

FACTEURS QUI INFLUENCENT LE TAUX DES PERTES

Il y a plusieurs facteurs qui modifient les taux des pertes d'humidité dans un fromage durant le cours de sa maturation. Les facteurs suivants sont connus comme exerçant une influence plus ou moins marquée, quoiqu'il soit impossible de les placer dans l'ordre de leur importance relative, car ils sont toujours indépendants les uns des autres. Voici ces facteurs ;

Premièrement : La température dans la chambre de maturation ;

Deuxièmement : L'humidité relative de l'air dans la chambre de maturation ;

Troisièmement : La grosseur et la forme du fromage ;

Quatrièmement : L'humidité contenue dans le fromage ;

Cinquièmement : La protection par la surface externe du fromage.

L'influence de la température est infiniment liée avec l'humidité relative de la chambre de maturation ; mais en plus de l'effet qu'une haute température exerce sur ce facteur, nous devons observer que l'eau s'évapore plus rapidement à une haute qu'à une basse température. L'humidité contenue dans le fromage sera plus grande et l'évaporation se fera plus vite à une température élevée parce que le degré d'humidité relative de la chambre de maturation sera plus bas ; mais si au contraire ce même fromage est mûri dans une chambre de maturation dont la température est plus basse, disons 58 à 60 degrés, l'évaporation de l'humidité se fera plus lentement et sera moins abondante ; l'humidité relative de la chambre étant plus élevée, conséquemment la perte de poids de ce fromage durant sa maturation aura été diminuée d'au moins 4 à 5 pour cent.

Savez-vous ce que cette diminution dans la perte du poids peut rapporter aux patrons de fromageries ? Cette diminution rapporterait un excédant de revenu d'environ 4 à 5 cents par 100 livres de lait. Comme vous le voyez, ça paie de vendre l'eau qu'on peut conserver dans le fromage, beaucoup mieux que celle que l'on peut ajouter au lait, car l'humidité que l'on peut vendre dans le fromage ne constitue pas une fraude, tandis que si l'on vend ou si l'on porte du lait à la fabrique qui est additionné d'eau, c'en est une.

Morale : l'eau ou l'humidité dans le fromage rapporte des profits tandis que l'eau ajoutée au lait ne rapporte que déboires de toutes sortes avec en plus des pertes d'argent.

GROSSEUR ET FORME DU FROMAGE

La grosseur et la forme d'un fromage est un autre facteur qui joue un certain rôle dans la perte du poids, ou mieux dans l'évaporation de l'humidité contenue dans ce fromage. Ainsi moins un fromage est pesant, plus le pourcentage de perte causée par l'évaporation de l'humidité est élevé, tandis que plus un