

Conclusions du rapport de NIZO (avec renvoi au paragraphe ou page concerné du rapport) :

- Les étagères en acier inoxydable sont adaptées à la maturation du fromage à affiner et du fromage immédiatement après saumurage.¹
- Aussi bien pour le Gouda que pour l'Amsterdamer, il apparaît que l'étalement de la perte de poids par séchage sur acier inoxydable perforé est comparable à celui des fromages affinés sur des étagères en bois.²
- Pour l'Amsterdamer, les étagères en acier inoxydable sont meilleures que le bois en ce qui concerne la qualité de la pâte. On peut supposer qu'il en est de même pour d'autres fromages ayant un taux d'humidité relativement élevé.³
- La facilité de nettoyage des étagères en acier inoxydable est nettement meilleure que celle des étagères en bois.⁴
- L'hygiène dans la crèmerie est améliorée par l'utilisation d'étagères en acier inoxydable. Cela apporte une contribution positive à la maîtrise du système d'ARMPC.⁵
- Les étagères en acier inoxydable n'ont aucun effet sur la flore microbienne de la croûte du fromage.⁶
- Les étagères en acier inoxydable n'ont pas d'effet sur la qualité du fromage.⁷
- L'utilisation d'étagères à fromage en acier inoxydable au lieu d'étagères en bois réduit les coûts de production.⁸

¹ § 3.4.3, pag. 21

² § 3.4.3, pag. 18

³ § 3.4.3, pag. 18

⁴ § 3.4.3, pag. 19

⁵ § 3.4.3, pag. 19

⁶ § 3.4.3, pag. 19 et 20

⁷ § 3.4.3, pag. 19 et 20

⁸ § 3.5, pag. 21