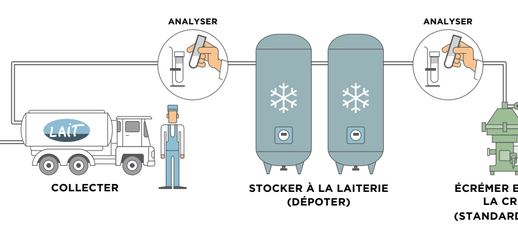
PROCESS DE FABRICATION DES LAITS





LAIT CRU
48h max. à 4°C
Conso après ébullition

Ecrémage : standardisation du taux de MG
↘ Diminue le goût et uniformise la couleur
↘ taux de lipides
↘ des vitamines liposolubles

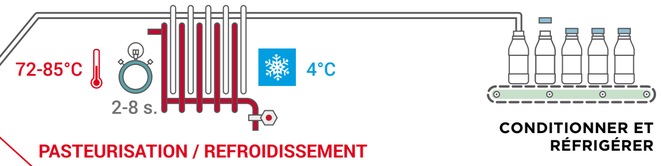
LAIT

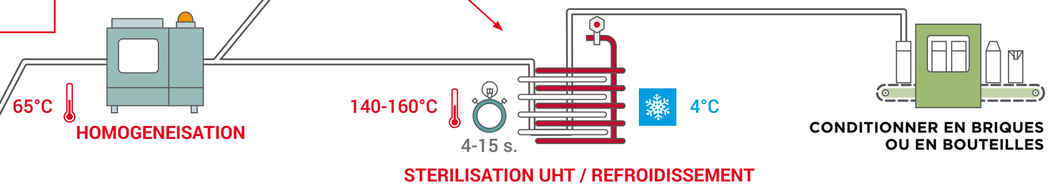
CRÈME

Stérilisation UHT
140-150°C de 4 à 15 sec. puis réfrigération
↗ Conservation par suppression de la flore pathogène
↘ Goût
→ Qualité nutritionnelle légèrement modifiée
↘ Vitamines liposolubles A, D et E (-15 à 20%) sensibles au traitement homogénéisation+UHT

Pasteurisation : chauffage de 72 à 85°C pendant 2 à 8 sec. puis réfrigération jusqu'à 4°C
↗ Conservation par suppression de la flore pathogène
↘ Goût
→ Qualité nutritionnelle légèrement modifiée
↘ Vitamines hydrosolubles B (env. -10%)

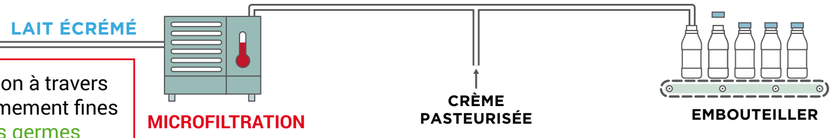
Homogénéisation : stabilisation des micelles
(évite la remontée de la crème)
↘ Taille des globules de MG + répartition homogène
→ Couleur homogène
↗ Le CUD des lipides et des protéines





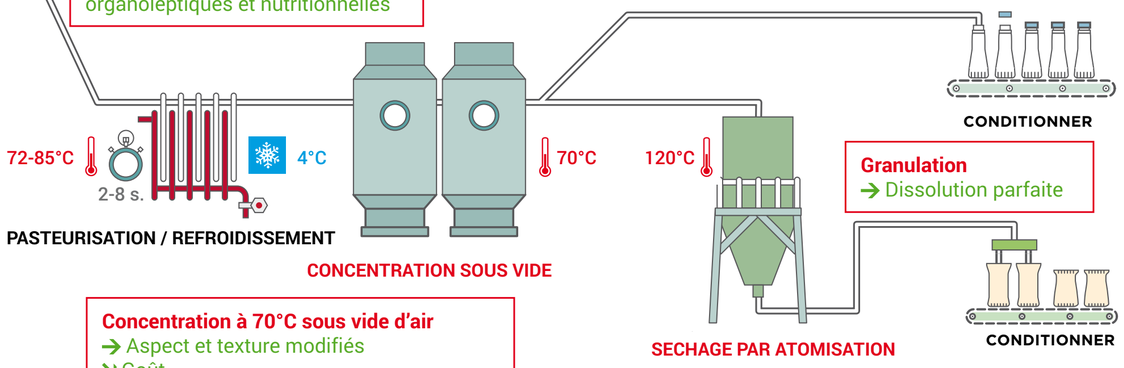
LAIT PASTEURISE
DLC 7 jours à 4°C
Après ouverture = 48h à 4°C.

LAIT UHT
DDM : 8 à 12 mois à température ambiante. Après ouverture = 48 à 72h à 4°C.



Microfiltration : Filtration à travers des membranes extrêmement fines
Elimination de 99% des germes sans pertes des qualités organoleptiques et nutritionnelles

LAIT MICROFILTRE
DLC 72 heures max à 4°C



Concentration à 70°C sous vide d'air
→ Aspect et texture modifiés
↘ Goût
↘ Des vitamines hydrosolubles

Granulation
→ Dissolution parfaite

Séchage par pulvérisation (ou atomisation) en spray (air chaud à 120 °C – T° à cœur de 70°C) :
Evaporation de l'eau et formation d'une poudre
↗ Qualité hygiénique

LAIT CONCENTRE
DDM de plusieurs mois. Après ouverture, 24 à 48h, à 4°C.

LAIT EN POUDRE
DDM jusqu'à 1 an. Après ouverture, 25 jours.

Après reconstitution lait équivalent au lait d'origine.

Source et illustrations : Les produits laitiers: circuit de fabrication – CNIEL
www.produits-laitiers.com/le-circuit-de-fabrication-du-lait/