

LE LAIT

Le lait est le produit de la traite d'une femelle laitière en bonne santé. Il s'agit automatiquement de lait de vache. C'est un liquide blanc, opaque qui a une saveur légèrement sucrée et une odeur peu prononcée.

Pour sa commercialisation, il faut mentionner sa nature de traitement, la date limite de consommation (D.L.C), sa contenance, le tampon de la marque de la salubrité, la couleur associée au type et le nom et l'adresse de la laiterie.

Couleur d'étiquetage	Type	Taux de matières grasses en g/l
Jaune	Cru	30 à 70 g/l
Rouge	Entier	36 g/l
Bleu	Demi-écrémé	15 à 18 g/l
Vert	Ecrémé	Moins de 3 g/l

Traitement et techniques de conservation

Un contrôle de qualité par prélèvement est nécessaire avant le traitement du lait.

- **Homogénéisation** : Afin de ne pas monter à la surface, éclater les globules de matières grasses en fines particules sous forte pression ;
- **Standardisation** : équilibrer le taux de matières grasses déterminé par la législation européenne ;

Pour la conservation du lait, il existe deux méthodes :

- **Pasteurisation** : destruction des microorganismes par action de la chaleur, entre 60 et 90°C ;
- **Stérilisation** : destruction des microorganismes et des germes par action de la chaleur à partir de 100°C.

Type	Traitement	Conservation en emballage fermé	Conservation en emballage ouvert	Qualité
Lait cru entier	Conditionnement fait sur place	3°C pendant 3 jours	3°C 1 jour après la traite, ébullition obligatoire	
Lait frais pasteurisé	Homogénéisation très fréquente, pasteurisation entre 72 et 85°C pendant 20 à 25s, refroidissement à 4°C. Destruction partielle des germes pathogènes, puis emballage.	3°C pendant 7 jours	3°C pendant 2 à 3 jours	Ferments, goûts et vitamines conservés
Lait stérilisé simple	Pré stérilisation, homogénéisation obligatoire, mise en bouteilles, stérilisation à 130°C pendant 3 à 4s, refroidissement à 80°C.	15°C pendant 120 à 150 jours	3°C pendant 1 à 2 jours	Vitamines, goût et couleur modifiés
Lait stérilisé U.H.T	Homogénéisation obligatoire, stérilisation entre 140 et 150°C pendant 2s, refroidissement brutal, emballage aseptique.	15°C pendant 90 jours	3°C pendant 1 à 2 jours	Ferments, vitamines, goût et couleur en partie conservés
Lait concentré (sucré)	Pasteurisation à 55°C pendant quelques secondes (évaporation de l'eau), sucrage, concentration, homogénéisation, conditionnement, stérilisation.	15°C pendant plusieurs mois	4°C pendant 2 jours	Vitamines en partie conservées
Lait en poudre déshydraté	Pasteurisation à 55°C pendant quelques secondes, pré concentration, séchage par spray à 150°C, instantanéisation, conditionnement	A température ambiante, à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière pendant 12 à 18 mois	A l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière pendant 10 jours à 3 semaines	Vitamines conservées