

Le lait et ses dérivés



FEDALA Naziha

Phd en sciences
alimentaires

MOKHTARI Moussa

Phd en sciences
agronomiques



EDITIONS
ITINERAIRES
SCIENTIFIQUES

Sommaire

1. Le lait cru de mélange
 - 1.1. Les différentes phases du lait cru de mélange
 - 1.2. Les principales propriétés physiques du lait cru de mélange
 - 1.2.1. L'extrait sec
 - 1.2.2. La densité
 - 1.2.3. La viscosité
 - 1.3. Les qualités organoleptiques du lait cru de mélange
 - 1.3.1. La couleur
 - 1.3.2. L'odeur
 - 1.3.3. Le goût
 - 1.3.4. La texture
 - 1.4. L'hygiène du lait cru de mélange
 - 1.4.1. Microbiologie du lait cru de mélange
 - 1.4.2. Contamination du lait cru de mélange
 - 1.4.3. Contrôle et sécurité sanitaire du lait cru de mélange
 - 1.5. Les différents modes de conservation du lait cru de mélange
 - 1.5.1. Opérations préalables à la consommation et à la conservation
 - 1.5.2. Méthodes de conservation du lait cru de mélange
 - 1.5.3. Incidences des différents traitements sur la valeur nutritionnelle, les qualités hygiéniques et organoleptiques des différents types de laits.
2. Les laits modifiés
 - 2.1. Les laits aromatisés
 - 2.2. Les laits gélifiés
 - 2.3. Les laits enrichis et/ou reconstitués
 - 2.4. Les laits fermentés
 - 2.4.1. Définitions réglementaire des laits fermentés
 - 2.4.2. Les yaourts (ou yoghourts)
 - ✓ Diagramme générale de la fabrication du yaourt
 - ✓ Classification des différents types de yaourts
 - ✓ Réglementation concernant l'appellation Yaourt
 - 2.4.3. Les autres laits fermentés frais
 - ✓ Les laits aux *Lactobacillus acidophilus*
 - ✓ Les laits aux *Lactobacillus bifidus*
 - ✓ Autres laits fermentés par des bactéries hétérofermentaires
 - 2.5. Autres types de laits modifiés
 - 2.5.1. Les laits infantiles
 - 2.5.2. Les laits à teneur réduite en lactose

2.5.3. Les boissons lactées au jus de fruits

3. Les desserts lactés

3.1. Définition

3.2. Fabrication des desserts lactés frais

3.2.1. Les matières premières utilisées

3.2.2. Les techniques de fabrication

3.2.3. Schéma général de fabrication des desserts lactés

4. Les fromages

4.1. Définition

4.2. Fabrication des fromages

- ✓ L'ensemencement avec la flore spécifique
- ✓ Le caillage
- ✓ L'égouttage
- ✓ Le moulage
- ✓ Le salage
- ✓ L'affinage ou la maturation
- ✓ Accidents de fromagerie et défauts des fromages

4.3. Classification des fromages

4.3.1. Classification des fromages frais

4.3.2. Classification des fromages affinés

4.3.3. Les fromages fondus

4.3.4. Les préparations laitières ou fromage analogue

4.3.5. Réglementation concernant l'appellation Fromage