

-LE LAIT -

La dénomination "lait" sans indication de provenance de l'espèce animale est réservée au lait de vache.

Caractéristiques du lait _____

L'eau :

C'est le principal constituant du lait, il renferme le lactose et certains sels minéraux.

La Matière Grasse :

Elle est en émulsion dans le lait. A u repos, les globules gras se rassemblent et remontent à la surface. « C'est la séparation spontanée ».

Le lactose :

Il communique une saveur sucrée au lait. Il est transformé en acide lactique lorsque le lait vieillit.

La Caséine :

Protéines du lait qui au contact d'acide ou d'alcool coagulent (caillage).

Éléments Minéraux :

Ils se trouvent dans la caséine (calcium), dans la phase aqueuse (sodium, potassium) et autour des globules gras (fer).

Vitamines :

Elles dépendent de la saison et de l'alimentation des aliments (L'été le lait contient plus de vitamines A que l'hiver).

– La Commercialisation du Lait –

Il existe dans le commerce du lait sous différentes formes (Liquide, en poudre...)

Et différencié suivant sa teneur en matières grasses.

- Lait entier
- Lait demi écrémé
- Lait écrémé







Activité 1

Relier et colorier en rouge, bleu ou vert les bouteilles correspondant à leurs appellations.



- ▶ Les emballages doivent porter obligatoirement :
- ▶ La nature du traitement (pasteurisé, UHT...)
- ▶ La date limite de vente
- ▶ Les laits entiers doivent avoir une teneur de matières grasses minimum de 3.5 % (36 gr/litre).

Stockage des Différents Laits

DENOMINATION	EMPLOI	CONSERVATION
Lait Cru 	Ébullition Obligatoire	Un jour au réfrigérateur
Lait Pasteurisé 	Ébullition inutile	2 à 4 jours au réfrigérateur
Lait Stérilisé UHT 	Ébullition inutile	Plusieurs mois à température ambiante et obscurité
Lait Concentré	Ébullition inutile	Plusieurs mois à température ambiante
Lait en Poudre 	Reconstitué seulement au moment de l'emploi	Plusieurs mois à l'abri de l'humidité et de la chaleur en boîtes hermétiques

Activité 2

Vrai ou Faux, Entourer la bonne réponse :

- ▶ La matière grasse est le principal ingrédient du lait : Vrai Faux
- ▶ La séparation spontanée correspond à la coagulation des protéines : Vrai Faux
- ▶ La dénomination est réservée au lait de vache : Vrai Faux
- ▶ Une brique de couleur bleue contient du lait entier : Vrai Faux
- ▶ Le lait demi écrémé à une teneur minimum en matières grasses de 3.5 % :
Vrai Faux
- ▶ Un lait écrémé ne contient pratiquement plus de matières grasses : Vrai Faux
- ▶ Le lait cru doit obligatoirement subir une ébullition : Vrai Faux
- ▶ Le lait pasteurisé se conserve plusieurs mois à température ambiante :
Vrai Faux
- ▶ Pour une meilleure conservation commander du lait UHT : Vrai Faux
- ▶ Le lait en poudre craint l'humidité : Vrai Faux