

# LE LAIT

## 1 DEFINITION

Le lait est le produit intégral de la traite totale et ininterrompue d'une femelle laitière, bien portante, bien nourrie et non surmenée.

Le lait doit être recueilli proprement et ne doit pas contenir de colostrum (anticorps transmis par la vache au veau après la naissance).

Lorsque l'on parle de lait, il s'agit exclusivement de lait de vache.

## 2 CLASSIFICATION

### Selon la teneur en matières grasses :

Lait cru : emballage **jaune** Lait entier : emb. **rouge** Lait demi écrémé : emb **bleu** Lait écrémé : emb **vert**

Le lait contient 35g à 40g de matières grasses par litre

<b>Entier 3.5 % mini</b> <b>Concentré 7.5 % mini</b> <b>Concentré sucré 9 % mini</b> <b>En poudre 26 % mini</b>	<b>Demi écrémé 1.5 % à 1.8 % maxi</b> <b>Concentré sucré ou non 4 % à 4.5 % maxi</b> <b>En poudre 14 % à 16 % maxi</b>	<b>Ecrémé &lt; 0.3 % maxi</b> <b>concentré non sucré &lt;1 % maxi</b> <b>En poudre 1.5 %</b>
--	--	--

### *LAITS LIQUIDES DE CONSERVATION LIMITEE*

#### *LAITS FRAIS*

LAIT CRU	LAIT FRAIS PASTEURISE	LAIT FRAIS PASTEURISE	LAIT FRAIS PASTEURISE
<i>LAITS DE LONGUE CONSERVATION</i>			
	LAIT STERILISE	LAIT STERILISE	LAIT STERILISE
	LAIT STERILISE UHT	LAIT STERILISE UHT	LAIT STERILISE UHT

### Selon le mode de transformation

TYPES DE LAIT	CONSERVATION AVANT OUVERTURE	CONSERVATION APRES OUVERTURE
LAIT CRU	En enceinte réfrigérée à +4 °C, 48 heures maximum après la traite.	Ebullition durant 5 à 8 minutes. Consommation immédiate.
LAIT FRAIS PASTEURISE 72 à 85 °C durant 15 à 20 sec	En enceinte réfrigérée à +4 °C, jusqu'à la DLC* (J+7 jours après le conditionnement).	En chambre froide à +4 °C, dans le conditionnement d'origine, 2 à 3 jours en tenant compte de la DLC, 24 heures en collectivité.
LAIT STERILISE 115 à 120 °C durant 15 à 20 min	A l'économat ou dans un local à une température n'excédant pas 15 °C, à l'abri de la lumière jusqu'à la DLC* (J+120*, ou 150 jours maximum).	En enceinte réfrigérée à +3 °C, 1 à 2 jours maximum.
LAIT STERILISE UHT 140 à 150 °C durant 4 à 5 sec	A l'économat ou dans un local à une température n'excédant pas 15 °C, jusqu'à la DLC* (J+90*).	En enceinte réfrigérée à +3 °C, 1 à 2 jours maximum.
LAIT CONCENTRE	A l'économat ou dans un local à une température n'excédant pas 15 °C, durant 12 à 18 mois selon la	En enceinte réfrigérée à +3 °C durant 1 à 2 jours maximum

	DLUO*.	
LAIT EN POUDRE	A l'abri de la chaleur et de l'humidité jusqu'à la DLUO* (12 à 18 mois après la date de fabrication).	A l'abri de la chaleur et de l'humidité. Entier ▶ 10 jours-½ Ecrémé ▶ 2 semaines Ecrémé ▶ 3 semaines. Après reconstitution : Utilisation immédiate.

\* DLC : date limite de consommation – J : jour du conditionnement DLUO : date limite d'utilisation optimale

### 3 ELABORATION

Tableau p 36

### 4 CONSERVATION ET UTILISATION

**Vérifier la température de conservation, la D.L.C. ou la D.L.U. O pour les laits en poudre ou concentrés. Après ouverture du conditionnement, conserver les laits liquides à +3 +4 °C durant un à deux jours au maximum.**

**En collectivité le lait pasteurisé entamé est à utiliser dans la journée**

- Le lait aide à la préparation de nombreuses recettes salées et sucrées.
  - Il fixe les arômes, aide à la coloration.
  - Il donne de l'onctuosité.
- Il préserve la couleur des poissons, favorise le dessalage (adoucit le goût des poissons).
  - Il détend certaines préparations.