

LES YAOURTS

1 DEFINITION

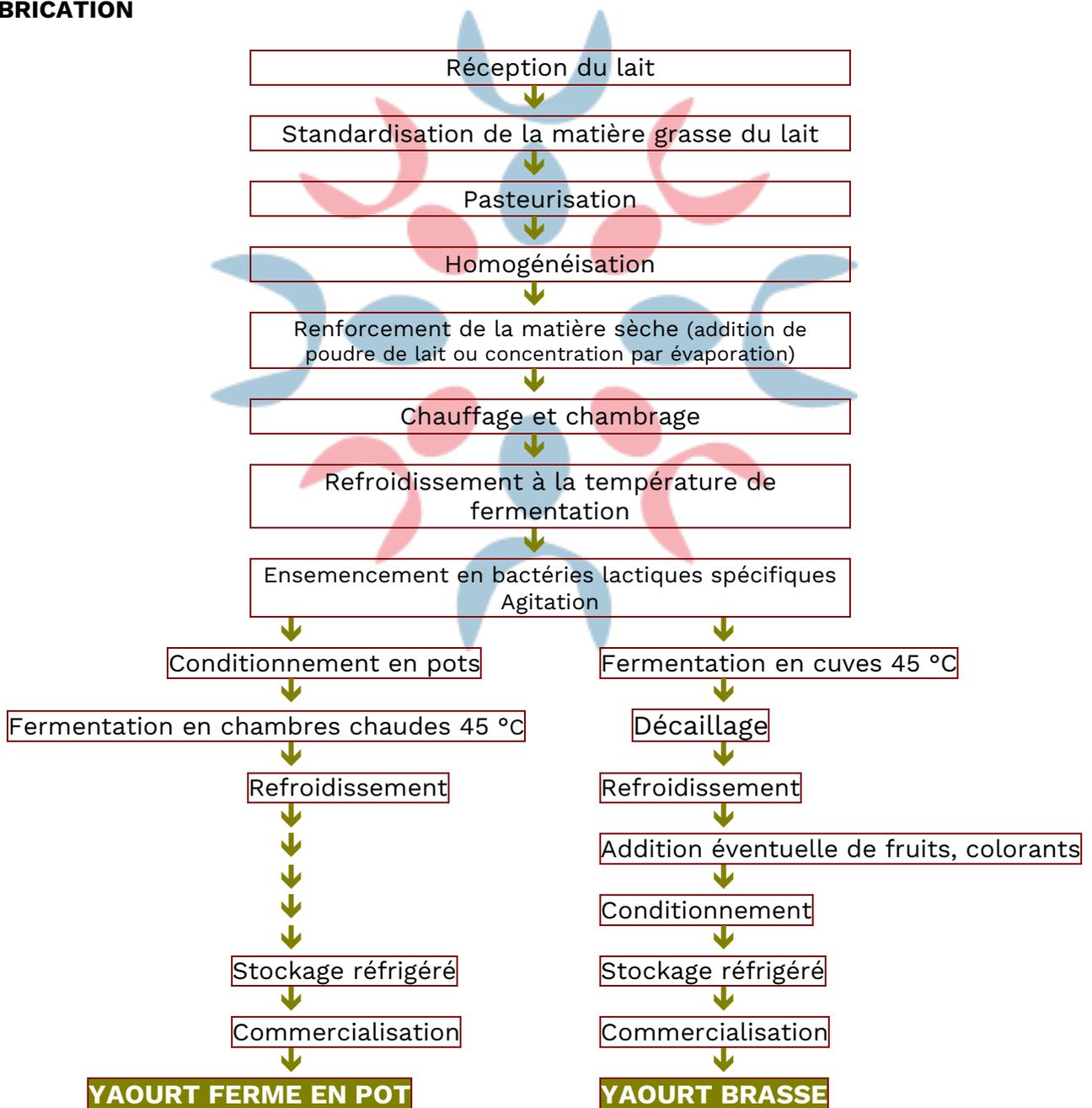
Le yaourt est un produit laitier frais connu depuis 2000 ans en Asie et en Europe Centrale.

Il s'agit d'un lait fermenté par deux bactéries lactiques (lacto bacillus bulgaricus et streptococcus thermophilus) qui doivent se trouver vivantes dans le produit fini.

Les laits utilisés peuvent être écrémés ou non, pasteurisés ou stérilisés éventuellement additionnés de poudre de lait ou protéines lactières.

C'est l'activité bactérienne qui donne goût, saveur, arôme et caractéristiques nutritionnelles aux yaourts.

2 FABRICATION



3 CLASSIFICATION

Les yaourts sont classés d'après leur teneur en matière grasse, leur goût ou leur texture.

1) Selon leur teneur en matières grasses :

Yaourts maigre à moins de 1 % de matière grasse

Yaourts nature à 1 % de matière grasse

Yaourts au lait entier à 3.5 % de matière grasse

2) Selon le goût :

Yaourts nature (sans addition d'arômes)

Yaourts sucrés

Yaourts aux fruits, à la confiture ou au miel (-de30 %)

Yaourts aromatisés (arômes naturels ou arômes de synthèse)

Yaourts Bulgares (bactéries sélectionnées)

Yaourts fermes, coagulés en pots

Yaourts brassés (coagulés et brassés avant la mise en pots)

Yaourts à boire

Le lait fermenté au bifidus actif

Le lait Ribot (lait acidifié)

4 CONSERVATION ET UTILISATION

1) Les yaourts sont conservés à + 4 °C maximum. Les bactéries doivent rester vivantes jusqu'au jour de la D.L.C. (avec un maximum de 28 jours à partir de la date de fabrication). Le yaourt peut être surgelé.

2) Les yaourts apportent une saveur lactée légèrement acide à certaines sauces, potages, entremets et glaces. Ils adoucissent les préparations épicées, attendrissent, allègent et assaisonnent.

