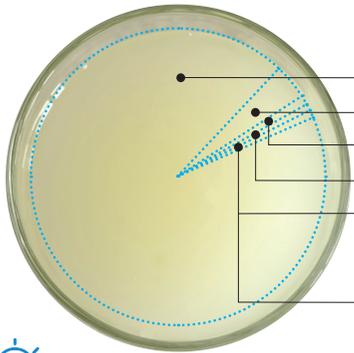


Le petit-lait et le babeurre

Le petit-lait et le babeurre sont des liquides résiduels qui se forment respectivement lors de la fabrication du fromage et du beurre. Ces deux boissons pauvres en graisses et en calories sont de bonnes sources de calcium.

Composants

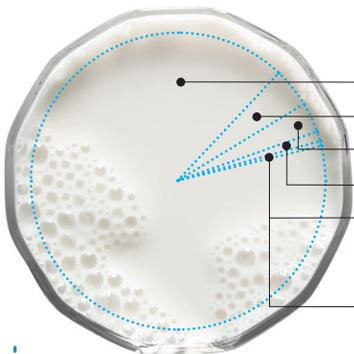


Petit-lait doux

- 93,6 % d'eau
- 4,7 % de lactose
- 0,8 % de protéines
- 0,2 % de graisses
- Sels minéraux: potassium, calcium, chlorure, sodium, phosphore, magnésium, fer, zinc, iode
- Vitamines: acide pantothénique, riboflavine, thiamine, vitamine B₆, biotine, vitamine B₁₂



Caractéristiques du petit-lait: en Suisse, on produit surtout des fromages dont le liquide résiduel est du petit-lait doux. C'est donc ce type de petit-lait que contiennent la plupart des aliments. Il peut être transformé en fromage de lactosérum, comme la ricotta et le sérac. C'est également à partir du petit-lait qu'on obtient le sérum de lait, qui entre par exemple dans la composition des boissons sucrées. Le petit-lait doit sa couleur jaune-verdâtre à la riboflavine, une vitamine hydrosoluble (vitamine B₂).



Babeurre

- 90,5 % d'eau
- 4 % de lactose
- 3,4 % de protéines
- 0,5 % de graisses
- Sels minéraux: potassium, calcium, chlorure, phosphore, sodium, magnésium, zinc, fer, iode
- Vitamines: acide pantothénique, riboflavine, vitamine B₆, thiamine, biotine, vitamine B₁₂



Caractéristiques du babeurre: dans le commerce, on ne trouve presque que du babeurre acidulé, parfois aromatisé ou sucré. Le babeurre doux, quant à lui, est acidifié a posteriori ou utilisé dans la fabrication de denrées alimentaires. Le babeurre est une boisson rafraîchissante. On peut également s'en servir en pâtisserie, ou en ajouter dans les soupes et les potées.

Fabrication

Lait

Séparation du caillé et du petit-lait

Lors de la fabrication du fromage ou du séré, l'ajout de présure et de cultures bactériennes fait cailler certains composants du lait: on obtient alors le caillé et le petit-lait.

Le petit-lait doux résulte de la production du fromage présure, comme l'emmental ou le tilsit.

Le petit-lait acidulé est obtenu lors de la production de fromage à base de lait acidulé, tel que le Bloderkäse ou le Werdenberger Sauerkäse.

Pasteurisation

Embouteillage

Petit-lait



Disponible nature ou aromatisé, sous forme de concentré ou de poudre.

Crème pasteurisée

Séparation de la graisse lactique et du babeurre

Lorsque la crème est battue, la graisse lactique s'agglomère en une masse compacte – les grains de beurre – et se sépare du liquide: on obtient le beurre et le babeurre.

On obtient du babeurre doux à partir de crème non acidifiée, et du babeurre acidulé à partir de crème acidifiée.

Acidification

Acidification ultérieure du babeurre doux

Embouteillage

Babeurre



Disponible nature ou aromatisé.



Stockage & conservation



Babeurre: gardé au frais (max. 6 °C) et encore fermé, le babeurre se conserve au minimum 7 jours. Une fois ouvert, il faut le consommer dans les trois jours. **Petit-lait:** gardé au frais (max. 6 °C) et encore fermé, le petit-lait se conserve au minimum 9 jours. Une fois ouvert, il faut le consommer dans les jours qui suivent. Le commerce ne propose que du petit-lait pasteurisé, car le petit-lait frais ne se conserve que deux heures environ.

DLC 06/2021

Si leur apparence, leur odeur et leur goût sont normaux, ces produits peuvent encore être consommés après la date limite de conservation.

swissmilk