



Tous les laits ne se ressemblent pas

Sortes de lait

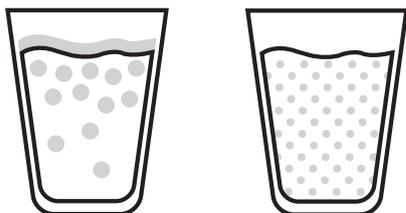
Le lait est blanc, tous les enfants le savent. Néanmoins, tous les laits ne se ressemblent pas.

En fonction du type de lait, celui-ci contient plus ou moins de matière grasse. Il existe du lait entier, du lait partiellement écrémé et du lait écrémé. Le lait entier contient le plus de matière grasse, le lait partiellement écrémé un peu moins et le lait écrémé pour ainsi dire plus du tout. Leurs teneurs variables en matière grasse donnent aussi à ces types de lait des goûts différents. Le lait est chauffé afin de pouvoir être mieux conservé. En fonction de la température à laquelle le lait est chauffé, on parle de lait UHT ou pasteurisé. Ces deux sortes de lait ont aussi des goûts différents.

Exercice 1

Complète le texte avec les mots suivants:

procédé UHT, pasteurisation, homogénéisation, pasteurisation haute, lait PAST, lait HAUTE PAST, lait UHT



Transformation du lait

Lors de l' _____, les globules gras sont fragmentés mécaniquement et répartis dans le lait de manière homogène, ce qui permet d'éviter que la crème ne forme une couche à la surface du lait.

Conservation du lait

Le lait est chauffé afin de pouvoir être conservé.

Au cours du processus de _____, le lait est chauffé à 72° C pendant 15 secondes. Une grande partie des germes est alors éliminée. Le lait doit être conservé au réfrigérateur. Le lait pasteurisé est appelé _____.

Lors de la _____, le lait est chauffé entre 85 et 134° C pendant quatre secondes. Le lait à pasteurisation haute est appelé _____ et se conserve plus longtemps que le lait pasteurisé, car un plus grand nombre de germes est neutralisé du fait de la température de chauffage plus élevée. Il doit aussi être conservé au réfrigérateur.

Lors du chauffage à ultra haute température (_____), le lait est porté à 135-155° C durant quelques secondes. Le lait chauffé à ultra haute température est appelé _____. Fermé, le lait UHT se conserve sans réfrigération pendant huit à douze semaines, car il est presque exempt de germes.



Remarque

Le **lait entier** contient au moins 3,5 % de matière grasse lactique.

Le **lait drink** (lait partiellement écrémé) contient 2,7 % de matière grasse lactique.

Le **lait écrémé** contient au maximum 0,5 % de matière grasse lactique.

Tous les laits ne se ressemblent pas

Exercice 2

Dégustation de lait: Mets-toi dans la peau d'un testeur. Observe attentivement le lait, sens-le et goûte-le (bois de petites gorgées). Note tes impressions dans le tableau suivant.

Lequel de ces laits aimes-tu le plus? Indique-le.

	Lait entier PAST 	Lait entier UHT 	Lait écrémé PAST 
Aspect, couleur			
Odeur			
Goût			



Astuce

Préfère le lait entier et les produits au lait entier à ceux à base de lait écrémé, qui perdent de précieuses vitamines durant l'écémage.

Tous les laits ne se ressemblent pas

Exercice 1

Transformation du lait

Lors de l'**homogénéisation**, les globules gras sont fragmentés mécaniquement et répartis dans le lait de manière homogène, ce qui permet d'éviter que la crème ne forme une couche à la surface du lait.

Conservation du lait

Le lait est chauffé afin de pouvoir être conservé.

Au cours du processus de **pasteurisation**, le lait est chauffé à 72° C pendant 15 secondes. Une grande partie des germes est alors éliminée. Le lait doit être conservé au réfrigérateur. Le lait pasteurisé est appelé **lait PAST**.

Lors de la **pasteurisation haute**, le lait est chauffé entre 85 et 134° C pendant quatre secondes. Le lait à pasteurisation haute est appelé **lait HAUTE PAST** et se conserve plus longtemps que le lait pasteurisé, car un plus grand nombre de germes est neutralisé du fait de la température de chauffage plus élevée. Il doit aussi être conservé au réfrigérateur.

Lors du chauffage à ultra haute température (**procédé UHT**), le lait est porté à 135-155° C durant quelques secondes. Le lait chauffé à ultra haute température est appelé **lait UHT**. Fermé, le lait UHT se conserve sans réfrigération pendant huit à douze semaines, car il est presque exempt de germes.