



Secondaire 1/économie familiale

Nom: _____

Connais-tu les produits laitiers?

Exercice

Attribue à chaque photo de la page suivante le nom du produit, sa définition et le mode de fabrication correspondant.

Produits

Mascarpone, séré, sérac, babeurre, lactosérum/petit-lait, yogourt, beurre, crème

Définition

- 1 Fraction grasse du lait.
- 2 Fromage blanc à texture fine, de couleur blanchâtre et au goût légèrement acide. Plus il contient de matière grasse, plus il est crémeux.
- 3 Graisse à tartiner composée exclusivement de graisse de lait (crème). Produit naturel et écologique, car contrairement à la plupart des graisses végétales, il ne doit pas être transporté sur de longues distances et sa fabrication ne fait pas intervenir de technologies complexes et gourmandes en énergie.
- 4 Liquide obtenu après la coagulation du lait lors de la fabrication du fromage.
- 5 Liquide blanc qui reste après qu'on a battu la crème pour en faire du beurre. Boisson lactée rafraîchissante, pauvre en graisses et en calories.
- 6 Produit pauvre en matière grasse qui est fabriqué à partir du petit-lait (ou lactosérum), un sous-produit de la fabrication du fromage.
- 7 Fromage à pâte fraîche particulièrement riche en graisse et à la texture très onctueuse. Produit par centrifugation à partir de crème.
- 8 Lait épaissi par l'action de bactéries lactiques. Produit laitier acidifié.

Mode de fabrication

- A Des bactéries lactiques (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) sont ajoutées au lait. Elles dégradent partiellement le lactose en acide lactique, ce qui provoque la floculation des protéines. Le lait prend alors une consistance plus épaisse.
- B Partie aqueuse du lait qui subsiste après l'élimination de la matière grasse battue en beurre.
- C La crème est chauffée à 90°C et on la fait cailler par l'adjonction d'un acidifiant (acide citrique, tartrique ou acétique).
- D Le petit-lait est d'abord écrémé dans la centrifugeuse. Une fois écrémé, le petit-lait est chauffé et acidifié. Il coagule. La masse de ces protéines lactiques coagulées est recueillie, bien essorée, puis façonnée en boules ou en blocs.
- E Lors de la fabrication de fromage présure (p. ex. à pâte dure ou à pâte mi-dure), on ajoute une enzyme au lait pour que la caséine coagule, se détachant d'un liquide transparent.
- F La crème est battue fortement pour séparer la matière grasse. Peu à peu se forment des grains jaunes, qui sont lavés plusieurs fois puis malaxés pour enlever tout reste de liquide.
- G Le lait est écrémé dans la centrifugeuse à la laiterie. La centrifugation permet de séparer les composants à fort poids spécifique (protéines, lactose, eau) de la matière grasse, plus légère. Comme la graisse du lait est une denrée très périssable, elle est ensuite pasteurisée.
- H Le caillage du lait écrémé pasteurisé est provoqué par l'adjonction de bactéries lactiques et d'un peu de présure. Le caillé (composé des protéines coagulées) est ensuite séparé du lactosérum par centrifugation.



Secondaire 1/économie familiale

Nom: _____

Connais-tu les produits laitiers?

Exemple



Produit **Séré**



Produit



Produit



Produit



Produit



Produit



Produit



Produit



Solution

Connais-tu les produits laitiers?



Produit **séré**

2 (H)



Produit **babeurre**

5 (B)



Produit **yogourt**

8 (A)



Produit **lactosérum/petit-lait**

4 (E)



Produit **sérac**

6 (D)



Produit **beurre**

3 (F)



Produit **mascarpone**

7 (C)



Produit **crème**

1 (G)