**Exercice complémentaire (facultatif) Correction**

**Relier les températures qui correspondent aux techniques de conservation du lait par la chaleur.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **+150°C** |  | **EBULLITION DOMESTIQUE** |  | 2 secondes |
| **+85°C** |  | **PASTEURISATION** | 20 secondes |
| **+100°C** |  | **STERILISATION SIMPLE** | 10 minutes |
| **+118°C** |  | **STERILISATION UHT** | 20 minutes |

**Entourer les laits qui peuvent se conserver en réserve avant ouverture**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Stérilisé | Pasteurisé | déshydraté | UHT |
| Concentré non sucré | cru | Entier stérilisé | Concentré sucré |

**Exercice complémentaire (facultatif)**

**Relier les températures qui correspondent aux techniques de conservation du lait par la chaleur.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **150°C** |  | **EBULLITION DOMESTIQUE** |  | 2 secondes |
| **-100°C** |  | **PASTEURISATION** | 20 secondes |
| **+100°C** |  | **STERILISATION SIMPLE** | 10 minutes |
| **118°C** |  | **STERILISATION UHT** | 20 minutes |

**Entourer les laits qui peuvent se conserver en réserve avant ouverture**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Stérilisé | Pasteurisé | déshydraté | UHT |
| Concentré non sucré | cru | Entier stérilisé | Concentré sucré |