1. **TECHNIQUES DE CONSERVATION DU LAIT**
2. **CONSERVATION PAR LA CHALEUR**
3. **EBULLITION DOMESTIQUE DU LAIT CRU**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Température  de chauffe | Durée de chauffe | Conditionnement | refroidissement | Conservation  avant ouverture | Conservation  Après ouverture |
| **+100°C** | **10 minutes** | hermétique | Rapide à +4°C | 1 jour | 1 jour |

1. **LA PASTEURISATION**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Température  de chauffe | Durée de chauffe | refroidissement | Conditionnement | Conservation  avant ouverture | Conservation  Après ouverture |
| **85°C** | **20 secondes** | Rapide à +4°C | hermétique | 3 jours | 1 jour |

1. **LA STERILISATION SIMPLE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Conditionnement | Température  de chauffe | Durée de chauffe | refroidissement | Conservation  avant ouverture | Conservation  Après ouverture |
| hermétique | 118°C | **20 minutes** | **LENT à 15°C** | 90 jours / 3 mois | 3 jours |

1. **LA STERILISATION UHT (Ultra Haute Température)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Température  de chauffe | Durée de chauffe | refroidissement | Conditionnement | Conservation  avant ouverture | Conservation  Après ouverture |
| **150°C** | 2 secondes | Rapide à +4°C | hermétique | **90 jours / 3 mois** | 3 jours |

1. **CONSERVATION PAR CONCENTRATION**

La concentration est une technique qui consiste à retirer une partie de l’eau du lait

1. **LE LAIT CONCENTRE NON SUCRE :** Contient 66 à 68% d’eau (il est en plus stérilisé)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| pasteurisation | Concentration | Conditionnement | Stérilisation | Conservation  avant ouverture | Conservation  Après ouverture |
| 85°C  20 secondes | 33% | hermétique | 118°C  20 minutes | **18 mois** | **21 jours** |

1. **LE LAIT CONCENTRE SUCRE:** Contient 41% sucre 26% d’eau (il est en plus pasteurisé)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| pasteurisation | Sucrage | concentration | conditionnement | Conservation  avant ouverture | Conservation  Après ouverture |
| 85°C  20 secondes | 41% | 33% | hermétique | **18 mois** | **21 jours** |

1. **CONSERVATION PAR DESSICATION (ou déshydratation)**

Procédé qui consiste à enlever toute l'eau du lait par séchage sur des tambours chauffés (procédé Hatmaker)

soit évaporé par chaleur sèche (procédé Spray). **VOIR RETROPROJECTEUR**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| pasteurisation | Concentration | deshydratation | conditionnement | Conservation  avant ouverture | Conservation  Après ouverture |
| 85°C  20 secondes | 48% | > 4% d’eau | hermétique | **3 ans** | **21 jours** |

Lait longue conservation et de stockage facile.

Germes et ferments détruits, utilisation simple, pour reconstituer le lait, on mettra 100g à120g de poudre de lait pour 1 litre d'eau.

1. **CONSERVATION PAR LE FROID (REFRIGERATION)**

Cette méthode est employée pour la vente des laits crus et laits pasteurisés.

Cette méthode est employée pour le stockage de tous les laits liquides après ouverture.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Refrigeration |  |  |  |  |  |
| 2°C à 6°C |  |  |  |  |  |