

Sommaire - Science et technologie du lait : Transformation du lait

1. Composition, propriétés physicochimiques, valeur nutritive, qualité technologique et techniques d'analyse du lait
2. Microbiologie du lait
3. Opérations unitaires
4. Lait de consommation
5. Beurre et fractions de matière grasse laitière
6. Fromage
7. Produits laitiers glacés
8. Produits laitiers fermentés
9. Ingrédients laitiers
10. Hygiène et salubrité dans l'industrie laitière