

Initiation à la physicochimie du lait

Auteur : Jacques Mathieu

Sommaire

1. La synthèse et la composition du lait

- Du sang au lait à travers la glande mammaire
- Présentation des constituants du lait
- L'eau
- La matière grasse
- Les protéines
- Les sels

2. L'organisation du lait

- Le lait, mélange ordonné
- Entre eau et triglycérides : une membrane
- Le milieu aqueux, milieu de transformations et d'échanges
- Les micelles de caséines
- Les formes et la répartition des constituants salins et autres substances

3. Le milieu aqueux de transformations et d'échanges

4. Les caractères et les facultés du lait et de ses constituants

- Équilibres et pouvoirs tampons du lait
- Le pH et l'acidité du lait
- Quelques propriétés physiques du lait
- Les constituants mineurs doués d'une activité biologique

5. Annexe : grandeurs, unités et symboles