

Sommaire du livre : Les Produits laitiers : transformation et technologies

1. Introduction générale

- 1.1. Importance économique et nutritionnelle des produits laitiers
- 1.2. Panorama des procédés de transformation

2. Laits de consommation

- 2.1. Pasteurisation et stérilisation
- 2.2. Lait UHT et lait concentré
- 2.3. Laits fermentés

3. Produits fermentés et yaourts

- 3.1. Ferments lactiques
- 3.2. Yaourts, laits acidophiles et kéfir
- 3.3. Desserts lactés

4. Fromages

- 4.1. Principes généraux de la fromagerie
- 4.2. Fabrication des fromages à pâte molle
- 4.3. Fromages à pâte pressée
- 4.4. Fromages fondus et spécialités

5. Beurre et matières grasses laitières

- 5.1. Écrémage et barattage
- 5.2. Fabrication du beurre
- 5.3. Qualité et conservation

6. Produits déshydratés

- 6.1. Lait en poudre
- 6.2. Sérums et caséinates
- 6.3. Additifs et ingrédients laitiers

7. Technologie et procédés de transformation

- 7.1. Séchage, concentration et évaporation
- 7.2. Homogénéisation et texturation
- 7.3. Conservation et conditionnement

8. Hygiène et sécurité alimentaire

- 8.1. Normes microbiologiques
- 8.2. Contrôles qualité et HACCP

9. Applications industrielles et innovations

- 9.1. Produits diététiques et infantiles
- 9.2. Produits à haute valeur ajoutée
- 9.3. Tendances et perspectives

10. Annexes

- 10.1. Données de composition
- 10.2. Tableaux technologiques
- 10.3. Glossaire

Bibliographie

Index