

Le lait de brebis



Le lait de brebis est nettement plus riche que le lait de vache. Sa teneur en matière sèche est de l'ordre de 200 g/l contre seulement 130 g/l pour le lait de vache. En moyenne, le lait de brebis renferme 75 g/l de matière grasse contre 40 g/l pour le lait de vache. La teneur en matières azotées est la moyenne de 60 g/l contre seulement 35 g/l pour le lait de vache. Les teneurs en lactose (50 g/l) et en sels minéraux (11 g/l) sont également supérieures à celles du lait de vache : 47 g/l pour le lactose et 8 g/l pour les sels minéraux.

Les dénominations de commercialisation du lait suivant les traitements thermiques

□ Le lait cru

Ce lait n'a subi aucun traitement autre que la réfrigération mécanique immédiate après la traite à la ferme qui a remplacé le refroidissement à l'eau fraîche (à environ 15°C).

Pour être vendu, il doit répondre à des prescriptions réglementaires sur sa composition et l'état sanitaire des animaux. Il doit être conditionné sur le lieu même de production et subir de nombreux contrôles.

La mention « lait cru » ou « lait cru frais » est obligatoire sur l'emballage. Sa date limite de consommation correspond au lendemain du jour de la traite.

Porté à ébullition 5 à 8 minutes avant consommation, il doit être utilisé dans les 48 heures.

Ouvert, il ne se conserve pas au-delà de 24 heures à + 4°C.

□ Le lait frais pasteurisé

Après la pasteurisation (72° à 85°C pendant 15 à 20 secondes), le lait (entier, demi-écrémé ou écrémé) conserve toutes les qualités gustatives du lait cru.

L'étiquetage porte les mentions « lait pasteurisé conditionné » ou « lait frais pasteurisé ». Lorsqu'il comprend la mention « haute qualité », la pasteurisation s'est effectuée à 72°C pendant 15 secondes au maximum. Les qualités organoleptiques et bactériologiques sont alors optimales.

Il doit être consommé dans les 7 jours qui suivent son conditionnement et placé à 4°C. A l'intérieur de ce délai, il faut l'utiliser dans les 2 ou 3 jours après l'ouverture.

□ Le lait stérilisé

La stérilisation simple est un procédé de longue conservation.

Préalablement conditionné dans un emballage hermétique, le lait est chauffé à 115°C pendant 15 à 20 minutes, puis rapidement refroidi.

Il peut être consommé dans un délai de 150 jours, s'il est placé dans un local dont la température n'excède pas 15°C.

□ Le lait stérilisé UHT

Le procédé dit d'ultra haute température permet d'écourter le temps de chauffage : les qualités gustatives du lait sont préservées.

Il s'agit de porter rapidement le lait à la température de 140° à 150°C pendant quelques secondes, puis de le conditionner dans une ambiance stérile.

