

Science du lait

Publics cibles

Formation continue

Pré-requis

Connaissances scientifiques de base.

Langues d'enseignement

Français

Renseignements pratiques

Programme

1. Le lait
2. Le lactose
3. La matière grasse laitière
4. Les protéines du lait
5. Les minéraux du lait

Compétences visées

- Identifier les principaux leviers agissant sur les mécanismes de cristallisation du lactose et de la matière grasse laitière ; de savoir proposer des schémas technologiques pour orienter la cristallisation en fonction des propriétés visés dans les produits finis.
- Connaître la structure des principales protéines du lait ainsi que les facteurs de stabilisation des micelles de caséines et des protéines de lactosérum.
- Raisonner les équilibres minéraux du lait en fonction d'une modification de l'environnement physicochimique du milieu.
- Calculer une force ionique, un coefficient d'activité ionique, le pH de demi dissociation d'un acide faible ou d'une base faible, de définir le pouvoir tampon du lait, le point isoélectrique d'une protéine.

Pour plus d'information

<https://tice.agrocampus-ouest.fr/course/view.php?id=461>