

23.05.2005 - 12:47 Uhr

Lait de chèvre UHT: le traitement direct est favorable

Posieux (ots) -

Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP), la station fédérale de recherches en production animale et laitière, a cherché à déterminer s'il était possible de produire un lait de chèvre UHT en qualité bio. Lors d'un traitement direct et sans stabilisateurs, le lait UHT doit être conservé au froid afin d'éviter les risques de sédimentation.

Face à un marché de plus en plus exigeant, Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP), la station fédérale de recherches en production animale et laitière, essaie de développer de nouveaux procédés répondant aux besoins de la pratique et qui confèrent une plus-value aux produits.

A la demande d'un grand producteur de lait de chèvre, ALP a cherché à déterminer s'il était possible de produire du lait UHT de chèvre sans stabilisateurs. Sur le marché européen, il existe des produits UHT (Ultra Haute Température) utilisant des stabilisateurs pour réduire la sédimentation des protéines. L'utilisation de tels agents ne permet pas au lait de chèvre UHT d'être vendu dans la catégorie des produits bio.

ALP a réalisé sur le lait de chèvre deux types de traitements UHT se basant sur les procédés direct (150°C) et indirect (135°C). Le traitement direct ménage plus les composants du lait et est autorisé par Biosuisse, qui a attribué le label Bourgeon pour le lait UHT de vache. Le traitement indirect est plus répandu mais ne peut pas être utilisé pour la production bio.

Problèmes de sédimentation

Un panel de dégustateurs a montré de claires différences entre les deux procédés. Le traitement UHT indirect du lait de chèvre a présenté une qualité insuffisante: des fautes de goût marquées et une forte sédimentation ont été constatées. En revanche, le traitement UHT direct n'a présenté qu'un léger «goût de cuit» et peu de sédimentations. Sans stabilisateurs, le lait cru traité avec le processus UHT indirect subit une charge thermique trop agressive pour le lait de chèvre, car il est exposé plus longtemps à une température supérieure à 100°C.

Avec une optimisation du processus UHT direct, une fabrication de lait de chèvre UHT stable sans aditif chimique pourrait avoir lieu correctement. Pour éviter une sédimentation du produit, il est toutefois avantageux de conserver les denrées à 5°C. Ce produit est conservable au moins six semaines. ALP conseille donc aux laitiers qui voudraient se lancer dans la production de lait de chèvre UHT sans stabilisateurs d'opter uniquement pour un traitement direct. Pour réduire la tendance à la sédimentation, un chambrage du lait de 90 à 95° C devrait être pratiqué avant le traitement UHT.

Le texte de ce communiqué et une photo figurent sur la page d'accueil d'ALP: www.alp.admin.ch © communiqués de presse.

Pour de plus amples renseignements :
Brita Rehberger
Agroscope Liebefeld-Posieux
Station fédérale de recherches en
production animale et laitière (ALP)
tél. : 031 323 84 03
e-mail: brita.rehberger@alp.admin.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100003740/100490551> abgerufen werden.