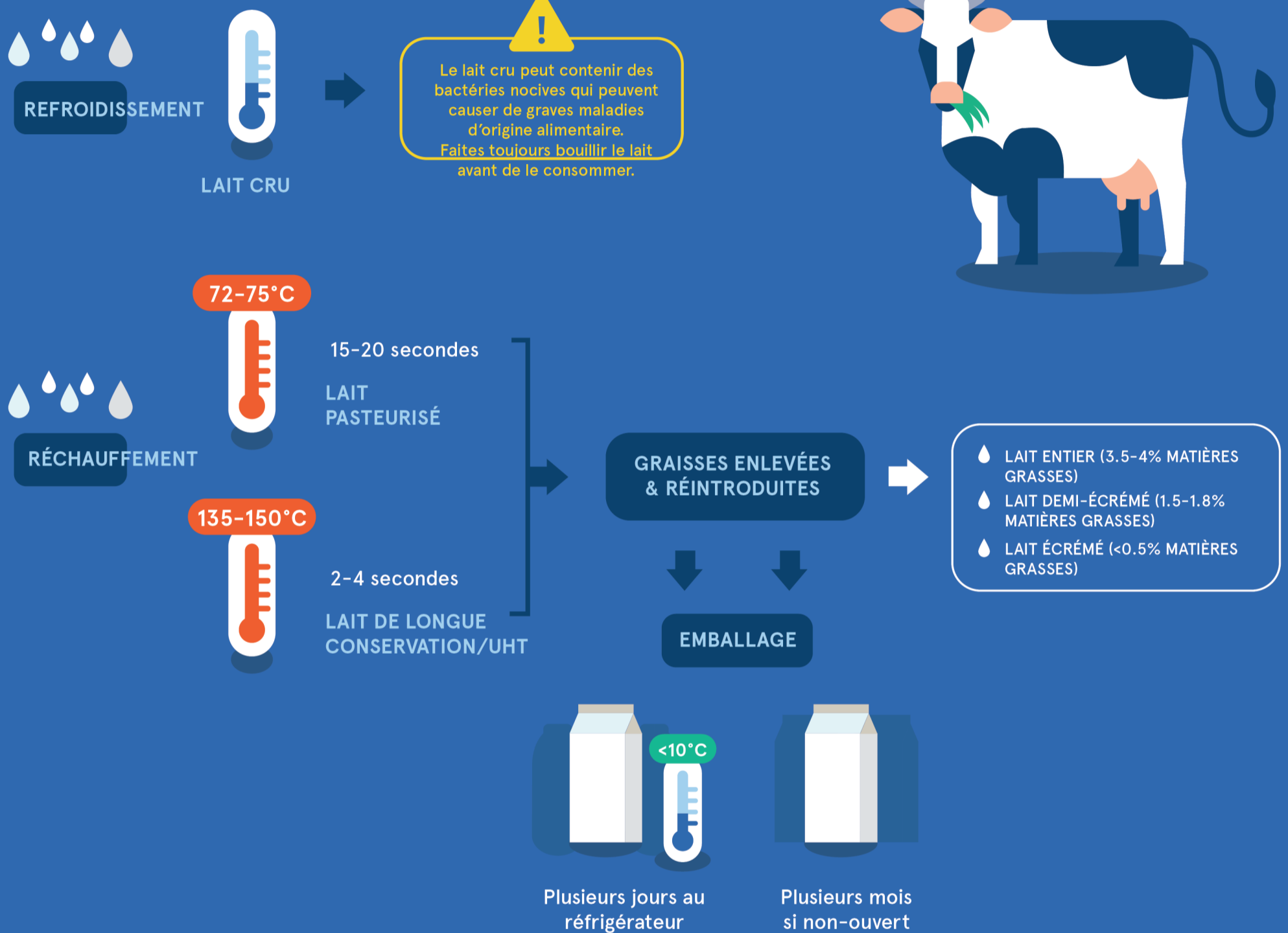


# TRAITEMENT THERMIQUE CONTRE LES BACTÉRIES NOCIVES

Comment le lait est-il fabriqué?

## LES ÉTAPES DE TRANSFORMATION DU LAIT



## FAITS PRINCIPAUX



### QUALITÉ

Le réchauffement n'affecte pas considérablement la qualité nutritionnelle du lait



### FORTIFICATION

Le lait peut être fortifié en vitamine D



### INTOLÉRANCE AU LACTOSE

Si vous ne pouvez pas digérer le sucre du lait, le lactose, optez pour le yaourt ou les alternatives sans lactose

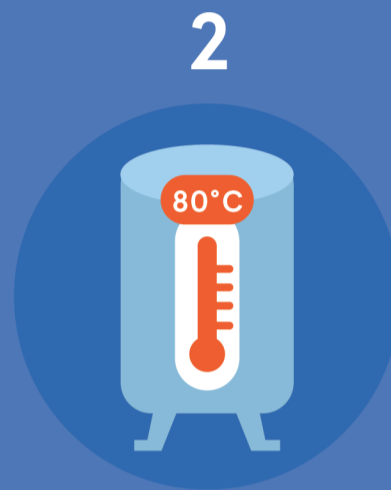
# TRAITEMENT THERMIQUE CONTRE LES BACTÉRIES NOCIVES

Comment le yaourt est-il fabriqué?

## LES ÉTAPES DE TRANSFORMATION DU YAOURT



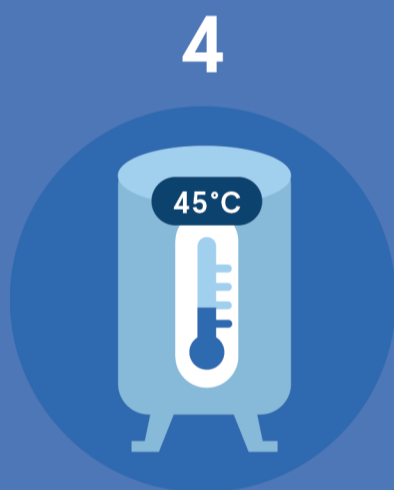
RÉGLAGE DU  
TAUX DE  
MATIÈRES GRASSES



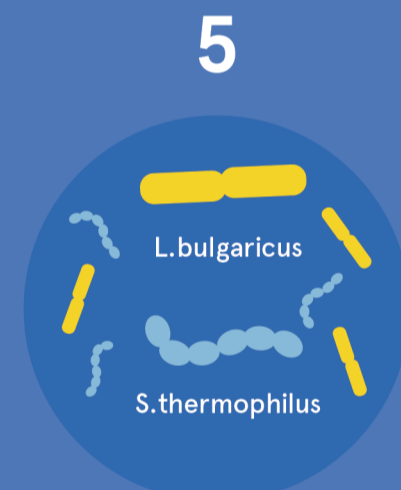
PASTEURISATION



HOMOGENÉISATION



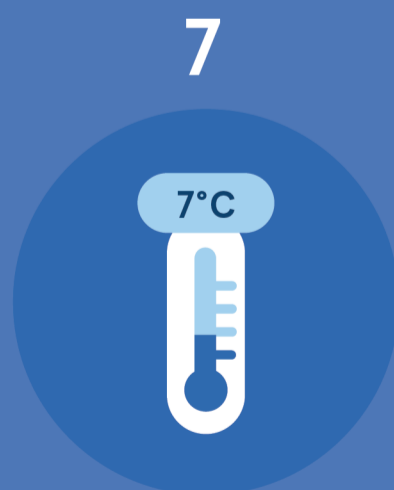
REFROIDISSEMENT



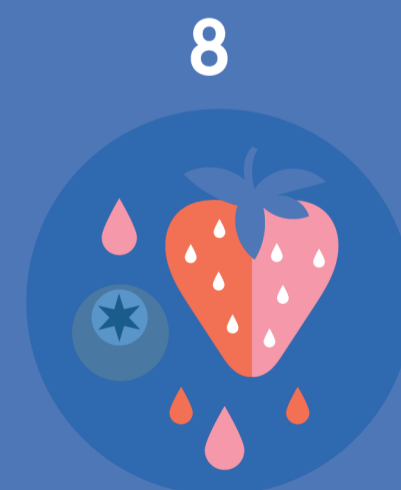
FERMENTATION



INCUBATION



REFROIDISSEMENT



FRUITS & ARÔMES  
FACULTATIVEMENT  
AJOUTÉS



EMBALLAGE