

Agroaliment.net

Les facteurs influençants de la Durée de conservation du Lait pasteurisé

Apprenez-en plus sur ce que nous
construisons, et travaillons ensemble.





Intro

La pasteurisation est l'un des processus les plus importants dans le traitement du lait. S'il est effectué correctement, ce processus fournit du lait avec une plus longue durée de conservation.

La **température** et le **temps de pasteurisation** sont des facteurs très importants qui doivent être spécifiés précisément en fonction de la qualité du lait et de ses exigences de durée de conservation, etc. La température de pasteurisation pour le lait homogénéisé de qualité régulière est généralement de 72 à 75 °C pendant 15 à 20 secondes.

Qualité Matière première et BPH et BPF

La durée de conservation du lait pasteurisé dépend essentiellement et toujours de la qualité du lait cru. Naturellement, il est également très important que les conditions de production soient techniquement et hygiéniquement optimisées et que l'usine soit correctement gérée.

Qualité Matière première et BPH et BPF

Lorsqu'il est produit à partir de lait cru de qualité suffisamment élevée et dans de bonnes conditions techniques et hygiéniques, le lait pasteurisé ordinaire doit avoir une durée de conservation de 8 à 10 jours à 5 – 7°C dans un emballage non ouvert.

Contamination en amont

La durée de conservation peut cependant être considérablement raccourcie si le lait cru est contaminé par des micro-organismes tels que des espèces de *Pseudomonas* qui forment des systèmes enzymatiques résistants à la chaleur (lipases et protéases), et/ou par des bacilles résistants à la chaleur tels que *B. cereus* et *B. subtilis* qui survivent à la pasteurisation à l'état de spores.

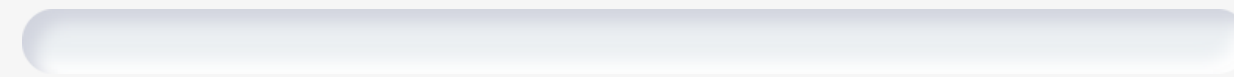
Amélioration



Pour améliorer le statut bactériologique du lait pasteurisé et ainsi préserver voire prolonger sa durée de conservation, l'installation de pasteurisation peut être complétée par une installation de **bactofugation** ou de **microfiltration**.



Voir Plus



Facteurs affectant la qualité du yaourt :

<https://agroaliment.net/facteurs-affectant-la-qualite-du-yaourt/>

Bactofuge : <https://agroaliment.net/le-bactofuge/>

HACCP YAOURT : <https://payhip.com/b/iU9K5>

Procédure Qualité :

<https://payhip.com/AgroAliment/collection/procedure-qualite>

Merçi !