

COMMENT LE LAIT EST-IL STANDARDISÉ ?



La standardisation consiste à ajuster la teneur en matière grasse du lait pour fabriquer un produit laitier à partir d'un lait de composition particulière et régulière.

L'écrémeuse sépare la crème, riche en matière grasse, du lait écrémé. La teneur en matière grasse désirée est obtenue en rajoutant de la crème au lait écrémé. Le lait des différentes collectes, ainsi standardisé, peut ensuite être transformé selon la recette du produit laitier à fabriquer.

