



FICHE MODULE
MODULE : TECHNOLOGIE DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS
DEPARTEMENT : RESSOURCES ALIMENTAIRES, HALIEUTIQUE, ET AA

Nom Responsable :
DAMERGI Chokri

Type d'Enseignement :
Tronc Commun : (N)
Module spécifique : PA

Total Horaire : 30 h
Travaux pratiques : 10 h
Sortie

Code :

Pré requis (intitulé du ou des module(s)) :

- Biochimie alimentaire/Microbiologie alimentaire/Production de lait

Objectifs du module : A l'issue du module, l'étudiant sera capable de :

- Maîtriser les principaux concepts impliqués lors de la transformation du lait
- Connaître les opérations technologiques de transformation et de conservation du lait
- Identifier et mesurer les critères de qualité du lait et des produits laitiers

Examen et durée de l'épreuve

Examen de deux heures

Un test de 20 minutes

Un rapport sur les travaux pratiques (Sortie)

Contenu :

1. Introduction
2. Classification des produits laitiers
3. Critères de qualité du lait destiné à la transformation
4. Mécanismes d'altération de la qualité du lait ; moyens de maîtrise des phénomènes impliqués
5. Les principales opérations unitaires utilisées en technologie du lait
6. Techniques de conservation du lait (pasteurisation, stérilisation, concentration, séchage)
7. Production de Yogourt
8. Production de Fromages
9. Production de Beurre
10. Produits laitiers traditionnels

Intervenant (s) :

DAMERGI Chokri / (+) Préparateur en laboratoire en technologie du lait

Planification du cours : 4 à 6 h/semaine

Besoin technique : Hall technologique des produits laitiers (CFPAA, Cité El Khadra)

- Autre (s) : **Sortie d'une demi-journée à unité de fabrication de produits laitiers**
- Application de différents traitements technologiques sur le lait
- Mesure des caractéristiques qualitatives du lait et des produits laitiers (frais et conservés)
- Fabrication de quelques produits laitiers (Fromages, Yogourt, beurre, crème fraîche)