



# LE LAIT



QU'EST-CE QUE LE LAIT ?

## VIDÉO D'INTRODUCTION

<https://youtu.be/8q55csU0Mbk>



### 1) IDENTIFICATION

QU'EST-CE QUE LE LAIT ?

Le lait est un liquide blanc consommable issu de la vache, entrant dans la fabrication de nombreux produits (Yaourt, fromage blanc, crème fraîche, beurre, fromages, etc), ainsi que dans de nombreuses préparations culinaires.

### 2) TYPES de laits en fonction de la teneur en matière grasse

L'appellation « LAIT » désigne le lait de vache.



- Il existe 4 catégories de lait. Prérequis en AE : dégustation à l'aveugle des différents laits afin de comparer les goût et textures.



(Source : morvandrive.fr)



(Source : leclerc.com)



(Source : Auchan.fr)



(Source : infocaloric.fr)

- Compléter les NOMS manquants.

	COULEUR DE L'EMBALLAGE	DÉSIGNATION	TENEUR EN MATIÈRE GRASSE (MG)	PRIX €/ Litre
1	Yellow	Lait .....	Pas de norme	1,40€
2	Red	Lait .....	36 g/litre	1,06€
3	Blue	Lait .....	15 à 18 g/litre	0,88€
4	Green	Lait .....	- de 5 g/litre	1€

### 3) LA CONSERVATION







Compléter la colonne « type de lait » en fonction de la température et la durée de conservation de chaque produit :

Pasteurisé, en poudre, stérilisé, cru, concentré, stérilisé UHT.

La conservation dépend du type de lait et de son traitement.

Pour une conservation idéale, une bouteille de lait entamée se garde au frais à 3°C, jusqu'à 48 heures après son ouverture.



Température de conservation	Durée de conservation	Type de lait
+3°C	2 jours	Lait .....  (source : papillesetpupilles)
+3°C	7 jours (DLC)	Lait frais ..... (72 à 85°C quelques secondes)  (source : Auchan.fr)
+15°C	120 jours (DLC)	Lait ..... (environ 120°C pendant 20 minutes)  (Source : talentsacsaveurs.fr)
+15°C	90 jours (DLC)	Lait ..... (150°C quelques secondes)  (Source : frais-livre.fr)
+15°C	12 à 18 mois (DDM)	Lait .....  (Source : cerfdellier.com)
+15°C	12 18 mois (DDM)	Lait .....  (Source : amazon.fr)

#### 4) LES AUTRES LAITS

- 4.1 Il existe d'autres types de lait d'origine animale. **Compléter les noms manquants.**  
Le nom de l'origine animale est obligatoirement indiqué.

Complétez le nom de l'animal :



Lait de .....



Lait de .....



Lait de .....



Lait de .....



Lait de .....

- 4.2 Il existe d'autres types de lait d'origine végétale :

Complétez le nom du végétal :



Lait de .....



Lait de .....



Lait de .....



Lait de .....



Lait de .....

#### 5) UTILISATIONS CULINAIRES. Écrire le nom des préparations.



## QUESTIONNAIRE DE SYNTHÈSE

Note : /10

1. Que nomme-t-on « LAIT » ?

ENTOURER LA BONNE RÉPONSE /1 Pt

-Lait de chèvre

-Lait de vache

-Lait de jument

2. Combien de temps peut-on conserver les laits ci-dessous ?

Relier le lait à la réponse correcte /2 Pts

- Lait cru - 90 jours
- Lait pasteurisé - 2 jours
- Lait stérilisé - 7 jours
- Lait stérilisé UHT - 120 jours

3. A quelle température une bouteille de lait entamée se conserve-t-elle ?  
/1 Pt

4. Citez un autre lait d'origine animale que celui de la vache ? 1 Pt

5. Quel est ce type de lait de vache ? /1 Pt

Entourer la bonne réponse.



- Lait entier
- Lait demi-écrémé
- Lait écrémé

6. Citez le nom d'un lait d'origine végétale ? /1 Pt

7. Citez une utilisation culinaire du lait dans une recette salée /1 Pt

8. Citez 2 utilisations culinaire du lait dans une recette sucrée /2 Pts