

SOLUTION GLOBALE DE CRÉATION D'UNITÉS DE PRODUCTION

Lait

concentré



Lait concentré

**Les laits concentrés
sucrés ou non sucrés
sont deux techniques
de conservation du
lait, bien différentes
l'une de l'autre
et généralement
conditionnés dans des
boîtes métalliques.**

> CONTACTEZ NOTRE SERVICE COMMERCIAL

+33 (0)2 32 09 00 32

contact@sia-agro.fr

SIÈGE SOCIAL : PLACE DES ANCIENS COMBATTANTS D'INDOCHINE | 27400 LOUVIERS



LAIT CONCENTRÉ NON SUCRÉ

Le lait concentré non sucré (L C N S) est aussi appelé lait évaporé. La concentration du lait est obtenue par évaporation si on part de lait frais ou par adjonction de poudre de lait dans le cas des laits reconstitués.

Une fois, la concentration obtenue, le L C N S est conditionné en boîte métallique, puis stérilisé dans un stérilisateur autoclave (le même que pour le lait stérilisé en bouteille).

La durée de conservation à température ambiante peut être de plus d'une année.

LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ

Le lait concentré sucré (L C S) est un produit jaunâtre, à très forte concentration en sucre. C'est la forte concentration en sucre, 62 %, qui augmente la pression osmotique et qui empêche le développement des micro-organismes.

L'adjonction de sucre est une étape délicate et de là dépend la conservation du produit.

Le mélange est ensuite concentré par évaporation, refroidi et ensemencé en cristaux.

Après un temps de repos en cuve, le L C S est conditionné en boîte métallique.

> PLUS D'INFORMATIONS SUR SIA-AGRO.COM