

SOLUTION GLOBALE DE CRÉATION D'UNITÉS DE PRODUCTION

Lait

stérilisé



Lait stérilisé

Le lait UHT (ultra haute température) est un produit de longue conservation permettant une distribution hors des réseaux réfrigérés, se conservant de nombreux mois, à température ambiante.

Selon les législations de chaque pays, la vente est autorisée jusqu'à trois à six mois après la fabrication (ou plus).

> 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



TECHNOLOGIE

Il existe deux technologies principales pour produire un lait de longue conservation.

Dans un cas, le lait chauffé à haute température (140-150 °C) pendant un temps très court (2 à 4 sec) est conditionné aseptiquement dans un emballage stérile (carton ou bouteille).

Cette technique qui donne un lait se rapprochant le plus du goût d'origine, nécessite une bonne connaissance de la technologie, des services techniques parfaitement formés et un matériel de conditionnement de haute performance.

Ce lait peut se conserver selon les législations locales plusieurs mois (3 à 6 mois) hors chaîne du froid.

Dans l'autre cas, le pré-stérilisé est conditionné dans une bouteille en PEHD, puis introduit dans un stérilisateur autoclave et l'ensemble lait / emballage est stérilisé.

C'est le principe de la conserve. Cette technologie qui a fait de très gros progrès produit un lait qui offre une sécurité de stérilité et de conservation quasi absolue, simple et peu coûteuse.

Ce lait, selon les législations a une durée de vie plus longue, de 6 à 12 mois hors chaîne du froid.



> PLUS D'INFORMATIONS SUR SIA-AGRO.COM