

## Les modes de fabrications des yaourts, fromages blancs et petits suisses

FABRICATION	
<b>LE YAOURT</b>	
Écrémage	Le lait est versé dans une écrémeuse ou on décide de la quantité restante de MG dans le lait. Ainsi on obtient alors un lait écrémé, demi-écrémé ou entier.
Enrichissement	Ajout éventuel de poudre lait pour donner aux produits finit une texture plus ferme et plus onctueuse.
Pasteurisation	Le lait est ensuite pasteurisé afin d'éliminer les micro-organismes indésirables, le lait est chauffé à 90-95°C plusieurs minutes. Il est ensuite refroidi à une température d'environ 42°C
Ensemencement	Ajout des ferments lactiques <i>Lactobacillus bulgaricus</i> et <i>Streptococcus thermophilus</i> et d'éventuels arômes
Fermentation lactique	Transformation du lactose du lait en acide lactique, sous l'action des bactéries. Le lait coagule et la texture du yaourt se forme. Elle dure 3 à 5 heures en pots dans une étuve ou directement en cuve avant conditionnement et refroidissement.
Conservation	Les pots sont ensuite conservé entre 4 et 6°C jusqu'à leurs consommation.
<b>LE YAOURT À LA GREC</b>	Ils ont les mêmes étapes que les yaourts traditionnels. Cependant après la fermentation lactique, ils sont égouttés afin de laisser le petit-lait s'écouler. Ils sont ensuite conditionnés et conservé à 6°C
<b>FAISSELLE ET FROMAGE BLANC</b>	
Écrémage	Le lait, est versé dans une écrémeuse ou on décide de la quantité restante de MG. On obtient alors un lait écrémé, demi-écrémé ou entier.
La pasteurisation	Le lait est chauffé pendant quinze à vingt secondes à une température comprise entre 72 et 85°C. Cette opération détruit les micro-organismes indésirables. Le lait est ensuite tiédi aux environs de 20°C.
Ensemencement	Ajout des ferments lactiques
Le caillage	De la présure est ajouté au lait. Sous l'action de la présure, des ferments lactiques et des protéines le lait coagule pour former le caillé. C'est une matière solide séparée de la phase liquide du petit-lait (ou lactosérum).
L'égouttage	Le caillé est égoutté sans excès, soit de façon naturelle dans des moules percés.

Conservation	La faisselle est immédiatement stockée et conservée au froid, entre 0°C et 4°C afin de bloquer la fermentation lactique.
Passage en lisseuse	Pour obtenir du fromage blanc le caillé est fouetté et brassé par une lisseuse. Le fromage blanc acquiert ainsi une consistance onctueuse.
<b>LE PETIT SUISSE</b>	Le petit suisse est un fromage blanc battu enrichi de crème fraîche.

Diétôdélites