

A partir du lait, matière première de très faible viscosité, donc sans texture particulière notable, il est possible de créer des produits extrêmement élaborés :

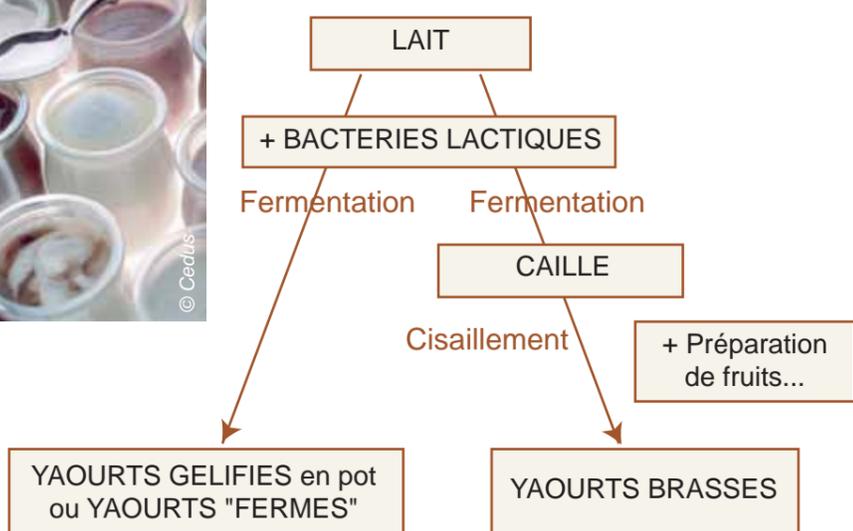
- soit par fermentation lactique : les produits obtenus sont acides
- soit par utilisation de biopolymères à propriétés épaississantes et gélifiantes : les produits obtenus restent à pH neutre.

## Production en France (2003)

Yaourts et laits fermentés	1 494 616 tonnes
Desserts lactés frais	559 243 tonnes

Source : Onilait

## Yaourts et laits fermentés



Les yaourts sont des laits fermentés exclusivementensemencés avec *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*, la dénomination "lait fermenté" concerne des laits où d'autres bactéries sont employées.

## Créativité autour de spécialités laitières



Ces produits sont montrés à titre d'exemples et n'ont pas de vocation publicitaire

La formulation combinée de yogourts - ou laits fermentés - et d'hydrocolloïdes, de préparation de fruits, de produits à base de céréales..., ouvre aujourd'hui la voie à de nombreuses spécialités laitières. L'objectif est souvent de remplacer la sensation de "crèmeux" dans les produits allégés, d'augmenter l'"onctuosité" d'un produit, d'incorporer une quantité significative de fibres,...., ou tout simplement de créer des textures nouvelles ou des combinaisons texture/flaveur originales.

Autour de ces produits, il existe, en France en particulier, une très grande créativité et un foisonnement dans nos linéaires de produits laitiers frais.

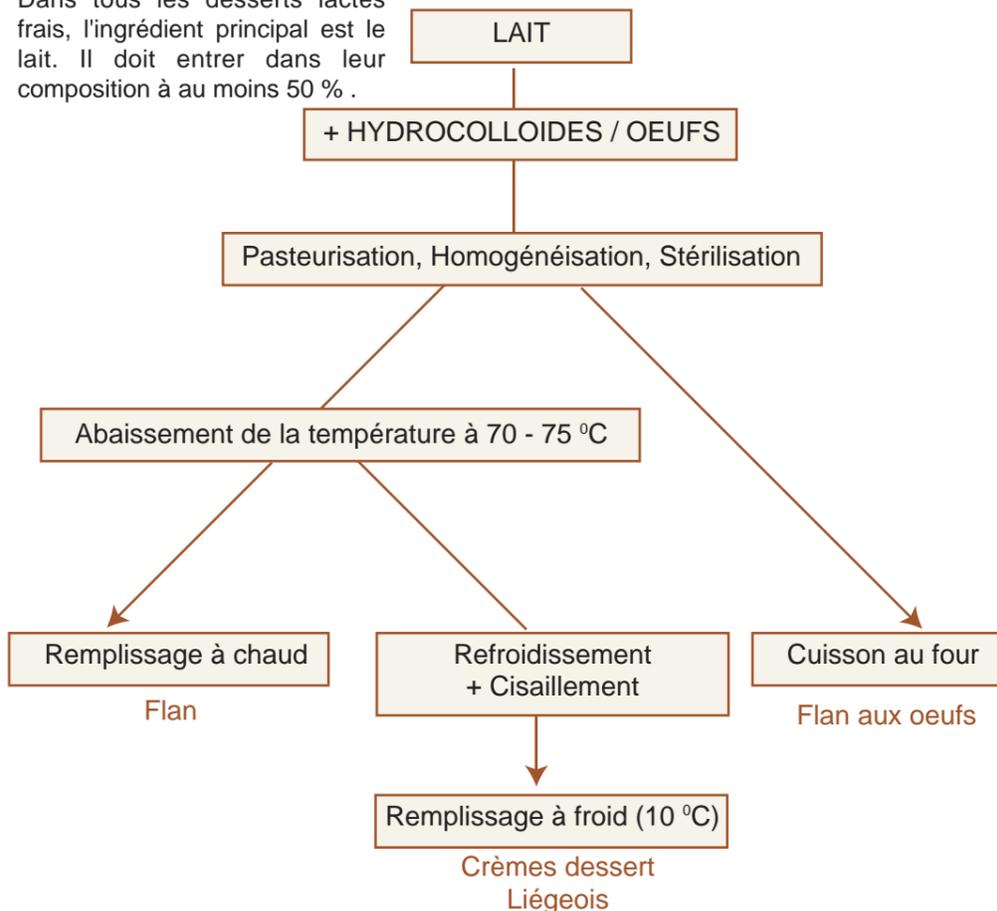
## Et les calories ?



Rq : les yaourts sont en pot de 125 g et les crèmes en pot de 100 g

## Les desserts lactés frais

Dans tous les desserts lactés frais, l'ingrédient principal est le lait. Il doit entrer dans leur composition à au moins 50 % .



L'objectif des agents de texture ajoutés, quelquefois désignés sous le terme d'hydrocolloïdes, est de maîtriser la texture des denrées alimentaires afin d'assurer une certaine constance de la qualité et une diversification des produits sur la base des textures proposées.

La fonction de ces hydrocolloïdes dans les milieux laitiers peut être en fait assez différente selon les objectifs visés. Assez souvent il s'agit d'obtenir une texture gélifiée (de type flan) ou semi-gélifiée (de type crèmes dessert).



Ces produits sont montrés à titre d'exemples et n'ont pas de vocation publicitaire