

# Lait



## Présentation

**Code interne :** PA6LAIT0

## Description

Connaître les caractéristiques physico-chimiques générales du lait et de ses constituants et les principales technologies mises en œuvre dans la fabrication des produits laitiers en étant sensibilisé à l'organisation et à l'économie de la filière.

## Pré-requis obligatoires

Biochimie semestre 5


## Syllabus

Production laitière  
Caractéristiques physico-chimiques générales du lait  
Traitements technologiques du lait.  
Matière grasse et technologie du beurre  
Caséines et protéines du lactosérum  
Technologie fromagère  
Microbiologie de l'affinage des fromages  
Valorisation des lactosérums  
Economie de la filière

## Informations complémentaires

Biochimie et Technologies alimentaires

## Bibliographie



Lait et Produits laitiers. FM. Luquet, Tec et Doc 1990  
Les produits industriels laitiers. M. Mahaut, R. Jeantet, G. Brule et P Schuck, Tec et Doc, 2000  
Techniques de l'ingénieur

---

## Modalités de contrôle des connaissances

### Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
Epreuve Terminale	Ecrit	60		0.75		
Epreuve Terminale	Oral			0.25		

### Seconde chance / Session de rattrapage - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
Epreuve terminale	Ecrit	60		1		

## Infos pratiques

---

### Contacts

Laetitia Daury Joucla  
✉ [laetitia.daury-joucla@bordeaux-inp.fr](mailto:laetitia.daury-joucla@bordeaux-inp.fr)