

Syllabus général du cours de l'Industrie Laitière

I- Introduction générale aux industries agroalimentaires

- I-1- Définition de l'industrie
- I-2- Définition de l'industrie agroalimentaire
- I-3- Classes de l'industrie alimentaire

II- Industrie laitière

- II-1- Définition du lait
- II-2- Propriétés physico-chimiques du lait
- II-3- Composition chimique globale du lait
- II-4- Composition de la matière sèche du lait
- II-5- Types de laits commercialisés

III- Microbiologie du lait

- III-1- Introduction à la Bactériologie
- III-2- Fermentation lactique

VI- Paramètres de contrôle de la qualité du lait

- VI-1- Analyses physico-chimiques du lait
- VI-2- Analyses microbiologiques du lait