

ANNALES

DE LA

SOCIÉTÉ LINNÉENNE

DE LYON

Année 1919

—
(NOUVELLE SÉRIE)
—

TOME SOIXANTE-SIXIÈME

LYON

H. GEORG, LIBRAIRE-ÉDITEUR

36, PASSAGE DE L'HOTEL-DIEU
MÊME MAISON A GENÈVE ET A BALE

—
1920

QUELQUES REMARQUES
SUR
UN LAIT STÉRILISÉ

Vieux de dix ans

PAR
E. COUVREUR ET H. CLÉMENT

Présenté à la Société Linnéenne de Lyon, dans la séance du 14 avril 1919

Au moment où la question des laits conservés intéresse tous les économistes, par suite de la diminution de notre cheptel national, il nous a paru bon de publier quelques remarques faites sur un lait stérilisé vieux de dix ans (1).

Contenu dans des flacons de 250 grammes environ, munis de bouchons « type canette », l'aspect du produit est sensiblement normal, sauf une teinte brunâtre, puis une « prise » marquée des couches supérieures disparaissant sous l'effet d'une agitation vigoureuse. Son goût ne laisse rien à désirer.

L'idéal eût été d'analyser le produit à sa récolte, puis de le faire dix ans plus tard. N'ayant pu opérer ainsi, nous avons pris un lait de même provenance, persuadés que les chiffres cités sans valeur rigoureuse aucune, se rapprochaient cependant plus de la réalité que ceux indiqués dans les ouvrages.

Le même opérateur ayant, dans les deux cas, employé des procédés identiques, voici donc, à titre de simple comparaison, nous le répétons, les résultats donnés par le lait stérilisé frais d'une part, par le lait stérilisé conservé depuis dix ans d'autre part :

(1) Société Française d'industrie laitière. Laiterie de Champagne de Valromey (Ain).

74 QUELQUES REMARQUES SUR UN LAIT STÉRILISÉ VIEUX DE DIX ANS

	LAIT STÉRILISÉ FRAIS	LAIT STÉRILISÉ CONSERVÉ DEPUIS 10 ANS
8 cmc. de lait + 20 cmc. d'ether.	»	Beaucoup plus gras.
10 cmc. de lait + V gouttes de présure à 35 degrés.	Coagulation en 1 heure et quart.	Coagulation en une heure douze à une heure et quart.
20 cmc. de lait dégraissé + X gouttes de présure.	Prend 20 minutes plus tard en granulations très tenues.	Prend 20 minutes plus tôt en masse.
20 cmc. après dégraissage et dessication.	Aspect rosé,	Aspect brunâtre.
20 cmc. après dégraissage, dessication, lavage.	1 gr. 872	1 gr. 055.
Dosage du sucre au Fehling sur 2 cmc.	5 millgr. de moins	5 millgr. de plus.
Densité au lacto densimètre de Quevenne.	31.5	34.
Extrait sec pour 10 cmc.	1 gr. 163	1 gr. 153.
Matière minérale pour 10 cmc.	0 gr. 122	0 gr. 162.

Ces quelques chiffres montrent donc qu'un lait bien stérilisé peut se conserver fort longtemps sans altérations. Il résulte aussi de leur comparaison qu'une partie de la caséine disparaît peu à peu (probablement du moins) pour donner naissance à d'autres produits.