**Mise en situation — Composition de la matière première**

Analyse sensorielle du lait par comparaison de lait entier, d’un lait écrémé, d’un yogourt et d’un fromage. Deux situations proposées : **Section A lait de chèvre**, **Section B lait de vache**

**Section A : Lait de chèvre**

Compléter le tableau ci-dessous à partir des éléments fournis

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Critères** | **Lait 1 %** | **Lait 3,25 %** | **Yogourt** | **Fromage** |
| **Vue** :  Aspect, couleur |  |  |  |  |
| **Odeur** :  floral, végétal, lacté, boisé, fumé, chimique…. |  |  |  |  |
| **Saveurs** :  sucré, salé, acide, amer, umami |  |  |  |  |
| **Flaveur**:  fruit, fleur, végétal, vanille… |  |  |  |  |
| **Texture**:  moelleux, grumeleux, croquant, aéré, gras… |  |  |  |  |
| **Toucher**:  soyeux, gras, granuleux |  |  |  |  |

À partir des tableaux de valeurs nutritives, comparer la composition des 4 produits laitiers aux niveaux des glucides, des protéines, des lipides. Émettre une hypothèse qui explique cette différence.

|  |  |
| --- | --- |
| **Lait 1 %** | **Lait 3,25 % Riviera** |
| **INGRÉDIENTS**Lait de chèvre partiellement écrémé pasteuriséPalmitate de vitamine AVitamine D3Acide folique Source : <https://riviera1920.com/fr/produit/lait-de-chevre-1-m-g/?cat=les-chevres> | **INGRÉDIENTS**Lait de chèvre pasteuriséVitamine D3Acide foliqueM.G. : 3,25 % Format : 1 L Source : <https://riviera1920.com/fr/produit/lait-de-chevre-325-m-g/> |
| **Yogourt** | **Fromage en grains** |
| **Yogourt nature**     **INGRÉDIENTS**Lait de chèvre écrémé ultrafiltréCrème de chèvreCultures bactériennesVitamine D3M.G. : 4,9 % **Source :** <https://riviera1920.com/fr/produit/yogourt-grec-nature-500g/> | **INGRÉDIENTS**Lait de chèvre pasteuriséSelChlorure de calciumEnzyme microbienneCulture bactérienne **Source :** <https://riviera1920.com/fr/produit/cheddar-de-chevre/?cat=les-chevres> |

**Section B : Lait de vache**

Compléter le tableau ci-dessous à partir des éléments fournis

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Critères** | **Lait écrémé** | **Lait entier** | **Yogourt** | **Fromage** |
| **Vue** :  Aspect, couleur |  |  |  |  |
| **Odeur** : floral, végétal, lacté, boisé, fumé, chimique…. |  |  |  |  |
| **Saveurs** : sucré, salé, acide, amer, umami |  |  |  |  |
| **Flaveur**: fruit, fleur, végétal, vanille… |  |  |  |  |
| **Texture**: moelleux, grumeleux, croquant, aéré, gras… |  |  |  |  |
| **Toucher**: soyeux, gras, granuleux |  |  |  |  |

À partir des tableaux de valeurs nutritives, comparer la composition des 4 produits laitiers aux niveaux des glucides, des protéines, des lipides. Émettre une hypothèse qui explique cette différence.

|  |  |
| --- | --- |
| **Lait écrémé** | **Lait entier** |
| Source : <https://www.natrel.ca/fr/produits/laits-finement-filtres/lait-finement-filtre-ecreme> | Source : <https://www.natrel.ca/fr/produits/laits-finement-filtres/lait-finement-filtre-325> |
| **Yogourt** | **Fromage en grains** |
| **Yogourt grec nature**        **Source :** <https://riviera1920.com/fr/produit/yogourt-grec-nature-500g/> | **http://fromagestalbert.com/wp-content/uploads/2014/08/x-fort.jpg**    Source : <https://fromagestalbert.com/nos-produits/nos-fromages/> |

À partir des composantes du fromage, quel type de lait devrais-tu utiliser pour faire du fromage? Jjustifie ta réponse.