

Sommaire

Introduction.....	1
Partie 1 : Les caractéristiques recherchées des laits pour la santé humaine.....	2
1) Les acides gras.....	2
Variations des acides gras avec l'alimentation.....	4
2) Les minéraux.....	6
Variations des minéraux avec l'alimentation.....	6
3) Les vitamines.....	6
Variation des vitamines avec l'alimentation.....	8
4) La tolérance, digestion.....	10
Partie 2 : Les caractéristiques du lait et l'influence de l'alimentation pour la transformation.....	12
1) Le taux protéique, le taux butyreux.....	12
1.1) Les variations des taux protéiques et butyreux avec l'alimentation.....	12
1.2) Le rendement fromager et la fromageabilité.....	14
2) Le profil en acides gras.....	16
Les variations des acides gras avec l'alimentation : capacité beurrière et rendement beurrier..	16
3) Le profil sensoriel et gustatif.....	20
La couleur/texteure/odeur/gout.....	20
4) La qualité hygiénique du fourrage.....	24
4.1) Listéria.....	24
4.2) Les spores butyriques.....	26
4.3) Les mycotoxines.....	28
Partie 3 : La demande de produits laitiers : le profil consommateur.....	30
Conclusion.....	39
Liste des sigles et abréviations.....	40