1-composition chimique du lait :

H2o représente la majeure partie du lait 900 a 910g par litre

Lipides 35 a 45g/L leur teneur au taux butyreux et pour obtenir la matière grasse du lait =Quantité du lait *TB

Parmi les lipides on trouve les triglycéride 53AG+alcool) en suspension sous de particule (2a 10)

Ces gouttelette ont une densité faible que le lait elles s'amarchent en surface et constitue de la crème du lait .ces triglycérides sont caractérisés par des AG a chaine plus courte que les graisse de dépôt.

Les AG majeurs => acide gras saturé absence de double liaison, AC myristique (C14=0) acide palmitique (c16=0) ,acide steamique (C18=0)

AG mono insaturés : acide oleiqueC18=1,

AG polyinsaturés : acide inoleique C18=2

Acide inoleique C18=3 ,acide arachidolique C20 =4

Chacun de ces acides gras a ses propriétés qui contribuent à caractériser les lipides du lait. Température de fusion tartinabilité.

Ils existe d'autre variation qui entrainent une modification de beure, la mise au pâturage provoque une baisse de l'acide lorique,C12 une augmentation des acides stéarique oléique et inoleique.

Phospholide : contribuent a assurer la stabilité de la suspension des globules gras dans le lait et aussi a la formation de la mousse du lait.

Les matières azotées MA 33 A 36g/L parmi lesquelles on trouve la caséine 26 a 29g/l, c'est un complexe spécifique du lait qui représente environ 50% des composant du lait, ils existent plusieurs caséine qui se distingue par leur teneur en phosphore/phosphocasenate.