



HAL
open science

Présentation de la plateforme Lait de l'UMR 1253 STLO

Gilles Garric

► **To cite this version:**

Gilles Garric. Présentation de la plateforme Lait de l'UMR 1253 STLO. Le LAIT, vecteur de développement " 3. RENCONTRES INTERNATIONALES, Jun 2019, Dakar, Sénégal. , 2019. hal-02177361

HAL Id: hal-02177361

<https://hal.science/hal-02177361v1>

Submitted on 8 Jul 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Une installation de recherche technologique
dédiée au lait et à ses dérivés

Lait

Un dispositif au service de la recherche et de l'innovation



Concevoir des matrices laitières
de composition maîtrisée
(fractions de lait, fromages, poudres...)
pour étudier et améliorer la qualité
et la sécurité des produits laitiers



Développer des procédés
technologiques innovants intégrant
une démarche d'écoconception

Une installation au cœur d'une unité de recherche

L'expertise scientifique et le soutien analytique
d'équipes reconnues internationalement



Un enracinement local et un rayonnement international



Collaborations académiques
en France et à l'étranger

Partenariats avec des industriels
et l'interprofession laitière

800 m²
d'équipements



Flexibles, modulables, multi-échelles
de capacités variables : de 10 à 2000 litres

Technologies à membranes

- Pilotes de filtration membranaire,
de la microfiltration à l'osmose inverse

Évaporation/Séchage

- Un évaporateur à flot tombant
- Une tour de séchage 8kg/h

Traitements thermiques

- Un pasteurisateur Actini 500l/h
- Un pasteurisateur/stérilisateur indirect
avec hotte à flux laminaire 60l/h

Technologies fromagères

- Un atelier pâtes pressées cuites et non cuites
- Un atelier pâtes molles
- Des cuves de fromagerie de 10 litres



Le budget global de l'opération est 752 000 €
dont 270 000 € financés dans le cadre du CPER 2007-2013

