



**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.



HAL Authorization

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 m<sup>2</sup> 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

