

L'enrichissement du lait

Un investissement dans l'avenir



Les carences en vitamine A et en vitamine D sont considérées comme l'une des carences en micronutriments les plus répandues dans le monde. Grâce au programme d'enrichissement des aliments de BASF, des vitamines A et D sont ajoutées aux aliments de base dans plus de 40 pays. BASF s'engage à lutter contre la carence en vitamine A en offrant des solutions fiables en matière de vitamine A grâce à son expertise technique en matière de formulation et d'application. Un approvisionnement suffisant en vitamine A est un investissement dans l'avenir car il contribue à une société plus saine.

Pourquoi enrichir le lait ?



Le lait est riche en vitamines de haute qualité et liposolubles. L'enrichissement en vitamines A et D peut aider à améliorer la valeur nutritionnelle du lait. Le lait est un excellent véhicule pour les micronutriments essentiels, notamment les vitamines, puisqu'il est consommé par tous les groupes de population, et particulièrement par les jeunes enfants. Ainsi, le lait peut contribuer à la réduction des problèmes de santé et de développement qui résultent des carences nutritionnelles.

Solutions BASF

Le lait est proposé aux consommateurs sous deux formes : liquide ou sèche (poudre). L'enrichissement du lait peut se faire en utilisant des vitamines sous leur forme huileuse ou sous forme poudreuse/sèche. Le choix de la façon d'enrichir dépend des préférences et de la disponibilité de l'équipement dans la laiterie. L'utilisation de vitamines huileuses nécessite un homogénéisateur, et l'utilisation de vitamines en poudre nécessite une installation de mélange à sec.

Le bon choix du produit dépend en grande partie de la configuration réelle de chaque laiterie et des produits à enrichir.

Mélange huileux

Vitamine A
(1,0 m IU/g) plus
Vitamine D
(100.000 UI/g)

Vitamine A produits:

VAA 325, et
les huiles : VA 1.0 et
1,7 m IU/g
stab. TOC

Vitamine D produits:

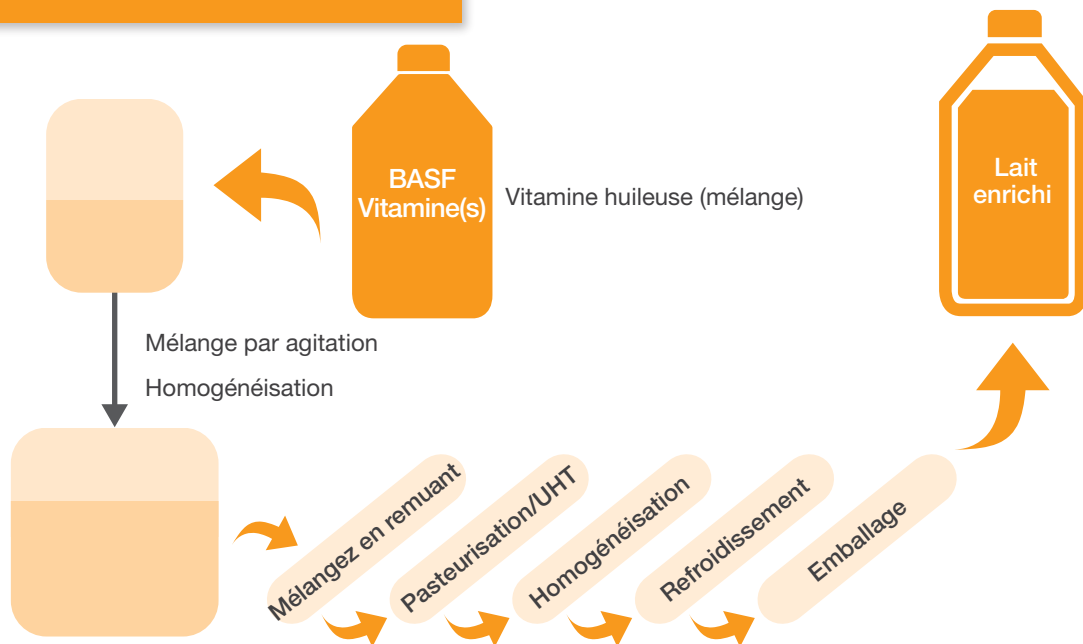
D₃ 100, l'huile:
VD3 1,0 m IU/g

Principe/Processus de l'enrichissement du lait

L'enrichissement du lait peut se faire à l'aide de vitamines huileuses ou en poudre. L'enrichissement du lait en poudre peut être réalisé en incorporant des vitamines en poudre, ou en mélangeant des vitamines huileuses avec du lait liquide avant le séchage par pulvérisation du lait enrichi.

Le choix du procédé approprié dépend en grande partie de trois facteurs : le produit final souhaité, la configuration technique de la production et la disponibilité d'un homogénéisateur ou d'une installation de mélange à sec.

Processus d'enrichissement du lait



Processus d'enrichissement du lait en poudre

