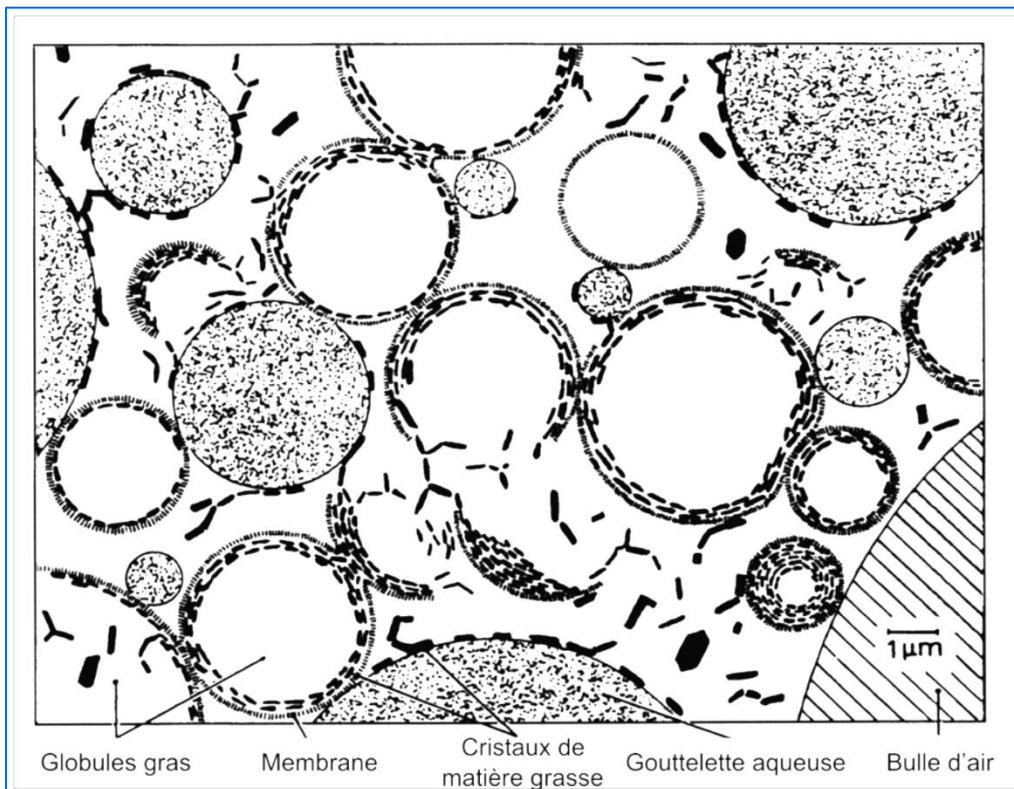


Beurre

Le beurre contient en moyenne 82 % de matières grasses du lait, 16 % d'eau et 2 % de lactose et protéines du lait. A la température ambiante (par exemple 20 °C), le beurre est composé d'une phase liquide grasse dispersée dans une phase grasse solide, l'eau étant également présente au sein du système : cela correspond à la définition internationalement reconnue des « gels ».



Microstructure du beurre (Walstra et al 1999).

