

DE LA DESTRUCTION DES BACTERIES PAR LA CHALEUR ETUDE DE L'EFFICACITE DE LA PASTEURISATION DU LAIT

Table des matières

<i>Avant-Propos</i>	3
<i>Introduction</i>	5
Les méthodes de la pasteurisation	9
Etude de la sensibilité à la chaleur de bactéries pathogènes ou commensales pouvant contaminer le lait	13
Etude de la destruction des bactéries pathogènes ou commensales dans des conditions de chauffage voisines de celles réalisables dans l'industrie laitière	85
Discussion	123
<i>Conclusions</i>	135
<i>Bibliographie</i>	137

Par A. NEVOT, PH. LAFONT et J. LAFONT