

complexes protéiques formés au cours du traitement thermique gélifient à des pH plus élevés (pH 5,2) que les caséines natives : il en résulte une très nette augmentation de la fermeté du coagulum, ce qui limite la synérèse (amélioration de la rétention d'eau) et améliore la texture du yaourt et sa stabilité.

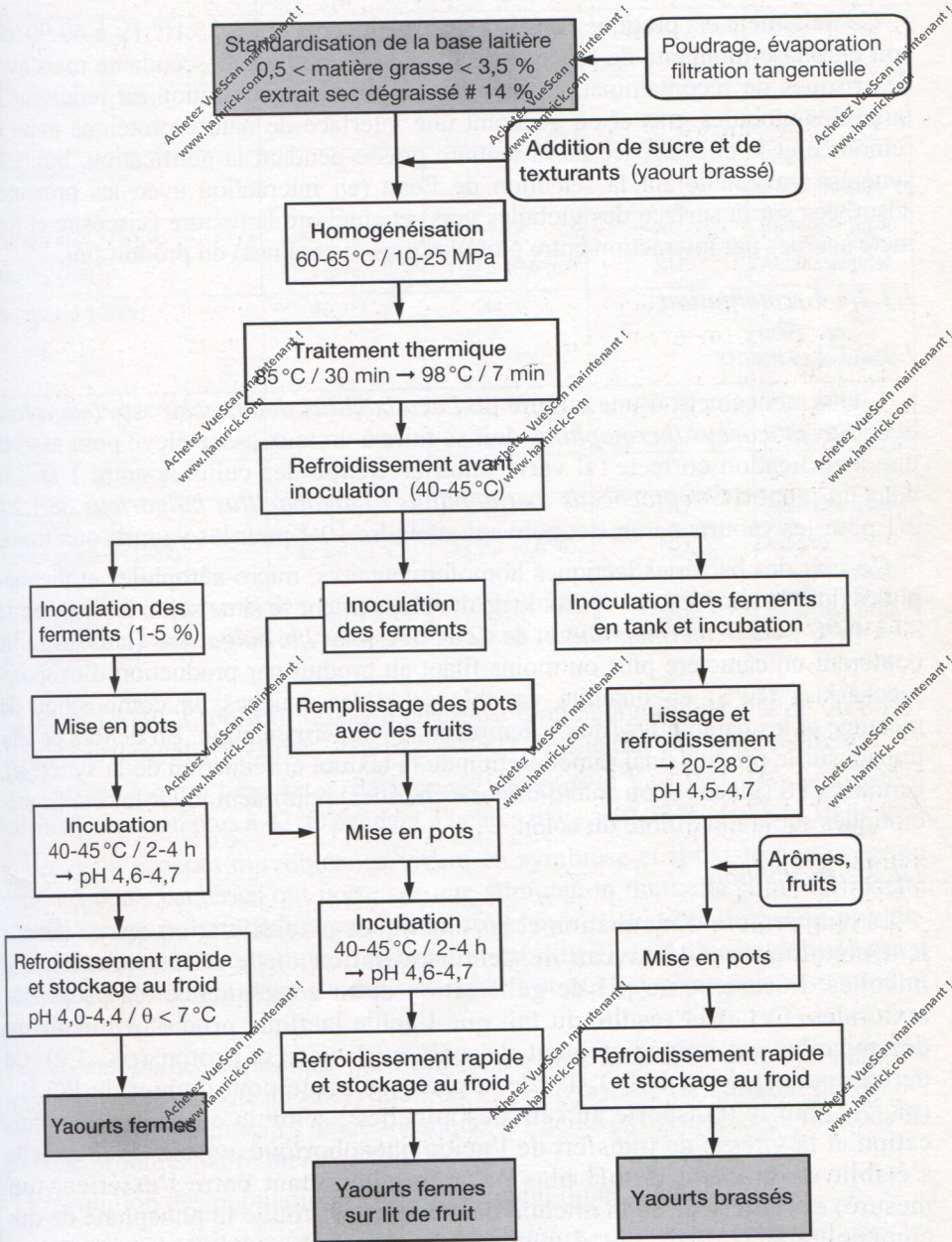


Figure 1 ■ Technologie du yaourt (Lucey, 2004).