Juillet 2006

# Le FORUM des Spécialistes

## Article Vedette:
### Retour à l'essentiel: LE BEURRE!

www.ingredientslaitiers.ca

# Retour à l'essentiel : le beurre

Le beurre! Riche et crémeux. Un luxe pour certains, un incontournable pour d'autres. Peu importe le point de vue, le beurre est ce qu'il y a de mieux, et non seulement à cause du goût. Le beurre est aussi riche en vitamines, en minéraux et en acides gras, y compris en glycosphingolipides.

- **Vitamines**
  - Une bonne source de vitamine A facile à absorber et de vitamines E, K et D liposolubles.

- **Minéraux**
  - Le beurre regorge d'oligo-minéraux, des éléments minéraux essentiels au bon fonctionnement de l'organisme. Le beurre est une source particulièrement importante du type d'oligo-élément qu'est le sélénium, un antioxydant.
  - Le beurre contient aussi de l'iode, un élément important pour le bon fonctionnement de la thyroïde.

- **Acides gras**
  - Le beurre contient plusieurs acides gras, y compris l'acide butyrique, l'acide laurique et l'acide linoléique conjugué (ALC), qui pourrait prévenir efficacement l'évolution de certains types de cancers. Il contient aussi de petites quantités d'acides gras essentiels comme l'oméga-3 et l'oméga-6.

- **Glycosphingolipides**
  - Le beurre contient des glycosphingolopides, un type de gras qui favorise la digestion et prévient les problèmes gastro-intestinaux.

- **Acide linoléique conjugué (ALC)**
  - L'acide linoléique conjugué (ALC) est naturellement présent dans le lait entier et dans la viande rouge et il représente une forme légèrement altérée de l'acide linoléique, un acide gras diéthylénique (essentiel).
  - Des études démontrent que l'ALC peut accroître la masse corporelle maigre et réduire le gras, prévenir le développement de tumeurs et améliorer la fonction immunitaire. L'ALC est naturellement présent dans le bœuf et dans la matière grasse du lait. (Source : www.diet-and-health.net).

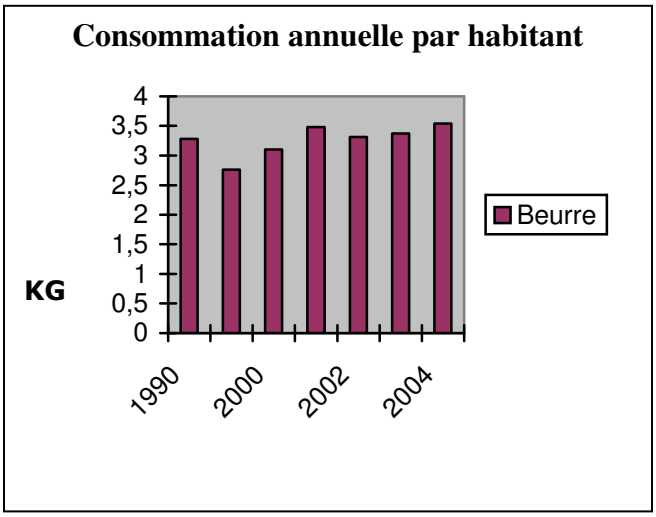
## Consommateurs soucieux de leur santé

Bien que certains consommateurs croient que le beurre n'est pas un produit sain, il n'est pas pour autant mauvais pour la santé grâce à son contenu en vitamine A, la matière grasse monoinsaturée et l'acide linoléique conjugué (ALC). « Le beurre fournit en moyenne seulement 5 % du gras total dans l'alimentation canadienne » (Mythes et réalités, www.plaisirslaitiers.ca).

Le beurre fournit une très faible proportion de cholestérol; il n'est pas hydrogéné et il ne contient que très peu de gras saturé.

Les transformateurs de produits alimentaires et les consommateurs se préoccupent également des propriétés pour la santé et le bien-être, que l'on associe aux produits et aux ingrédients qu'ils utilisent dans leurs recettes.

Les transformateurs qui choisissent d'intégrer le beurre plutôt que les graisses et les huiles hydrogénées dans les recettes de leurs produits profitent d'avantages doubles : un choix d'ingrédients plus sains ayant d'excellentes propriétés organoleptiques. De récentes données sur la consommation de beurre par habitant indiquent que les consommateurs continuent de choisir le beurre parce qu'il est naturel, qu'il est faible en cholestérol et qu'il n'est pas hydrogéné.




**Source : Statistique Canada; calculs établis par la Section des produits laitiers, Agriculture et Agroalimentaire Canada**

Les transformateurs de produits alimentaires qui utilisent des ingrédients sur-transformés contenant des produits chimiques, des additifs et des agents de conservation sont rassurés parce que le barattage est le seul processus de fabrication du beurre et que celui-ci ne contient aucun additif sauf un peu de sel (dans le cas du beurre salé).

## Avantages de l'utilisation de beurre dans la confiserie, les soupes et les sauces, les produits de boulangerie et d'autres produits alimentaires.

Comment les transformateurs de produits alimentaires peuvent-ils profiter de cet ingrédient santé de choix? En utilisant du beurre dans leurs produits, bien entendu! Le fait d'ajouter du beurre aux produits alimentaires est une façon d'attirer les consommateurs qui recherchent des ingrédients entièrement naturels dans leurs produits alimentaires et qui ne veulent pas de compromis au chapitre de la qualité et du goût.

En plus de l'image de prestige et de finesse, le beurre utilisé dans les produits alimentaires (gâteaux, pâtisseries, pâtes feuilletées, pains et biscuits). Il contribue à la saveur, aux sensations buccales, à la texture et à la durée de conservation.

- **Saveur :** La saveur agréable du beurre est constituée de plusieurs éléments volatils et non volatils. Il absorbe les saveurs naturelles et aide, par conséquent, à uniformiser la répartition des aromatisants.

- **Sensations buccales :** Le beurre apporte des sensations buccales hautement désirables aux produits de boulangerie. Ces sensations sont reliées à la proportion de solides et de liquides qui composent le beurre en fonction de la température. Le beurre fond complètement à 37,8 $^{o}$C.

- **Texture :** Le beurre est utile pour donner la légèreté aux pâtes feuilletées comme dans les croissants, les danoises et les feuilletés. Le feuilleté résulte de l'emprisonnement du dioxyde de carbone dans la pâte. Pendant la cuisson, l'humidité contenue dans le beurre est transformée en vapeur. Le dioxyde de carbone est libéré par l'agent de levage qui fait gonfler les couches de pâte. Le volume de la pâtisserie est directement proportionnel à la teneur en matière grasse. Dans le cas des tartes et des tartelettes, on accroît le feuilleté en incorporant une partie du beurre à la pâte. Le beurre froid donne de bons résultats. Dans le cas des biscuits, des gâteaux, du pain et des glaçages, le beurre est utilisé à la température de la pièce. Pour la pâte à gâteaux, le sucre est intimement mêlé au beurre à la température ambiante afin d'assurer une répartition uniforme dans la pâte. Le beurre attendrit le pain en interférant avec le développement de la structure du gluten.

- **Autres avantages :** La matière grasse du beurre prévient la perte d'humidité des produits de boulangerie. Elle donne belle apparence au pain qui est badigeonné. De plus, il aurait comme propriété de ralentir la rétrogradation de l'amidon (associé au rassissement, ce qui permet de maintenir la légèreté et le feuilleté pendant la durée de conservation des produits de boulangerie. Cet effet positif sur la durée de conservation est observable dans le cas des gâteaux et aussi dans le cas des pains au levain ou à la levure chimique.

## Débouchés

Avec l'arrivée sur le marché de produits alimentaires frais et congelés hauts de gamme, les utilisations finales du beurre semblent illimitées.

Les beurres aromatisés deviennent très populaires. Bittersweet Plantation Dairy in Gonzales, une entreprise de la Louisiane, a lancé un beurre aromatisé à la pacane et au chocolat. Les beurres aromatisés comme celui-là, aux arômes originaux, sont populaires dans l'industrie des services alimentaires et de la restauration qui se spécialisent dans les petits déjeuners et les déjeuners-dîners. Les transformateurs de produits laitiers et alimentaires savent bien que les consommateurs recherchent des produits à valeur ajoutée qui contribuent à leur santé et à leur bien-être. À quand les mélanges de beurre fortifié auxquels on ajouterait du calcium et des vitamines?

Le beurre améliore tout, y compris votre santé!

DM 93386