

Janvier 2002

Février 2002  
ANNONCE DES PRIX DU LAIT  
CLASSES 5 (a), (b) ET (c)  
Prix Calculés le 1<sup>er</sup> février, 2002

Classes de lait	M.G. (\$/kg)	Protéine (\$/kg)	Autres solides (\$/kg)
5 (a)	4.9808	6.5013	0.5444
5 (b)	4.9808	2.7123	2.7123
5 (c)	1.9000	2.6010	2.6010

Les prix sont basés sur les prix réels des composants aux É.-U. convertis en \$CAN/kg. Toute question précise concernant l'établissement des prix peut être adressée à John Kane de la Section de l'économie, au (613)792-2014.

Pour les questions relatives au Programme de permis pour le lait des classes spéciales, prière de communiquer avec Paula Harvey de la Section de la mise en marché et des opérations commerciales, au (613)792-2057 ou par courriel à pharvey@em.agr.ca.

#### Plus d'information?

1525, avenue Carling  
Ottawa (ON) K1A 0Z2  
Tél: (613) 792-2000  
Télé.: (613) 998-4492  
Courriel: cdc-ccl@em.agr.ca ou  
ingredients@em.agr.ca  
Site Web: www.ccl-cdc.gc.ca ou  
www.ingredientslaitiers.ca

## LAIT QUESTIONS, LAIT RÉPONSES!

Lait Questions, Lait Réponses est une nouvelle chronique interactive sur le site INGRÉDIENTSLAITIERS.CA. En répondant à quelques simples questions, vous nous permettrez d'améliorer le site et nous aiderez à créer un nouveau contenu qui rencontrera vos besoins.

En échange de vos réponses, nous vous offrons l'opportunité de poser quelques questions. La CCL mettra tout en oeuvre pour vous répondre dans un délai raisonnable. À noter que vos réponses et questions feront l'objet de la plus stricte confiance. Visitez [www.ingredientslaitiers.ca](http://www.ingredientslaitiers.ca) et aidez-nous à vous aider!

## INGRÉDIENTS MAG JANVIER 2002

Voici un aperçu du numéro de janvier 2002 d'Ingrédients Mag. Visitez le site [www.ingredientslaitiers.ca](http://www.ingredientslaitiers.ca) et cliquez sur « Publications en ligne » pour accéder à la version intégrale.

Articles présentés :

**Le yogourt : à la fois ingrédient alimentaire et produit en évolution, par Earl New, Directeur adjoint intérimaire, Liaison/Intelligence du secteur de la transformation des aliments, Agriculture et Agroalimentaire Canada**

- ▶ Le deuxième d'une série de trois, cet article comprend des détails sur le yogourt comme ingrédient alimentaire et sur les probiotiques comme ingrédients fonctionnels du yogourt et d'autres produits laitiers de culture.

**Difficultés liées à la fonte de la mozzarella qui a été congelée, par Kevin Segall, Ph.D., Guelph Food Technology Centre.**

- ▶ Comme son titre l'indique, ce bref article porte sur les problèmes fonctionnels rattachés à la fonte de la mozzarella une fois qu'elle a été congelée.

De l'information sur le Programme de permis pour le lait des classes spéciales et mises à jour d'INGRÉDIENTSLAITIERS.CA à portée de la main!