

# INGRÉDIENTS MAG EXPRESS



information interaction innovation

Édition août 2006

## Prix des classes spéciales de lait 5(a), (b) et (c) pour le mois de : Septembre 2006

Classe de lait	M. G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autre Solides (\$/Kg)
----------------	---------------	------------------	-----------------------

5 (a)	3.0441	4.6596	0.3229
-------	--------	--------	--------

5 (b)	3.0441	1.7005	1.7005
-------	--------	--------	--------

5 (c)	3.3740	2.0000	2.0000
-------	--------	--------	--------

Les prix des classes 5 (a) et 5 (b) sont basés sur les prix réels des composants américains, convertis en \$/kg CAN.

Pour les questions relatives au Programme de permis des classes spéciales de lait ou aux permis, prière de communiquer avec Paula Harvey de Finances et opérations, au (613) 792-2057 ou par courriel à [pharvey@agr.gc.ca](mailto:pharvey@agr.gc.ca).

## Plus d'information?

Édifice 55, Promenade de la  
CCN Ferme expérimentale  
centrale  
960, avenue Carling  
Ottawa (Ontario) K1A 0Z2  
Tél. : (613) 792-2000  
Sans frais : 1-866-366-0676  
Télé. : (613) 792-2009

Courriel : [ccl-cdc@agr.gc.ca](mailto:ccl-cdc@agr.gc.ca) ou  
[ingredients@agr.gc.ca](mailto:ingredients@agr.gc.ca)

Site Web :  
[www.ingredientslaitiers.ca](http://www.ingredientslaitiers.ca)



La Commission canadienne du lait (CCL) est fière de participer à l'événement **Ethnic and Specialty Food Expo including All Things Organic** qui aura lieu les 10 et 11 septembre 2006. Cette exposition est un

salon commercial spécialisé destiné aux intervenants du secteur de la restauration et de la vente au détail et qui met en valeur des produits alimentaires ethniques, biologiques et de spécialité.

Comme la demande en produits alimentaires ethniques, biologiques et de spécialité croît rapidement et que le marché suit la tendance, les possibilités se présentant aux transformateurs canadiens de produits laitiers et alimentaires se multiplient à vue d'oeil. Vous ne pourriez choisir de meilleur moment pour lancer vos nouveaux produits ethniques ! Assurez-vous de venir nous visiter au kiosque 309 afin de découvrir les programmes et subventions de la CCL qui pourraient vous aider à fabriquer des produits laitiers ethniques et de transformation secondaire.

Au plaisir de vous voir au *Ethnic and Specialty Food Expo* !

## Profil d'ingrédient :

### Concentré protéique de lait (MPC\*) : Une excellente source de protéine !

Afin d'extraire et de mettre en valeur le concentré protéique de lait, la technologie de choix est l'ultrafiltration. Ce procédé de concentration utilise la pression (de 4 à 5 bars) pour forcer le passage d'un liquide à travers une membrane poreuse. Les ouvertures d'une telle membrane sont tellement petites (de 2 à 20 nm) qu'elles ne laissent passer que l'eau, les sels minéraux et les molécules organiques plus petites que les protéines. Trop volumineuses, celles-ci sont retenues par la membrane. Ces concentrés protéiques de lait sont ensuite soumis avec le plus grand soin à des étapes d'évaporation et de séchage par atomisation. La poudre ainsi obtenue constitue un ingrédient d'une grande versatilité qui entre dans la formulation d'une foule d'aliments recherchés pour leurs qualités tant nutritionnelles que fonctionnelles.

Pour en apprendre d'avantage sur le MPC, incluant son apparence, la microbiologie, physico-chimie, les variétés, la composition, les diverses utilisations et les propriétés fonctionnelles, visitez la section *Profil d'ingrédients* (qui se retrouve dans la section *Info Ingrédients*) sur le site web [www.ingredientslaitiers.ca](http://www.ingredientslaitiers.ca).

\*Nous avons utilisé l'acronyme MPC (Milk Protein Concentrate) dans le texte afin d'éviter toute confusion possible entre CPL (Concentré Protéique de Lait) et CPL (Concentré Protéique de Lactosérum).

Les ingrédients laitiers...bons pour la santé et dans vos recettes !  
Pour plus d'information, rendez-vous sur [INGREDIENTSLAITIERS.CA](http://INGREDIENTSLAITIERS.CA)