

INGRÉDIENTS MAG EXPRESS



information interaction innovation

Édition septembre 2006

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

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

5 (a)	3.2070	4.4383	0.3602
-------	--------	--------	--------

5 (b)	3.2070	1.7290	1.7290
-------	--------	--------	--------

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.

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 ou
ingredients@agr.gc.ca

Site Web :
www.ingredientslaitiers.ca

 Commission
canadienne du lait

Canadian Dairy
Commission

LA COMMISSION CANADIENNE DU LAIT APPUIE L'INNOVATION



La Commission canadienne du lait (CCL) est engagée à favoriser la croissance et l'innovation dans le domaine de la fabrication et de l'utilisation de produits et de composants laitiers. Notre nouveau Programme de marketing du lait offre un soutien financier aux fabricants d'aliments et de produits laitiers. Ce programme facilite l'accès à un soutien technique et à l'expertise nécessaires dans le développement de nouveaux produits laitiers et de produits alimentaires finis novateurs. Les projets admissibles au Fonds d'appui à l'innovation peuvent recevoir un financement jusqu'à concurrence de 25 000 \$!

Pour en savoir plus concernant ce Programme ou tout autres programmes de soutien de l'industrie laitière, communiquez avec :
Shana Bailey – 1 866 366-0676 – sbailey@agr.gc.ca

www.ingredientsLAITIERS.ca



Profil d'ingrédient : Poudre de lait écrémé

On obtient de la poudre de lait écrémé (non gras) lorsque l'eau est extraite du lait liquide (non gras) pasteurisé. L'évaporation, qui prive les microorganismes de l'eau dont ils ont besoin pour se développer, donne à la poudre de lait écrémé une durée de conservation pouvant atteindre trois ans si elle est conservée de manière appropriée. Le produit contient les mêmes proportions de lactose, de protéines du lait et de minéraux que le lait frais de départ. La poudre de lait écrémé (PLÉ) est de loin le type de poudre de lait le plus courant.

La poudre de lait est largement utilisée comme ingrédient alimentaire. Au cours des dernières années, les plus grands marchés de poudre de lait écrémé (PLÉ) ont été ceux des produits laitiers, des mélanges en poudre, des confiseries et des produits de boulangerie. On peut reconstituer la PLÉ en y ajoutant de l'eau pour obtenir du lait liquide, on peut la recombinaison en y ajoutant de l'eau et de la matière grasse en quantité suffisante pour obtenir la teneur en gras recherchée, ou on peut simplement l'utiliser comme ingrédient. Sa valeur nutritive élevée ainsi que sa versatilité et ses multiples propriétés fonctionnelles la rendent intéressante pour de nombreuses applications.

Pour de plus amples renseignements sur la Poudre de lait écrémé, incluant les caractéristiques et les propriétés fonctionnelles, visitez la pages des Profils d'ingrédients sur le site Web www.ingredientslaitiers.ca.

Les ingrédients laitiers...bons pour la santé et dans vos recettes !
Pour plus d'information, rendez-vous sur INGREDIENTSLAITIERS.CA