



## Refroidissement du lait et multiplication des germes

### Habitat des bactéries et des germes

On trouve des bactéries / germes partout - dans l'atmosphère, dans l'eau, sur les plantes et les animaux ainsi que dans la saleté. Comme ils décomposent la matière organique, ils jouent un rôle important dans le cycle de la nature. Les bactéries se trouvent le plus souvent là où elles trouvent de la nourriture, de l'humidité et la température adéquate pour leur croissance. Les conditions qui permettent la survie et la croissance des micro-organismes sont les mêmes que celles dans lesquelles nous, les humains, vivons. Là où nous sommes à l'aise, les bactéries le sont aussi.

### Le lait, un milieu de culture optimal

Le lait est l'un des aliments les plus polyvalents : il contient des protéines, des matières grasses, des hydrates de carbone, mais aussi beaucoup de calcium, de vitamines et de minéraux. Mais le lait est également un milieu de culture idéal pour les bactéries et autres agents pathogènes.

### L'hygiène de traite et le refroidissement sont les plus grands facteurs d'influence

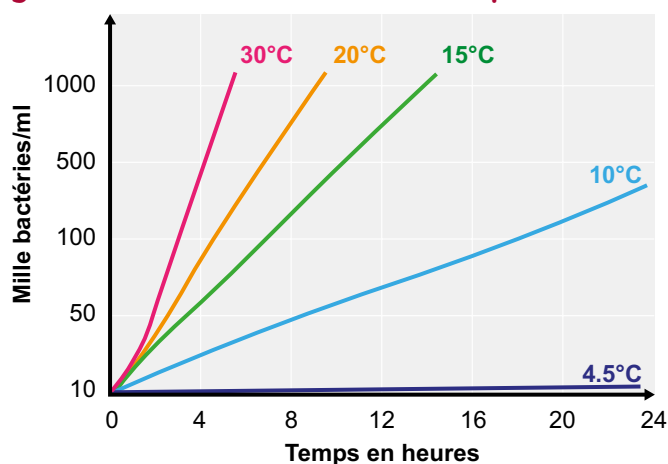
Seule une petite partie des bactéries se trouve déjà dans le lait, la plus grande partie (plus de 90%) ne parvient dans le lait qu'au moment de la traite. Une bonne hygiène de traite est donc très importante pour maintenir le nombre de germes initial à un niveau aussi bas que possible. Pour

éviter que les bactéries ne se multiplient, le refroidissement est très important.

### Multiplication des bactéries

Si la température ambiante convient aux bactéries, elles peuvent se multiplier de manière exponentielle. Cela signifie qu'un doublement du nombre de bactéries est possible toutes les 20 à 30 minutes. Mais en dessous de 5°C, il fait trop froid pour la plupart des bactéries et la multiplication est quasiment impossible.

### Représentation de la croissance des germes en fonction de la température



Les valeurs servent à illustrer la multiplication des germes et dépendent fortement de la concentration initiale et du type de germes.

Plus de fiches et d'infos utiles sur  
[www.mooh.swiss/downloads](http://www.mooh.swiss/downloads)



le meilleur  
pour  
mon lait