



FICHE D'INFORMATION SUR LES ANALYSES D'ACIDES GRAS LIBRES & D'ACIDES GRAS SATURÉS ET UNSATURÉS

Les deux paramètres peuvent être déterminés avec le Combifoss et chacun donne une indication sur un aspect partiel de la qualité du lait.

Acides gras libres

Si du lait est stressé mécaniquement et que la membrane des globules gras (illustration 1) est détruite, les triglycérides dégagés (illustration 2) sont exposés sans protection aux influences de l'environnement (à la lumière, aux enzymes, etc.). Les triglycérides peuvent être séparés en glycérine et acides gras libres. Les acides gras de courte chaîne, comme l'acide butyrique, sont volatils, ils sentent mauvais et sont responsables du rancissement du lait. AFR a fixé la valeur limite à 3.38 mmol/10 kg de lait.

Acides gras saturés et insaturés (validation future)

Le taux d'acides gras saturés et insaturés (illustration 2) représente un indicateur indirect de la qualité de l'affouragement des animaux laitiers. Un pourcentage élevé d'acides gras insaturés dans le lait est considéré comme plus favorable à la santé et occasionne, par exemple, un beurre plus tendre.

Votre Laboratoire Agroalimentaire Fribourgeois

