

o Collecte du lait et separation de la creme : La creme peut etre fournie soit par les Usines de lait, soit en la separant du lait entier dans la beurrerie, et cette creme a un pH Superieur a 6,6, et elle n'a pas ete exposee a la puanteur ou a l'oxydation, et est separee En chauffant le lait entier a un degre La temperature requise dans le pasteurisateur de Lait avant de le passer a travers le separateur (separateur), puis il est refroidi et stocke Dans des endroits designes, et la teneur en matiere grasse y est analysee et reglee a la valeur requise s'il y a un besoin.

o Separation du babeurre : Une fois que les globules de graisse se sont suffisamment regroupes, on draine le babeurre, le liquide restant qui est riche en proteines et en lactose. Peu a peu lors de la fabrication, et invisible dans le produit final De beurre, un peu d'eau peut etre ajotee pour calibrer et ajuster le niveau d'humidite Dans le beurre, puis le beurre est decharge dans l' unite d'emballage vers l' unite de Stockage frigorifique, Apres la commercialisation .

o Maturation : C'est le processus de fermentation de la creme a l'aide de bacteries telles Que : Streptococci Cremoris , Streptococcus Lactis , Leuconostoc Citrovorum et d'autres types, et le processus de maturation est divise en deux etapes, La premiere etape est realisee a une temperature de 21 °

o Lavage et malaxage : Le beurre est lave plusieurs fois a l'eau froide pour eliminer les restes de babeurre, puis il est malaxe pour lui donner une texture homogene. Cela comprend la destruction des Enzymes et des micro-organismes qui degraderaient la qualite du beurre, Generalement a des temperatures comprises entre 82 et 88 degres Celsius ou plus. Pendant cette agitation, les globules de matieres grasses s'agglutinent et se separent de la partie liquide (le babeurre).

o Salage et farce : Le sel est utilise pour ameliorer la saveur du beurre et augmenter sa Duree de conservation, car c'est un conservateur pour le beurre.

o Barattage : La creme est ensuite placee dans une baratte, une sorte de recipient ou machine qui agite la creme de facon energique. Obtenez Un melange homogene de granules de beurre, d'eau et de sel, en notant la diminution Des gouttelettes d'eau. Apres le salage, le Beurre est agite vigoureusement pour assurer une repartition uniforme du sel. Ce processus prend un certain temps, durant lequel la creme devient plus epaisse.

o Pasteurisation : La Creme est transferee au processus de pasteurisation la Creme doit etre exposee a des temperatures elevees. Couvrir, concentrer et secher. C et un pH de 5,5. C avec un pH de 4,6. La Deuxieme etape est realisee a 13 °