

Les concentrés de protéines de lait, obtenus à partir de lait écrémé, incluent la caséine (acide, lactique ou présure) et les concentrés/isolats de protéines de lactosérum (30 à 90% de protéines). La présure, enzyme animale coagulant le lait, est essentielle à la fabrication du fromage. Les propriétés fonctionnelles des protéines du lait (interaction protéine/eau, protéine/protéine, protéine/surface) influencent la texture des produits laitiers (ex: yogourt). Les caséinates possèdent des propriétés émulsifiantes et filmogènes. Les protéines sériques sont solubles et offrent des propriétés moussantes et gélifiantes. De nouveaux développements concernent la microfiltration de la caséine micellaire et la modification de sa composition (calcium, fer, zinc) impactant sa digestibilité et ses propriétés. Enfin, la production de peptides bioactifs et la valorisation des protéines mineures du lait sont explorées.