



Le lait solide

HERVÉ THIS

Comment faire gélifier le lait sans risque.

Lentement, au fil des siècles, la cuisine a appris à confectionner des aliments solides à partir du lait, liquide. Les fromages, tout d'abord, sont des «conserves» de lait que l'on obtient en déstabilisant le lait et en éliminant l'eau de ce dernier sous la forme du petit lait. Les yaourts s'obtiennent par chauffage de laitensemencé par des bactéries *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus* : les micro-organismes transforment le principal sucre du lait, le lactose, en acide lactique, qui acidifie le milieu et provoque la formation d'un réseau dans tout le liquide (d'un point de vue physique, le yaourt est un gel).

Ces dernières années, l'industrie agro-alimentaire a perfectionné les fermentations, ainsi que le caillage, et elle a découvert que le procédé exact de solidification détermine la texture, ce qui lui permet de proposer des plats lactés variés. À l'aide de composés gélifiants ou épaississants, qu'elle emploie pour la confection de sauces, elle a inventé des desserts lactés... mais des accidents inexplicables se produisent : quand on ajoute de la gélatine à du lait chaud, par exemple, un déplaisant grumelage a souvent lieu. À l'INRA de Nantes, Jean-Louis Doublier, Sophie Bourriot et Catherine Garnier montrent que tous les épaississants et gélifiants déstabilisent le lait, quand leur concentration est excessive.

Pourquoi ce comportement commun alors que les épaississants et gélifiants agro-alimentaires sont variés ? La gélatine est extraite des os d'animaux ; les amidons des graines et des tubercules, les carraghénanes et les alginates sont tirés des algues ; les galactomannanes (gommes guar, gomme de caroube, par exemple) proviennent de graines ; les pectines de végétaux, et la gomme xanthane est obtenue par fermentation d'amidon.

L'examen chimique de ces divers composés révèle des points communs : à l'exception de la gélatine, tous sont des polyosides, des composés de la même famille chimique que les sucres ; les nombreux groupes hydroxyle (-OH) de ces molécules assurent l'épaississement des solutions en se liant à de nombreuses molécules d'eau.

Dans le lait, toutefois, les polyosides interagiraient également avec diverses

protéines dissoutes et avec les protéines nommées caséine, qui se regroupent en micelles ; celles-ci sont soit dispersées dans le lait, soit à la surface des gouttelettes de matière grasse. Pourquoi observe-t-on alors une déstabilisation quand des forces entre polyosides et caséine devraient, semble-t-il, lier les polyosides aux micelles et aux gouttelettes de matière grasse ?

J.L. Doublier et ses collègues ont exploré cette question à l'aide de la technique de la microscopie confocale à balayage laser, qui n'examine les objets



Un mélange de gomme guar (en rouge) et de caséine (en vert) est homogène et stable quand la concentration en guar est faible (en haut), instable sinon (en bas) : le guar se sépare de la caséine.

qu'à une distance précise de l'objectif et sur une épaisseur réduite. À l'aide de marqueurs de la caséine, d'une part, et des polyosides, d'autre part, ils ont cherché des zones riches en polyosides et les zones riches en protéines, même dans des mélanges où aucune déstabilisation n'apparaissait à l'œil nu... et ils ont ainsi découvert que tous les polyosides conduisent à une séparation de phases, quand leur concentration est notable ; les polyosides se rassem-

blent dans certaines zones de la solution, et la caséine dans d'autres zones. Pis encore : pour certains polyosides, cette séparation se produit parfois à partir d'une concentration très faible, mais elle n'est pas immédiate ; elle est d'autant plus lente que le milieu est visqueux, de sorte que l'industriel qui la négligerait risquerait de voir ses produits se dissocier entre le moment où il les fabrique et celui où ils sont consommés.

Les physico-chimistes japonais S. Asakura et O. Oozawa ont identifié le mécanisme de déplétion-floculation, qui se produit dans les suspensions de particules et semble avoir lieu dans le lait. Des particules sont en équilibre quand elles se repoussent (par des forces électrostatiques, entre les molécules électriquement chargées de leur surface) plus qu'elles ne s'attirent. Toutefois cet équilibre est rompu par la présence d'un polymère si gros qu'il ne peut se disposer entre les particules voisines : la concentration en polymère est nulle dans cet espace, nommé zone de déplétion.

Or par diffusion des molécules dans les solutions, les concentrations en chaque type de molécules tendent à s'égaliser. Comme les polymères ne peuvent migrer vers la zone de déplétion, ce qui augmenterait leur concentration, c'est l'eau qui quitte cette zone, afin de réduire la concentration en polymère à l'extérieur des zones de déplétion ; lorsque l'eau diffuse ainsi, les particules sont rapprochées. Dans le lait, les particules de caséine «floculent» ainsi, formant les zones observées... et les grumeaux redoutés.

Ce phénomène très général explique que l'on retrouve les mêmes instabilités pour le lait additionné des divers polyosides. La seule façon de le circonvenir consiste à utiliser aussi peu de polyosides que possible.

Les marins disent que «trop fort n'a jamais manqué» : il faudrait surdimensionner la coque, les cordages, le mat et les espars pour éviter la rupture. En matière d'agro-alimentaire, cette idée ne vaut rien.

Prochain rendez-vous France Info et Pour la Science le 27 février 1998, avec la chronique Info Sciences de Marie-Odile Monchicourt.