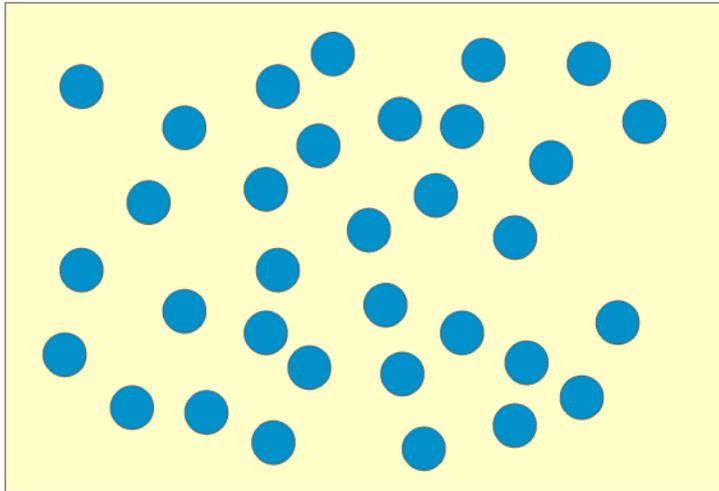


## Le beurre

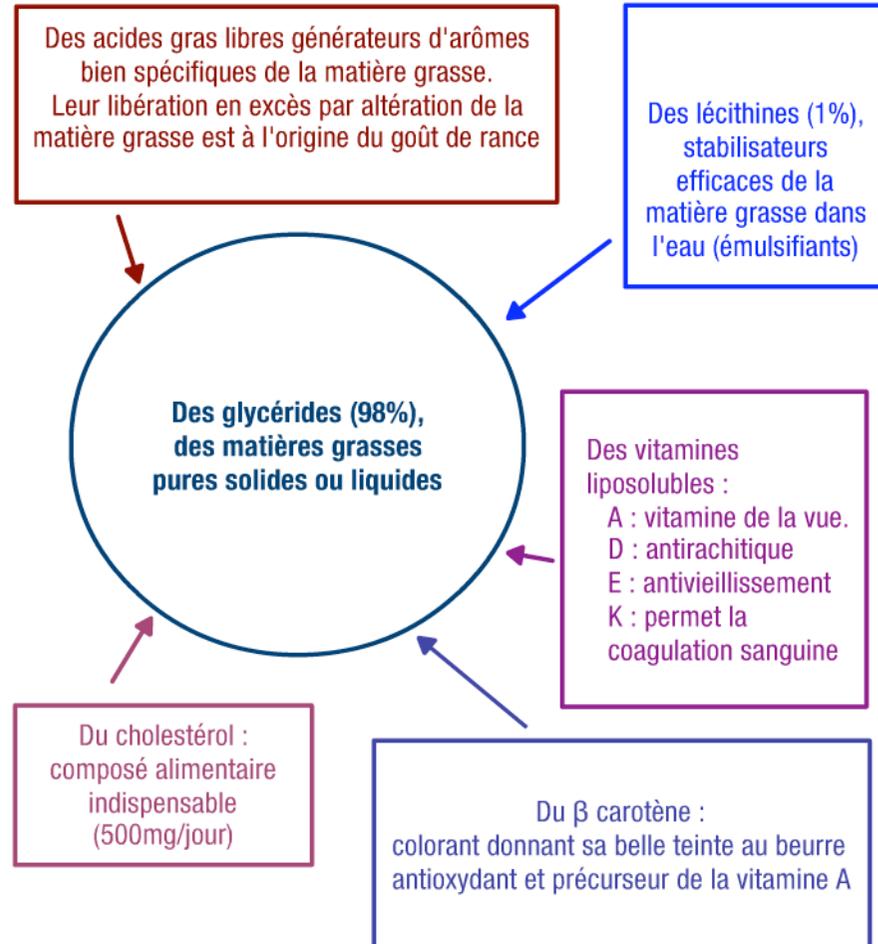


Le beurre est une émulsion d'eau dans de la matière grasse laitière

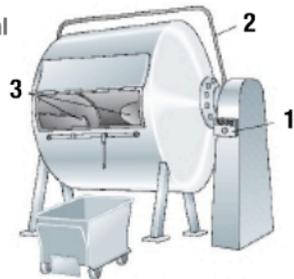
100g de beurre doux (non salé) =  
2g de matière sèche non grasse maximum  
16g d'eau maximum  
donc 82g de matière grasse minimum

Cas des beurres salés : teneur en MG sup ou égal à 80%

## La richesse de la matière grasse laitière

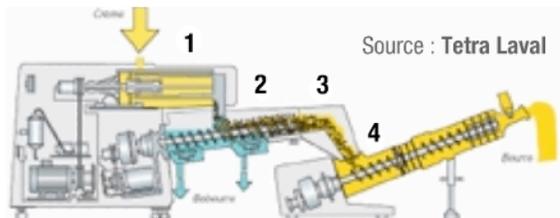


Source :  
Tetra Laval



**Baratte à beurre (production discontinue)**

- 1 - Tableau de commande
- 2 - Arrêt d'urgence
- 3 - Chicanes inclinées



Source : Tetra Laval

**Butyrateur (fabrications continues)**

- 1 - Cylindre de barattage
- 2 - Section de séparation
- 3 - Section de compression-séchage
- 4 - Seconde section de malaxage

