

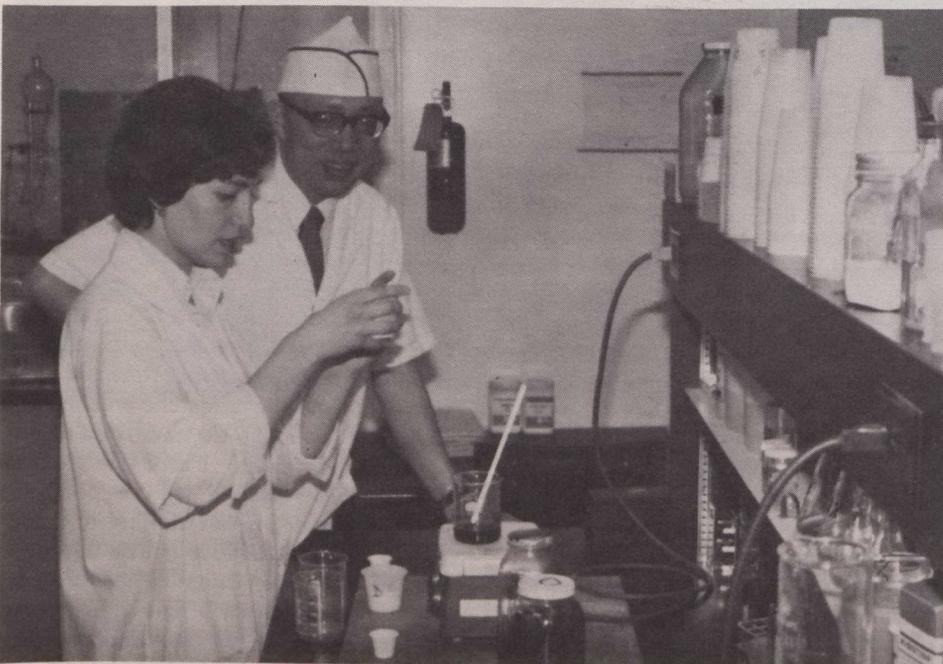
On a mis au point un lait écrémé enrichi (stérilisé par la méthode utilisant les très hautes températures) auquel on a ajouté des protéines du lait et des vitamines. M. Lester Dobosz mesure la viscosité du produit fini.

La réfrigération éliminée, il se pourrait également que les consommateurs bénéficient de prix plus avantageux".

L'année dernière, la compagnie a commercialisé son nouveau colorant à café sous forme liquide, dans un emballage garantissant le maintien de la stabilité et de la durabilité du produit pendant 90 jours (la durée de conservation habituelle n'étant que de 15 jours) sur une étagère réfrigérée ordinaire.

La compagnie a terminé la préparation d'un lait écrémé enrichi et stérilisé à très haute température. Le nouveau produit, auquel on a ajouté des protéines de lait et des vitamines, a un goût qui rappelle celui du lait contenant 2 p. cent de matières grasses. Il est maintenant sur le point d'être commercialisé.

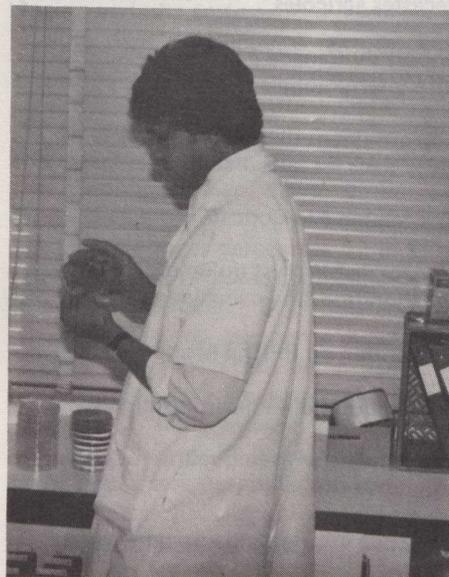
Les mélanges pour les glaces, le lait glacé et les sorbets sont aussi à l'étude et on a comparé leur goût aux principaux



M. Peter Cheng et Mme Diane Neizvestny, de la compagnie Nelson's discutent de la qualité de la crème essayée dans du café chaud.

produits concurrents canadiens et étrangers; les résultats ont démontré qu'ils étaient très acceptables. On a aussi mis au point un type de lait fouetté à longue durée de conservation et que l'on peut livrer dans les régions du Nord de l'Ontario. On a fait appel aux méthodes de traitement à haute température pour les parfums au chocolat et à la vanille et c'est le chocolat qui s'est révélé le plus populaire au cours des essais en laboratoire.

Tiré d'un article de Joan Powers Rickerd, publié dans *Science Dimension*, 1981, n° 6. Texte français de Denise de Broeck.



Photos Nelson's Dairy

L'équipe de recherche de la compagnie Nelson's cherche à résoudre les problèmes fondamentaux de la stabilité microbienne et physico-chimique des produits laitiers et non laitiers. M. Alvin Gelda examine ici le résultat d'un test microbologique.

Recettes agricoles

Les recettes agricoles se sont élevées, estime-t-on, à \$18,5 milliards en 1981, ce qui représente une augmentation de 19 p. cent par rapport à celles de l'année précédente, estimées à \$15,6 milliards. Toutes les provinces ont enregistré des augmentations à ce chapitre.

La moyenne plus élevée du prix de l'orge, du blé et des pommes de terre a permis une augmentation de 29 p. cent des recettes provenant de la vente des cultures. Les recettes retirées de la vente du bétail et de ses produits ont augmenté de 8 p. cent, grâce à l'augmentation des recettes enregistrées dans la vente du porc (17 p. cent), des produits laitiers (15 p. cent), de la volaille (18 p. cent) et des oeufs (15 p. cent).