

Conservation du beurre

Le beurre, exposé pendant quelque temps à l'air libre, devient rance. Le beurre rance est acide et possède une odeur désagréable, due à la saponification des glycérides et acides volatils.

La rancidité du beurre est due à plusieurs causes : 1^o l'action de l'oxygène de l'air, en présence de la lumière, qui sa-

consiste à saler le beurre avec 4 à 8 pour 100 de son poids de sel blanc, sec et finement pulvérisé, et à le tasser dans des vases en faïence ou en métal de manière à ne laisser aucun vide ; on le recouvre d'une rondelle de toile à tissu clair, sur laquelle on place une couche de sel et l'on ferme le vase avec une feuille de parchemin.

principe. On ajoute au beurre l'un des mélanges suivants : 1^o bicarbonate d'ammoniaque et phosphato acide d'ammoniaque ; 2^o bicarbonate de soude et acide phosphorique ; 3^o bicarbonate d'ammoniaque et acide phosphorique ; 4^o bicarbonate de soude ou d'ammoniaque et lactato acide de chaux, ou sulfate acide de potasse.

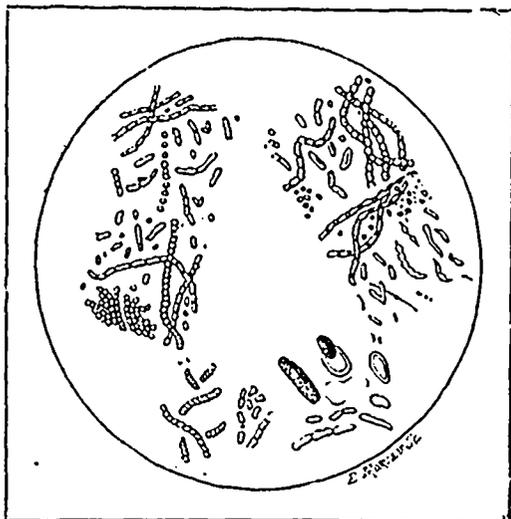


Fig. 1.—Microbes du beurre.

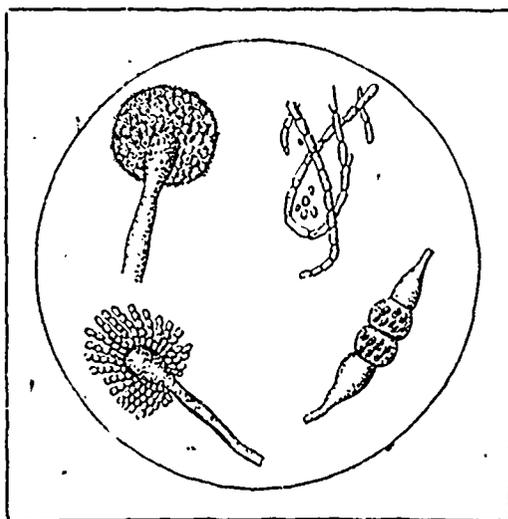


Fig. 2.—Cryptogame du beurre.

ponifie la matière grasse et la dédouble en ses éléments, qui sont atteints, à leur tour, et transformés en produits oxydés divers ; 2^o action des organismes microscopiques (microbes, cryptogames), tels que les *Penicillium lacticis*, l'*Oleorum microclodus*, etc., qui saponifient le beurre à la manière de l'oxygène et de la lumière. Sous l'influence

En Ecosse et en Angleterre, on fait usage, pour le salage, d'un mélange de 2 parties de sel, 1 partie de salpêtre et 1 partie de sucre. Ce mélange qui avait été indiqué, en 1705, par Anderson, s'emploie dans la proportion de 6 pour 100 du poids du beurre. Il donne à celui-ci une saveur plus douce.

Brion enferme le beurre dans des boi-

On assure la conservation du beurre avec des antiseptiques tels que : l'acide formique, l'aldéhyde formique, l'aseptol. Malheureusement toutes ces drogues communiquent au beurre un goût *sui generis* qui décèle de suite leur présence. Dans d'autres procédés, on cherche à éviter l'action de l'air et des micro-organismes par l'emploi du vide,

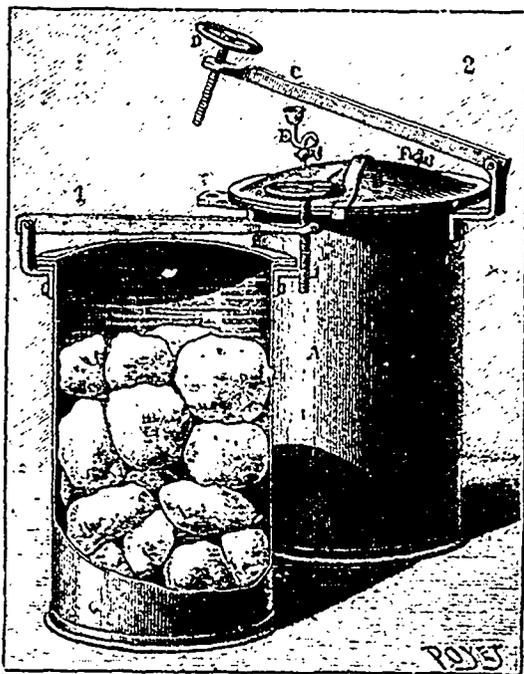


Fig. 3.—Cylindre contenant les blocs de beurre. No 1. Coupe.—No 2. Vue extérieure de l'appareil.

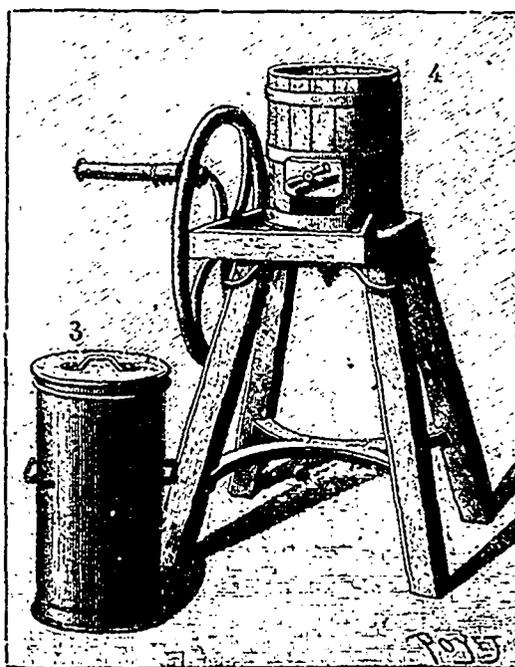


Fig. 4.—Malaxeur broyeur (n° 4) et bidon d'expédition (n° 3).

des ferments, le beurre peut subir la fermentation lactique ou butyrique, surtout lorsqu'il renferme beaucoup de caséum de lait.

Les figures 1 et 2 montrent les microbes et les végétaux microscopiques qui déterminent les altérations diverses du beurre.

On a proposé différents moyens pour conserver le beurre. Le plus courant

est de saler le beurre avec du sel en fer-blanc, avec de l'eau légèrement acidulée avec 3 grammes d'acide tartrique et 6 grammes de bicarbonate de soude par litre. La boîte est soudée. Il est facile de comprendre que, dans ce procédé, l'agent conservateur est l'acide carbonique, se produisant peu à peu et imprégnant d'une manière uniforme le beurre. Ce procédé a été le point de départ d'autres fondés sur le même

principe. On assure la conservation du beurre avec des antiseptiques tels que : l'acide formique, l'aldéhyde formique, l'aseptol. Malheureusement toutes ces drogues communiquent au beurre un goût *sui generis* qui décèle de suite leur présence. Dans d'autres procédés, on cherche à éviter l'action de l'air et des micro-organismes par l'emploi du vide,