

COMPOSITION DU BEURRE

Le beurre du commerce n'est pas entièrement composé de graisse, il contient aussi de l'eau, de la caséine et du sucre de lait, puis du sel.

Le tableau suivant donne, d'après Fleischmann, la composition de différents beurres.

	Fabriqué avec de la crème douce, non salé.		Fabriqué avec de la crème mûrie, salé	
	Non lavé	Lavé	Non lavé	Lavé
	Pour cent	Pour cent	Pour cent	Pour cent
Eau.....	15.00	15.00	12.00	12.50
Gras.....	83.47	83.73	84.75	84.62
Caséine et albumine.....	.60	.55	.50	.48
Sucre de lait et quelques autres matières organiques.	.80	.60	.55	.40
Cendres ou cendres et sel..	.13	.12	2.20	2.00

Il montre que la quantité d'eau, dans ces beurres, varie de 12 %. La crème barattée à haute température donne inévitablement un beurre riche en eau et qu'il est impossible de débarrasser de cette eau. Un beurre peut paraître parfaitement sec à l'œil et contenir jusqu'à 18 % d'eau, tandis qu'un autre échantillon peut être couvert de gouttelettes et être relativement pauvre en eau. Cela provient de ce que l'eau peut être incorporée au beurre sous forme de gouttelettes invisibles.

RENDEMENT DU LAIT EN BEURRE

Dans la pratique ordinaire des beurreries de cette province où on emploie les nouvelles méthodes de fabrication, la quantité de beurre produite dépasse de 10 à 15 % la quantité de gras contenu dans le lait qui sert à faire ce beurre. Ainsi 100 lbs de gras dans le lait donnent 110 à 115 lbs de beurre. Par exemple 6000 lbs de lait donnant à 3½ % de gras au babcock, pourront produire $60 \times 3\frac{1}{2} \times 1.15 = 241\frac{1}{2}$ lbs de beurre.