

BVMA – Industrie laitière

Bibliothèque virtuelle sur l'industrie laitière

Intitulé	Principes de l'industrie laitière : le lait, la crème, le beurre, les fromages
----------	--

Cote(s)	338 J 1907
Intitulé	<i>Principes de l'industrie laitière</i> / par L. Lindet
Adresse bibliographique	Paris, Gauthier-Villars, 1907
Description matérielle	Nombre de volumes : 1 vol. Dimensions : 26 cm
Langue(s)	Français

Présentation du contenu

Professeur à l'Institut national agronomique, Léon Lindet étudie la constitution du lait, les méthodes d'analyse qui permettent de déceler sa valeur et sa pureté, indique la composition du lait de différents animaux et les influences qui la vont varier. Il énumère les principes scientifiques et les pratiques des différentes transformations que l'industrie lui fait subir pour obtenir la crème, le beurre, les fromages.

Zone des notes

Notes sur la publication

Mentions de responsabilité

Auteur :

Lindet, Léon (1857-1929)

Adresse bibliographique

Éditeur :

Gauthier-Villars, Jean Albert (1828-1897)

Collation

Pagination : X-347 p.

Illustrations : fig.

Notes sur l'exemplaire

Note sur les bibliographies et les index

Notes bibliogr., index : p. 341-347

Numérisation

L'ouvrage est entièrement numérisé et consultable en ligne sur *Gallica* : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k63458648.r=.langFR>

Indexation

Industrie laitière ; Lait ; Composition ; Analyse ; Produits laitiers ; Beurre ; Fromage ; Crème