

Procédé de séchage	Pourcentage de lysine bloquée
Lait cru	0
Lait lyophilisé	0
Lait pasteurisé 74°C 40 secondes	0
Lait UHT 140°C 3 secondes	0 – 2
Lait atomisé	0 – 3
Lait concentré sucré	8 – 12
Lait concentré évaporateur	15 – 20
Lait concentré sur tambour	20 – 30