

Teneur en lactose et en galactose de produits laitiers

Liste de produits laitiers dont la teneur en galactose est si faible qu'ils conviennent aux enfants et adolescents atteints de la galactosémie quel que soit leur âge.

Ces données se rapportent aux produits fabriqués en Suisse. Les valeurs peuvent différer pour des produits fabriqués dans d'autres pays.

Produit	lactose (g/100g)	galactose libre (g/100g)	galactose total (g/100g)
Fromages à pâte dure			
Emmental suisse AOP	0*	<0.01**	<0.01
Gruyère AOP	0*	<0.01**	<0.01
Sbrinz AOP	0*	<0.01**	<0.01
Fromage d'alpage	0*	<0.01**	<0.01
Fromages à pâte mi-dure			
Appenzell	0*	<0.01**	<0.01
Vacherin fribourgeois AOP	0*	<0.01**	<0.01
Saint-Paulin	0.03	<0.01**	0.015
Tête de moine AOP	0*	<0.01**	<0.01
Tilsit suisse vert (ou past)	0*	<0.01**	<0.01
Tilst suisse rouge	0*	<0.01**	<0.01
Tilsit suisse surchoix	0*	<0.01**	<0.01
Raclette	0*	<0.01**	<0.01
Fromage à la crème	0*	<0.01**	<0.01
Fromages à pâte molle			
Vacherin Mont-d'Or AOP	0*	0.024	0.024
Limburger (moisissure rouge)	0*	<0.01**	<0.01
Tomme	0*	<0.01**	<0.01
Brie (45% de matière grasse)	0*	<0.01**	<0.01
Brie (60% de matière grasse)	0*	<0.01**	<0.01
Camembert (45% de matière grasse)	0*	<0.01**	<0.01
Camembert (60% de matière grasse)	0*	<0.01**	<0.01
Beurre			
Beurre normal	0.75	<0.01**	0.375
Beurre dé lactosé	0.001	0.34	0.341

*Valeur en dessous du seuil de détection (limite de détection <0.0024g lactose/100g)

**Valeur en dessous du seuil de détection (limite de détection <0.0072g galactose/100g)

Bibliographie :

Gille D, Walther B, Badertscher R et al. Detection of lactose in products with low lactose content. International Dairy Journal. 2018; 83:17-19