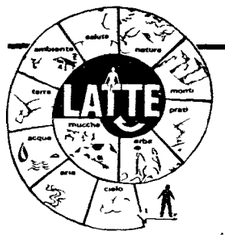


Dizionarietto

LATTE CRUDO — E quello appena munto e non viene piu commercializzato in latteria. Nel caso lo si acquistasse direttamente dalla stalla, occorre ricordare che si rischia di assumere microrganismi patogeni tra cui i batteri della brucellosi e della tubercolosi provenienti dall animale o dall ambiente di raccolta.

LATTE INTERO — E il piu diffuso nell'mbito del fresco pastorizzato contiene una percentuale di grasso media del 3,5% con un oscillazione tra il 3 1 e il 3 8% Secondo il tipo di pastorizzazione utilizzato dal singolo produttore può variare di qualche decimo Fornisce 600 calorie per litro

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO — Scende il contenuto medio di grasso 1,8% Le calorie sono 500 per litro

LATTE SCREMATO — Contiene meno dello 0 3% di grasso e le calorie fornite sono 350 per litro Come il precedente, viene venduto a un prezzo inferiore a quello del latte intero, i grassi sottratti sono quelli contenuti nella panna, utilizzata per la commercializzazione diretta o per fare burro

OMOGENEIZZAZIONE — Procedimento per emulsionare il latte in modo che il grasso non affiori Si tratta di un processo esclusivamente fisico che rallenta il fenomeno dell affioramento

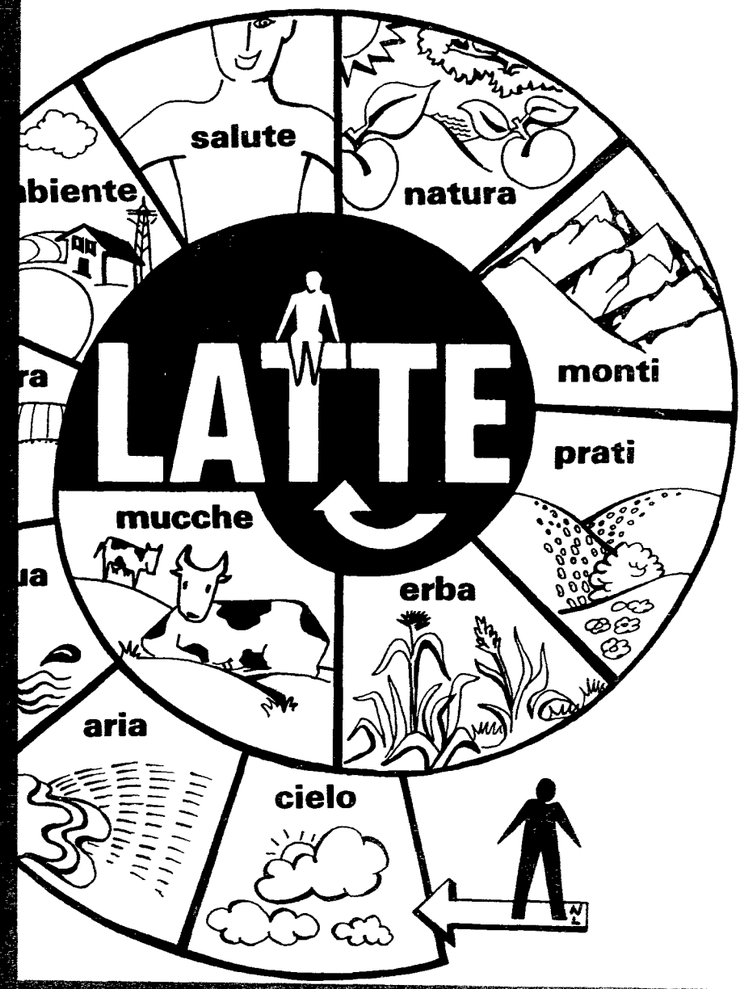
PASTORIZZAZIONE — E la procedura indispensabile per produrre e vendere latte conforme ai requisiti igienici di legge e viene applicata a latte intero, scremato o parzialmente scremato Consiste nel portarlo alla temperatura di 72 85° per 15 secondi immettendolo poi in una catena continua di raffreddamento a una temperatura di 8 gradi La pastorizzazione distrugge la maggior parte dei microrganismi patogeni in modo da renderlo commercialmente sicuro Si tratta quindi sostanzialmente di latte fresco quindi la sua durata massima è di tre quattro giorni dopodiche inaridisce con conseguente precipitazione della caseina presente

STERILIZZAZIONE — Consiste nel trattare a 115-120° per 15-20 minuti il latte già immesso in bottiglia. È una procedura ormai obsoleta sostituita dal procedimento U H T

U H T — La sigla sta per «ultra high temperature» Si tratta di una sterilizzazione a temperatura molto alta (140-147°) per due secondi Poiche, incrociando le variabili temperatura — tempo la sterilità si ottiene alzando la temperatura e abbassando il tempo, la ricerca sta orientandosi verso tempi sempre più ridotti, per evitare il tipico sapore di «cotto» del latte sterilizzato In compenso, la durata a temperatura ambiente è di circa sei mesi. Una volta aperta la confezione, si deteriora esattamente come il fresco Non contiene piu alcun germe patogeno, ma alcune vitamine termolabili del complesso B risultano diminuite

LATTE DIETETICO DELATTOSATO — Può essere intero, parzialmente scremato o scremato La sua particolarità è di essere privo di lattosio, mediante trattamento con un particolare enzima (lattasi) che scinde il lattosio nei due zuccheri fondamentali, glucosio e galattosio In questo modo diventa tollerato anche dalle persone il cui organismo non produce naturalmente lattasi.

LATTE CONCENTRATO — E un latte pastorizzato, confezionato e poi sterilizzato a cui viene sottratta una parte d'acqua. Esiste anche la variante zuccherata al 18%. La conservazione e assicurata come per il latte sterilizzato

PANNA — liquida. è una sospensione concentrata di grasso in acqua e viene usata come condimento in cucina. Contiene 330 calorie per 100 grammi.

YOGURT — Si ottiene aggiungendo al latte (intero, parzialmente scremato o scremato) due batteri lattici, il Lactobacillus bulgaricus e lo Streptococcus thermophilus, che ne provocano la fermentazione I due batteri vanno aggiunti contemporaneamente e ritrovarsi vivi nello yogurt. La frutta viene aggiunta sotto forma di passata zuccherata o di polpa a pezzi