

Principali tipi di latte in commercio

Latte crudo

Il latte non subisce alcun trattamento termico, né omogeneizzazione: in pratica viene venduto al naturale.

La legislazione italiana permette la vendita di latte crudo esclusivamente tra il produttore ed il consumatore, nel rispetto di severe condizioni igienico sanitarie. Dal mese di gennaio 2009 sulle macchine erogatrici deve essere esposta l'indicazione "prodotto da consumarsi solo dopo bollitura".

Dal punto di vista della qualità, il latte crudo è più ricco di proteine e vitamine rispetto a quello pastorizzato. Sotto il profilo del gusto, essendo ricco di grasso non omogeneizzato, è più saporito degli altri tipi di latte. La bollitura comporta la perdita di tali pregevoli caratteristiche.

Il latte crudo, se non refrigerato, si conserva per poco tempo perché i batteri lattici, naturalmente presenti, si moltiplicano facendolo inacidire e coagulare.

Latte fresco pastorizzato e latte pastorizzato

Il latte deve pervenire crudo allo stabilimento di confezionamento e venire sottoposto ad un solo trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura. Dopo il trattamento termico quello fresco pastorizzato deve avere un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate (proteine con un altissimo valore biologico) non inferiore al 14%, mentre quello pastorizzato non inferiore all'11%.

Latte fresco pastorizzato di alta qualità

Il latte, oltre ad avere gli stessi requisiti del latte fresco pastorizzato, deve provenire da

allevamenti che rispettano tutta una serie di condizioni, continuamente sottoposte a controllo, riguardanti la selezione, lo stato di salute e l'alimentazione delle bovine, l'igiene della stalla e della sala di mungitura, la modalità di raccolta e di distribuzione del latte stesso.

Il latte fresco pastorizzato di alta qualità è, per legge, solo del tipo intero. È un tipo di latte con caratteristiche nutrizionali particolari rispetto a tutti gli altri. Il contenuto di proteine nel latte destinato all'alta qualità deve essere di 32 grammi per litro contro i 28 di quello destinato al latte fresco pastorizzato. Anche la percentuale di sieroproteine è significativamente maggiore nel latte di alta qualità, rispetto al latte fresco pastorizzato.

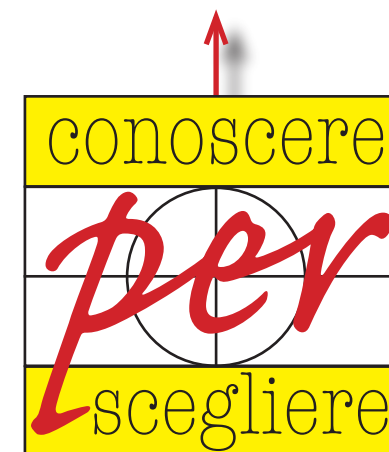
Latte microfiltrato

Il latte è sottoposto a microfiltrazione. Questo latte ha delle caratteristiche compositive, igienico sanitarie, nutrizionali e sensoriali del tutto simili a quelle del latte fresco e mantiene inalterate le sue caratteristiche per un tempo maggiore.

Il processo di microfiltrazione, tuttavia, comporta profonde manipolazioni sul latte che sono in contrasto con la naturalità del prodotto; inoltre la rimozione indifferenziata (non selettiva) di microrganismi dal latte crudo annulla le differenze qualitative originarie perché non rende identificabile il prodotto iniziale.

Latte sterilizzato a lunga conservazione e latte UHT

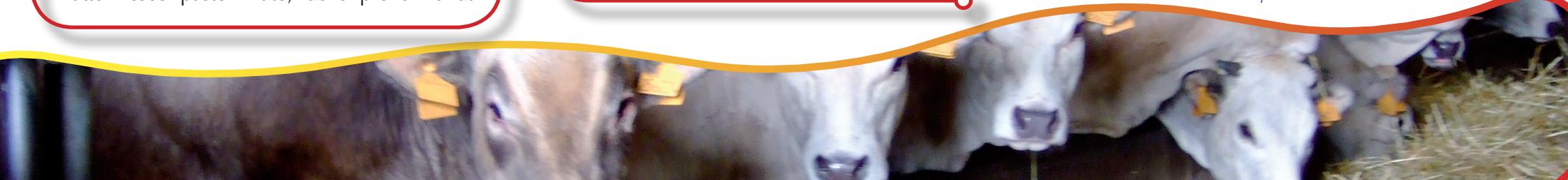
In entrambi i casi il latte viene sottoposto a trattamenti termici ad alte temperature, perdendo così gran parte del suo contenuto nutrizionale, specie in vitamine e in calcio.



Il latte

Redazione a cura del Servizio Agricoltura
marzo 2009

www.provincia.torino.it



Chi ha prodotto il latte?

Con il termine "latte" si intende esclusivamente il prodotto proveniente dalla mungitura delle vacche (cosiddetto latte vaccino); in tutti gli altri casi il latte deve riportare la denominazione della specie da cui proviene (per esempio "latte di pecora", "latte di capra", ecc.).

Caratteristiche nutrizionali

Il latte è un alimento completo, in quanto contiene, in quantità proporzionalmente ottimali, tutti i principali elementi nutritivi indispensabili all'organismo umano:

- zuccheri, rappresentati principalmente dal lattosio;
- grassi, costituiti da trigliceridi e da fosfolipidi;
- proteine, in particolare caseina e sieroproteine;
- sali minerali, soprattutto calcio e fosforo;
- vitamine, del gruppo B, C, A, K, D e PP.

Contenuto in grassi

Il contenuto in materia grassa del latte vaccino appena munto è circa il 3,5%. Questo valore dipende sia dalla razza (ad esempio la Jersey produce latte con oltre il 5% di grassi), sia dall'alimentazione delle bovine.

Per diminuire il tenore di grassi, il latte viene sottoposto al procedimento di scrematura (centrifuga o naturale per affioramento).

Troviamo, così, diversi tipi di latte, classificati in base al loro contenuto in grassi:

- **latte intero:** con un tenore in materia grassa non inferiore al 3,5%;

- **latte parzialmente scremato:** con un contenuto in materia grassa compreso tra l'1,5% e l'1,8%;
- **latte scremato o magro:** con un tenore in materia grassa massimo dello 0,5%.

Trattamenti del latte

Il latte, prima di essere venduto al consumatore può essere sottoposto a diversi trattamenti allo scopo di migliorarne alcune caratteristiche, nonché di aumentarne la conservabilità.

Omogeneizzazione: il grasso presente nel latte non sottoposto ad alcun trattamento tende naturalmente ad affiorare. Per evitare questo fenomeno, il latte viene omogeneizzato. Si tratta di un processo, puramente meccanico, che consiste nel far passare il latte in pressione attraverso fori strettissimi. Ciò permette di frantumare in piccolissime particelle il grasso presente, evitandone così l'affioramento e rendendo il latte più digeribile.

Pastorizzazione: ha lo scopo di eliminare i germi patogeni, ma anche i batteri lattici che causano l'acidimento del latte. La pastorizzazione può avvenire riscaldando il latte ad una temperatura di almeno 72 °C per 15 secondi (o qualsiasi altra combinazione equivalente). Immediatamente dopo la pastorizzazione, il latte viene raffreddato allo scopo di raggiungere quanto prima i 6 °C.

Il latte pastorizzato ha una durata limitata (sei giorni dalla data di confezionamento o un giorno in meno, a discrezione del produttore) e deve essere conservato in frigorifero (2-4° C).

Sterilizzazione: è un processo termico ad alte temperature che, distruggendo qualsiasi forma microbica, mira a conservare il latte più a lungo. Il sistema più diffuso è il cosiddetto UHT (ultra high temperature), che assicura la conservazione del latte a temperatura ambiente per almeno 3 mesi. Nel latte a lunga conservazione la data di scadenza o il termine minimo di conservazione sono indicati dalle aziende produttrici, sotto la loro diretta responsabilità.

Microfiltrazione: il latte, prima di subire il trattamento termico, viene fatto passare attraverso una membrana dai pori microscopici, in grado di far passare i principi nutritivi ma di trattenere la grande maggioranza dei batteri naturalmente presenti nel latte. In questa fase si separa anche il grasso, poiché queste particelle non passano attraverso i pori.

Il grasso e la parte rimanente del latte vengono poi pastorizzati separatamente. Il grasso viene quindi miscelato nuovamente al latte che, dopo l'omogeneizzazione è pronto per la commercializzazione.

Il latte microfiltrato possiede una carica batterica inferiore rispetto al latte pastorizzato e si conserva, di conseguenza, più a lungo.