



Quale latte scegliere?





LATTE fresco pastorizzato



72-78 °C



15-20
secondi



4-6 °C

Trattato a 72-78 °C per 15-20 secondi.

Si conserva fino a 6 giorni in frigorifero (4-6 °C).

LATTE fresco pastorizzato denominato di Alta Qualità



72 °C



15-18
secondi



4-6 °C

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.

Questo latte è sottoposto ad una pastorizzazione meno aggressiva (72 °C per 15-18 secondi) e si conserva fino a 6 giorni in frigorifero.

LATTE microfiltrato pastorizzato



72-78 °C



15-20
secondi



15-18 giorni
4 °C

Dopo la pastorizzazione (processo termico) il latte passa attraverso un filtro in ceramica (processo meccanico), i cui forellini sono talmente stretti da trattenere oltre il 99% dei microrganismi responsabili del deterioramento del latte. La filtrazione, che è in grado di separare fisicamente i microbi dal latte, viene praticata sulla sola frazione magra del latte senza interagire con le componenti nutritive in esso contenute. Le due frazioni, panna e latte magro microfiltrato, vengono poi miscelate in flusso continuo in rapporto tale da ottenere il titolo di grasso desiderato. Si ottiene così un latte con caratteristiche microbiologiche che ne consentono la conservazione in regime refrigerato (a 4 °C) per tempi lunghi, oltre 15/18 giorni dal trattamento e con caratteristiche organolettiche molto simili al latte pastorizzato. In commercio il latte microfiltrato è venduto sia nella versione latte intero sia latte parzialmente scremato, oppure senza lattosio.

LATTE sterilizzato UHT (Ultra High Temperature)



Viene trattato termicamente a temperature superiori rispetto alla pastorizzazione, da 135 a 150 °C per 2-4 secondi e successivamente confezionato in condizioni asettiche; si conserva a temperatura ambiente per almeno 3 mesi.

LATTI arricchiti

Latte arricchito con proteine, acidi grassi, fibra, vitamine, minerali, per rispondere a specifiche esigenze del consumatore, con opportuna indicazione nella denominazione di vendita.

LATTE delattosato




quantità di lattosio inferiore allo 0,1% per 100 ml di latte

A basso o trascurabile contenuto di lattosio, adatto al consumo da parte di individui intolleranti al lattosio. Grazie all'utilizzo dell'enzima lattasi durante la produzione, il lattosio è scisso nei suoi zuccheri più facilmente assimilabili, glucosio e galattosio, agevolando il lavoro che invece dovrebbe essere compiuto dall'organismo, garantendone perciò la digeribilità. Il latte senza lattosio (con una quantità di lattosio inferiore allo 0,1% per 100 ml di latte) si trova in commercio nelle varie forme di latte fresco pastorizzato, microfiltrato, alto pastorizzato ed UHT a lunga conservazione.

Grazie all'enzima **lattasi** il lattosio è scisso nei suoi zuccheri più facilmente assimilabili

LATTE con fermenti

Addizionato dopo la pastorizzazione con colture di fermenti probiotici (generalmente *Bifidobacterium* spp. e *Lactobacillus acidophilus*).



I fermenti probiotici
riequilibrano la flora
batterica dell'intestino



LATTE aromatizzato

Si tratta di latte addizionato con aromi naturali o altri aromi (per esempio alla frutta od al cacao), generalmente queste tipologie di latte vengono sottoposte ad un trattamento termico ad alta pastorizzazione oppure sottoposte ad un trattamento UHT.

LATTE arricchito

Queste tipologie di latte cosiddette “funzionali”, quasi sempre sono sottoposte ad un trattamento termico UHT, vengono arricchite con elementi nutritivi, a volte già presenti (come calcio o alcune vitamine), oppure con elementi di cui il latte è sprovvisto o carente, come nel caso degli acidi grassi omega 3 o delle fibre.

