

L'ALIMENTAZIONE

# 8 LA TRASFORMAZIONE • DEL LATTE

# 8.1 LA TRASFORMAZIONE DEL LATTE

*Con il nome "**latte**" si indica solo il latte di mucca, se di capra ad esempio va specificato.*

Il **LATTE** è un alimento che contiene **PROTEINE, GRASSI, ZUCCHERI E SALI MINERALI** (calcio e fosforo).

Una volta munto nelle **STALLE**, il latte giunge negli **STABILIMENTI DI RACCOLTA**. La produzione e la lavorazione del latte avviene nell'industria chiamata: **INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA**.

Dalla lavorazione del latte, è possibile ottenere: **LATTE, LATTE FERMENTATO, FORMAGGIO E GRASSI**.



[Watch video on YouTube](#)

Error 153  
Video player configuration error



## 8.2 LA TRASFORMAZIONE DEL LATTE



il latte può essere: intero, parzialmente scremato e scremato.

cosa cambia tra questi tre  
bottiglie di latte?

3 tipologie di latte

# 8.1 LA TRASFORMAZIONE DEL LATTE

## LA QUANTITÀ DI GRASSI

**INTERO:** intero ha tutte le sue componenti nutritive intatte e contiene una percentuale di grassi uguale o superiore a **3,5%**

**PARZIALMENTE SCREMATO:** la porzione grassa viene in parte eliminata, per cui il contenuto di grassi varia tra 1,5 e **1,8%**

**SCREMATO:** la quantità di grassi non può superare lo **0.5%**

i grassi

# 8.1 LA TRASFORMAZIONE DEL LATTE

Il latte viene:

## 1. munto

una volta munto viene messo nelle VASCHETTE REFRIGERATE ad una temperatura non superiore a 4 °C

## 2. raccolto e trasportato

tramite i CAMION CISTERNA il latte viene portato alla CENTRALE DEL LATTE

## 3. analizzato e filtrato

il latte viene controllato per eliminare le impurità

## 4. scremato

si elimina parte del grasso

## 5. omogeneizzato

il grasso viene frantumato così da impedirne la separazione durante la conservazione



## 6. pastorizzato o sterilizzato

(altra slide)

## 7. confezionato

sul ogni contenitore è indicato il lotto di produzione e la data di scadenza

## 8.1 LA TRASFORMAZIONE DEL LATTE



Abbiamo due tipologie di conservazione:

- **UHT** (ultra high temperature): è un processo di sterilizzazione, il latte viene portato ad una temperatura compresa tra 130-140 °C. Il latte si conserva fino a 6 mesi.

- **PASTORIZZAZIONE** vengono eliminati i batteri patogeni, il latte viene portato ad una temperatura compresa tra 72-78 °C. Il latte si conserva fino a 3-4 giorni.

sterilizzazione - pastorizzazione

## 8.1 LA TRASFORMAZIONE DEL LATTE



Il latte contiene del grasso utile per la produzione di altri derivati.

Esso si separa per **affioramento** (dopo un riposo di 8-12 ore) o per **centrifuga** (tramite un'apposita macchina). Dal grasso del latte si ottengono **burro, mascarpone e fiordilatte**.

derivati

## 8.1 LA TRASFORMAZIONE DEL LATTE



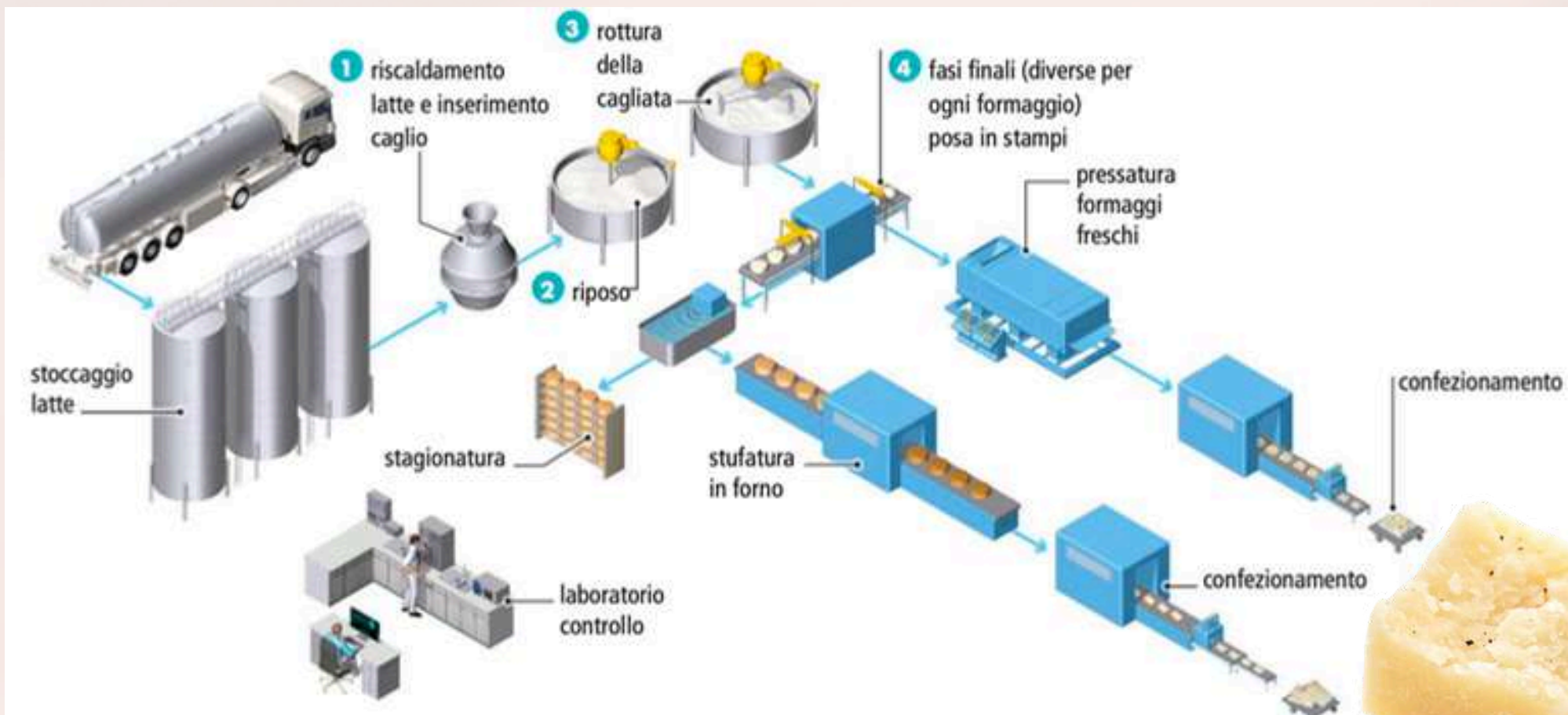
e lo yogurt?

si ottiene dalla **fermentazione del latte**. Solitamente al **latte crudo** si aggiungono i **fermenti lattici**, viene riscaldato, così da favorire lo sviluppo di **batteri buoni**.

Durante la fermentazione si sviluppa l'**acidità** che modifica la consistenza del prodotto (più denso), grazie alla coagulazione delle proteine.

yogurt

# 8.1 LA TRASFORMAZIONE DEL LATTE



Il formaggio si produce nei **caseifici**, partendo dal latte intero o parzialmente scremato.

1. viene inserito il **CAGLIO** (enzima coagulante) la caseina si aggrega
2. si ottiene la **CAGLIATA** resta a riposo (tempo in base alla tipologia di formaggio)
3. la cagliata viene **ROTTA**
4. **fase finale** dipende dal tipo di formaggio (salatura, pressatura, stufatura, stagionatura)

i formaggi

