



UNC
CONSUMATORI.IT

Latte fresco pastorizzato di alta qualità

21 Febbraio 2015



Moltissimi consumatori pensano che il **latte fresco pastorizzato di alta qualità**, che è sempre più venduto, provenga da **vacche speciali** che danno un **latte più buono**, magari perché pascolano o hanno una alimentazione particolare e più sostanziosa, oppure sono di specie diverse da quelle che producono il semplice **latte fresco pastorizzato**. La spiegazione è invece diversa.

Come è noto, il contenuto in **sieroproteine** è l'elemento di classificazione della qualità del latte in base alla legge n. 169/1989, in quanto si è scoperto che le **proteine del siero**, uno dei componenti del latte, diminuiscono in rapporto all'intensità del trattamento termico effettuato per eliminare i germi, per cui nel **latte sterilizzato (trattamento ad alta temperatura)** scendono al di sotto del **10%**. Invece, il **latte pastorizzato (trattamento a bassa temperatura)** ne deve avere un minimo del 14% per chiamarsi "**fresco**", mentre se ne ha almeno il 15,5% può chiamarsi "**di alta qualità**".

Per **pastorizzare il latte**, le centrali sono costrette a usare temperature e tempi diversi di riscaldamento in rapporto alle caratteristiche del **latte crudo** di partenza: se contiene molti germi, il riscaldamento deve essere più spinto e le sieroproteine diminuiscono di più. In definitiva, è nella stalla che si decide la qualità del **latte pastorizzato** venduto poi al consumo, poiché se le condizioni igieniche dell'allevamento sono carenti o se il tempo intercorso fra la **mungitura** e la **pastorizzazione** è lungo, il latte deve essere riscaldato di più o più a lungo.

Lo stesso vale quando il **latte** viene dall'estero, ove è già stato **pastorizzato**, ma in Italia deve subire un'altra pastorizzazione perché durante il viaggio i **germi** hanno avuto il tempo di moltiplicarsi. In questo caso non può chiamarsi neanche **fresco** e tanto meno **fresco** di alta qualità, che può essere ottenuto soltanto da quello delle **stalle nazionali**, refrigerato subito e portato presto in centrale in modo tale che la carica batterica sia minima e il trattamento termico basso, consentendo un tenore alto di **sieroproteine**.

Autore: Unione Nazionale Consumatori

Data: 21 febbraio 2015