

24 ottobre 2001 0:00

LATTE E LATTE AD ALTA QUALITA': QUALE DIFFERENZA?

E LATTE AD ALTA QUALITA': QUALE DIFFERENZA?

Roma, 24 ottobre 2001. I consumatori trovano sempre piu' spesso una varieta' di offerte per diverse tipologie di latte. Negli scaffali frigo si trovano infatti il "latte fresco pastorizzato" e il "latte fresco pastorizzato ad alta qualita'". Qual'e' la differenza? Minima -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- ma i costi sono diversi. Diciamo subito che questi tipi di latte arrivano crudi allo stabilimento, dove vengono sottoposti alla pastorizzazione, cioe' a trattamento termico che elimina i germi patogeni e abbassa il numero complessivo degli altri batteri, per consentire una maggiore durata del latte stesso. Il latte "alta qualita'" viene lavorato prima e durante il trasporto dalla stalla alla centrale, e' sempre tenuto refrigerato, il che consente un trattamento termico piu' blando, perche' la carica batterica e' piu' bassa. Le qualita' nutrizionali sono pero' sostanzialmente identiche, infatti leggendo le etichette troviamo che la composizione e' simile. Vediamo.

* latte fresco pastorizzato alta qualita': proteine 3,25; carboidrati 4,90%; grassi 3,60%

* latte fresco pastorizzato: proteine 3,10; carboidrati 4,85; grassi 3,50%

Come si vede i valori si discostano di poco. Quello che cambia, come abbiamo detto, sono le condizioni di conservazione durante il trasporto e il relativo trattamento termico. Condizioni che, a nostro parere, dovrebbero essere assicurate anche al comunissimo e negletto "latte fresco pastorizzato".