

**LATTE IN POLVERE
PER USO ZOOTECNICO
MA ANCHE PER PRODURRE
FORMAGGI.**

Roma,
5 Febbraio 2000.

Che il latte in polvere usato per i mangimi animali possa essere usato anche per produrre formaggi destinati alla alimentazione umana è cosa nota: basta aggiungere al latte in polvere acqua, acido citrico, caglio artificiale e fermenti e opà si ottiene

un bel formaggio. Naturalmente la frode difficilmente potrà essere scoperta. Naturalmente il trucco può essere svelato cercando la furosina che aumenta con l'utilizzo delle tecniche usate per ottenere il latte in polvere da quello liquido, ma l'analisi è complessa e lunga. Un altro metodo per evitare frodi consiste nel colorare il latte in polvere per uso zootecnico, in questo modo la frode sarebbe svelata. Se ne discute (in Parlamento) e intanto il consumatore non è tutelato nell'acquisto del formaggio. Cosa si aspetta? Che succeda un altro scandalo e che la vendita dei prodotti caseari crolli?

