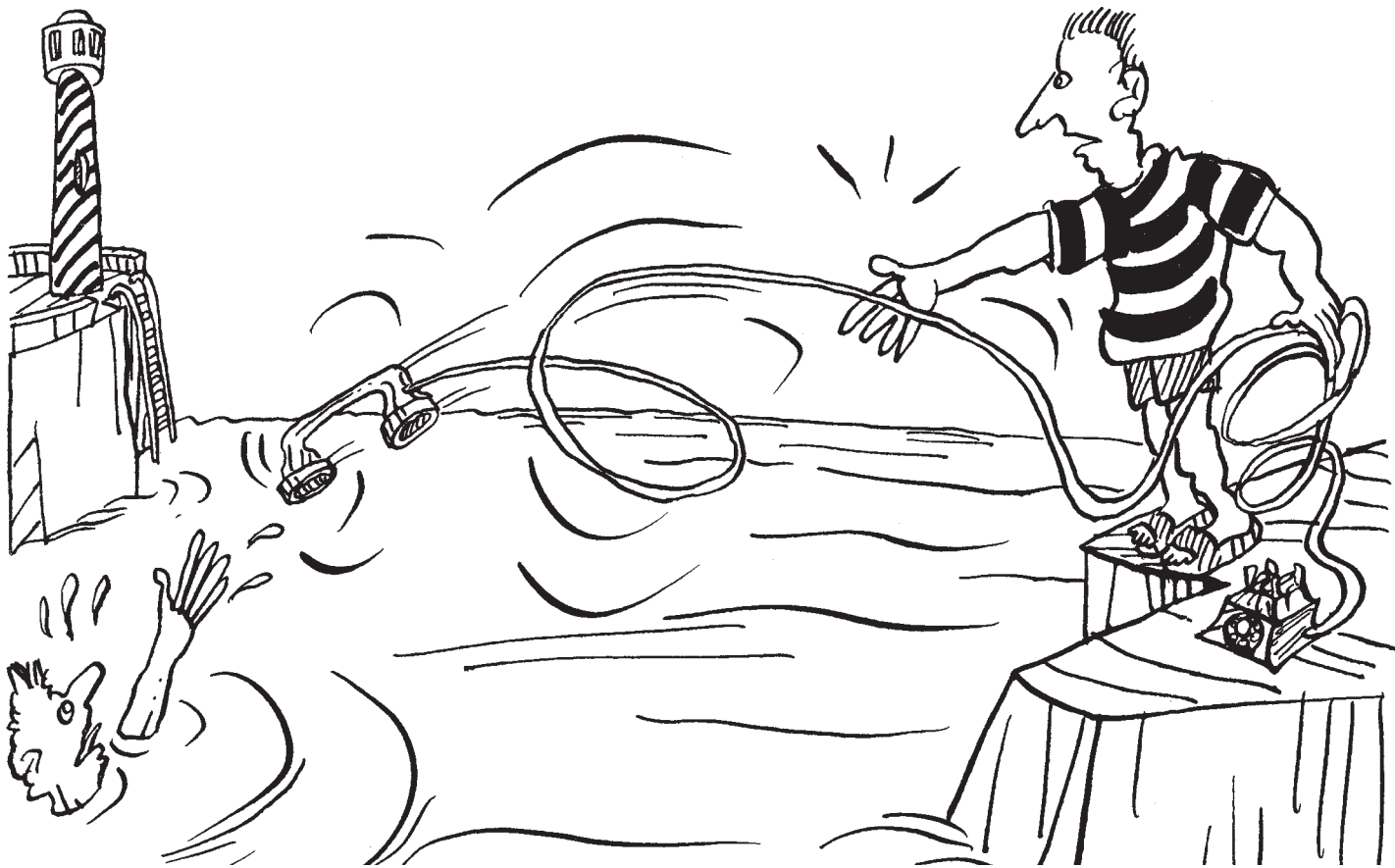


Aggiornamento in Aduc



Vacanze sicure, curare la propria salute e mangiar bene, è facile: basta impegnarsi, facendo tesoro dei consigli dell'ADUC. Comunicati Stampa dell'ADUC selezionati per voi da Grazia Semeraro

LATTE E LATTE AD ALTA QUALITA' QUALE DIFFERENZA?

Roma, 24 ottobre 2001.

I consumatori trovano sempre più spesso una varietà di offerte per diverse tipologie di latte. Negli scaffali frigo si trovano infatti il "latte fresco pastorizzato" e il "latte fresco pastorizzato ad alta qualità". Qual'è 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, cioè 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 qualità" viene lavorato prima e durante il trasporto dalla stalla alla centrale, e' sempre tenuto refrigerato, il che consente un trattamento termico più blando, perché la carica batterica è più bassa. Le

qualità nutrizionali sono però sostanzialmente identiche, infatti leggendo le etichette troviamo che la composizione è simile. Vediamo.

* latte fresco pastorizzato alta qualità: 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".