

Le tipologie di latte in commercio

16 novembre 2021

Quanti tipi di latte esistono in commercio?

Latte fresco pastorizzato: trattato a 72-78 °C per 15-20 secondi. Si conserva fino a 6 giorni in frigorifero (4-6 °C);

Latte fresco pastorizzato denominato di Alta qualità : sottoposto ad una pastorizzazione meno aggressiva (72 °C per 15-18 secondi), si conserva fino a 6 giorni in frigorifero;

Latte microfiltrato pastorizzato: il latte pastorizzato viene sottoposto a un processo di microfiltrazione che ne aumenta la durata anche 20 giorni dopo quello del trattamento termico. La microfiltrazione aggiunge al processo di pastorizzazione un trattamento meccanico, in quanto il latte passa attraverso un filtro in ceramica, i cui forellini sono talmente stretti da trattenere oltre il 99% dei microrganismi responsabili del deterioramento del latte. La filtrazione in grado di separare fisicamente i microbi dal latte, viene praticata sulla sola frazione magra del latte senza interagire con le componenti nutritive in esso contenute. Le due frazioni, panna e latte magro microfiltrato, vengono poi miscelate in flusso continuo in rapporto tale da ottenere il titolo di grasso desiderato.

Si ottiene così un latte con caratteristiche microbiologiche che ne consentono la conservazione in regime refrigerato (a 4 °C) per tempi lunghi, oltre 15/18 giorni dal trattamento e con caratteristiche organolettiche molto simili al latte pastorizzato.

In commercio il latte microfiltrato è venduto sia nella versione latte intero sia latte parzialmente scremato oppure senza lattosio. La data di scadenza viene indicata con la dicitura "ceda consumare entro" seguito dalla data riferita al giorno, al mese e all'anno eventualmente.

Latte sterilizzato UHT (Ultra High Temperature) - a lunga conservazione: trattato da 135 a 150 °C per 2-4 secondi, confezionato in condizioni asettiche; si conserva a temperatura ambiente per almeno 3 mesi.

Latte delattosato: a basso o trascurabile contenuto di lattosio, adatto al consumo da parte di individui intolleranti al lattosio. Grazie all'utilizzo dell'enzima lattasi durante la produzione, il lattosio è scisso nei suoi zuccheri più facilmente assimilabili, glucosio e galattosio, agevolando il lavoro che invece dovrebbe essere compiuto dall'organismo, garantendone perciò la digeribilità. Il latte senza lattosio (con una quantità di lattosio inferiore allo 0,1% per 100 ml di latte) si trova in commercio nelle varie forme di latte fresco pastorizzato, microfiltrato, alto pastorizzato ed UHT a lunga conservazione.

Latti arricchiti: latte arricchito con proteine, acidi grassi, fibra, vitamine, minerali, per rispondere a specifiche esigenze del consumatore, con opportuna indicazione nella denominazione di vendita.

Latte biologico: Il latte biologico proviene da bovine che vengono allevate secondo il metodo biologico, ovvero secondo le indicazioni definite nella normativa comunitaria (Reg.CE 834/07), integrata da successivi decreti del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (MIPAAF). Il rispetto da parte dell'azienda e del centro di confezionamento del latte delle indicazioni normative è costantemente verificato sia dagli Organismi di Controllo sul metodo di produzione biologico, riconosciuti dal MIPAAF, sia dai locali organi ufficiali di controllo per gli aspetti igienico-sanitari.

Oltre alle tipologie di latte "tradizionali" sono presenti in commercio anche altre varietà di latte alimentare:

Latte con fermenti: addizionato dopo la pastorizzazione con colture di fermenti probiotici (generalmente *Bifidobacterium* spp. e *Lactobacillus acidophilus*).

Latte aromatizzato: si tratta di latte addizionato con aromi naturali o altri aromi (per esempio alla frutta od al cacao),

generalmente queste tipologie di latte vengono sottoposti ad un trattamento termico ad alta pastorizzazione oppure sottoposti ad un trattamento UHT.

Latte arricchito: queste tipologie di latte cosiddetti "cofunzionali", quasi sempre sono sottoposti ad un trattamento termico UHT, vengono arricchiti con elementi nutritivi, a volte già presenti, come con il calcio o con alcune vitamine, oppure con elementi di cui il latte " è sprovvisto o carente, come nel caso degli acidi grassi omega 3 o delle fibre

Fonti: Il latte vaccino. Ruolo nell'alimentazione umana ed effetti sulla salute - 2016 Nutrition Foundation of Italy - www.nutrition-foundation.it; www.filialattelazio.it