



LATTE E SUOI DERIVATI

E' UN LIQUIDO

PRODOTTO

DALLE

GHIANDOLE MAMMARIE



DEI MAMMIFERI

QUELLO CHE TROVIAMO IN VENDITA E' PRODOTTO

DAILLE BOVINE



DA LATTE

CHE POI VIENE USATO PER PRODURRE



FORMAGGIO



MA SI TROVA ANCHE



LATTE DI



CAPRA

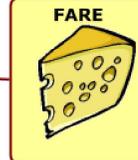


OVINI



BUFALA

CHE VIENE USATO PER



FARE

CI DEVE ESSERE SCRITTO

MA SULLA ETICHETTA

DOPO ESSERE STATO MUNTO



IL LATTE

VIENE PORTATO IN UNA CENTRALE

E QUA

E' SOTTOPOSTO A DIVERSI TRATTAMENTI DI RISANAMENTO

CIOE'

ESSENDO UN ALIMENTO RICCO DI SOSTANZE NUTRITIVE

FACILMENTE

PUO' ESSERE ATTACCATO DA MICRORGANISMI CHE POSSONO ALTERARE LA SUA COMPOSIZIONE

E ADDIRITTURA

RENDERLO PERICOLOSO



PER LA SALUTE

TIPI DI LATTE

LATTE PASTORIZZATO

SUBISCE UN TRATTAMENTO TERMICO A 72-80 °C

QUESTO LATTE SI DEVE CONSUMARE

ENTRO 4 GIORNI DAL CONFEZIONAMENTO

A LUNGA CONSERVAZIONE

SUBISCE UN TRATTAMENTO TERMICO A 130-180 °C

QUESTO LATTE SI DEVE CONSUMARE

ENTRO 3 MESI

IL LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE SI DIFFERENZIA

IN

LATTE INTERO

VENGONO

LASCIATI TUTTI I GRASSI

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO

VENGONO

TOLTI UN PO' DI GRASSI (TRA 1 E 1,8%)

LATTE SCREMATO

VENGONO

TOLTI TUTTI I GRASSI (MENO 0,5%)

LATTE ACCADI O HD

IN QUESTO LATTE

IL LATTOSIO (che è lo zucchero del latte)

HA SUBITO UNA DIVISIONE IN

GLUCOSIO

GALATTOSIO

QUESTO VIENE FATTO PERCHE'

CI SONO PERSONE ALLERGICHE AL LATTOSIO