Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Cos'è esattamente il latte "a lunga durata"?

Lun 03/12/2018 - 10:36

Mangiare, bere ed altre delizie - lo sapevate che ...?

Da diversi anni ormai, oltre al latte pastorizzato e a quello UHT (a lunga conservazione) si trova in commercio anche il latte "a lunga durata" o "più giorni". Si tratta del cosiddetto latte ESL (che in inglese sta per extended shelf life = durata di conservazione estesa): refrigerato e non aperto, questo tipo di latte è conservabile per un periodo che oscilla tra i 21 e i 30 giorni. Soprattutto in Germania, il latte ESL ha ampiamente rimosso dai banchi frigo il tradizionale latte fresco pastorizzato, poiché la conservabilità più lunga è vantaggiosa, in primo luogo per i commercianti.

La più lunga conservabilità del latte si ottiene grazie a un processo di surriscaldamento o di microfiltrazione o a una combinazione di entrambi, trattamenti che permettono di separare e/o eliminare i germi e le spore batteriche che per natura sono contenuti nel latte crudo. Applicando il primo tipo di trattamento, il latte viene surriscaldato per pochi secondi fino a una temperatura di 127°C e subito raffreddato nuovamente in breve tempo. Nel caso della microfiltrazione, si comincia con la scrematura: il latte magro che se ne ottiene viene in buona parte sterilizzato con l'utilizzo di membrane ceramiche e successivamente pastorizzato; la parte grassa e il residuo della filtrazione, ricco di batteri invece, vengono surriscaldati e infine nuovamente mescolati al latte magro filtrato. Il latte ESL microfiltrato ha un sapore paragonabile a quello del latte pastorizzato, mentre il latte ESL surriscaldato ha un lieve gusto di latte bollito dovuto al trattamento termico.

L'apporto vitaminico del latte ESL dipende dal tipo di trattamento a cui è stato sottoposto il latte. Mentre con il tradizionale processo di pastorizzazione, rispetto al latte crudo la perdita di vitamine (B1, B6, B12, C e acido folico) dovuta alla temperatura elevata è inferiore al 10%, con il surriscaldamento tale valore raggiunge circa il 20%. Nel latte ESL surriscaldato la perdita di vitamine è quindi maggiore che nel latte pastorizzato, ma inferiore che nel latte UHT. Le vitamine resistenti alle alte temperature, i minerali e la materia grassa del latte non vengono intaccati dal trattamento termico. Riscaldando il latte, però, si modifica (denatura) la struttura delle lattoalbumine (proteine del siero di latte). Nel processo di microfiltrazione si utilizzano membrane con pori di circa 1,4 micrometri di grandezza: essendo tali dimensioni superiori a quelle delle molecole di vitamine, minerali, proteine e carboidrati,

nel processo di microfiltrazione non si va incontro alla perdita di sostanze nutritive. Pertanto, il latte pastorizzato ESL microfiltrato dovrebbe avere un apporto vitaminico paragonabile a quello del latte pastorizzato tradizionale.

Rispetto a quest'ultimo, il latte ESL è un prodotto più intensamente lavorato. Quanto a sapore e apporto di sostanze nutritive, quello microfiltrato è paragonabile al latte pastorizzato, mentre quello surriscaldato è più simile al latte UHT. Una volta aperto, il latte ESL ha una durata di conservazione in frigorifero più o meno pari a quella del latte pastorizzato.

Attualmente non esiste una normativa che regoli l'etichettatura del latte ESL. Per i consumatori, esso è distinguibile dal tradizionale latte fresco pastorizzato solo dall'indicazione "a lunga durata" o "più giorni". Non è obbligatorio che sulla confezione sia specificato se il latte ESL è stato ottenuto per mezzo di surriscaldamento o microfiltrazione.