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

Per cosa si usa il caglio?

Lun 27/02/2017 - 11:34

Cibi, bevande e altre delizie – Lo sapevate che ...?

Il caglio è utilizzato per la produzione di formaggio, poiché provoca la coagulazione del latte.
Attraverso la separazione del latte coagulato dal siero si ottiene la c.d. cagliata.
Tradizionalmente il caglio, che si compone dalla miscela di due enzimi, la chimosina e la pepsina, si otteneva dall'abomaso (quarta parte dello stomaco degli erbivori) dei giovani vitelli (morti).
I predetti enzimi scindono la proteina del latte, la caseina, in modo da renderla più digeribile.
Il caglio ottenuto grazie agli enzimi dello stomaco del vitello non è, però, adatto per le persone prevalentemente vegetariane.
Un simile caglio è, inoltre, limitatamente disponibile; infatti, solo un terzo della produzione di formaggio mondiale è fatta con il caglio ottenuto dallo stomaco del vitello.
I cagli microbici sostitutivi sono unv'alternativa al caglio animale. Per la loro produzione vengono utilizzate delle muffe. Vi sono anche cagli microbici sostitutivi che vengono preparati con l'utilizzo di muffe, batteri e lieviti geneticamente modificati. Ciò nonostante, i prodotti cosi ottenuti non necessitano l'indicazione OGM (OGM = organismi geneticamente modificati).
Nella produzione del formaggio biologico l'utilizzo dei predetti cagli sostitutivi geneticamente modificati è vietato.
Ad oggi non sussiste alcun obbligo di indicare quale tipo di caglio è stato utilizzato per la produzione del formaggio e pertanto i consumatori, per ora, possono solo contare sulle informazioni che vengono loro fornite volontariamente dal produttore.