



Il siero di latte non è un rifiuto ma una preziosa materia prima

Descrizione

1. Introduzione

È molto singolare che nel nostro Paese, che pure è un grande produttore di latte il prodotto più importante in esso contenuto venga considerato un rifiuto, spesso utilizzato per l'alimentazione dei suini. Burro, formaggi, in parte ricotta trovano largo impiego nell'industria alimentare, ma il siero non eppure importiamo quantità enormi di sieroderivati, perché. Il siero di latte è quel liquido giallino che rimane nella lavorazione del latte in formaggio. Nel processo di cagliatura del latte vengono aggregate soltanto le caseine mentre rimangono in soluzione le sieroproteine, parte dei grassi, il lattosio ed i sali minerali. Il siero è considerato in Italia un rifiuto, largamente utilizzato per l'alimentazione dei suini, ma al Sud viene largamente sotto utilizzato perché gli allevamenti sono scarsi. Spesso i caseifici sostengono di non avere più il siero perché producono la ricotta ma questa è una bugia. Il siero di latte rappresenta circa il 95 % in volume del latte da cui proviene considerato 100%. Per produrre la ricotta il siero di latte viene scaldato sui 90-100°C ma dopo questa operazione rimane un liquido detto scotta che comunque è l'80% del volume del latte di partenza. Il carico inquinante del siero è di circa 67.000 ppm di O₂ mentre quello della scotta è di 43.000 ppm (1-2).

Il siero deriva dal latte ma presenta, come vedremo, caratteristiche nutrizionali e biomediche superiori al latte da cui deriva.

Il latte è un alimento completo, non a caso i mammiferi lo impiegano per l'alimentazione e la rapida crescita dei piccoli. Tutte le componenti del latte sono importanti, dalle proteine agli zuccheri come il lattosio, ai sali minerali e soprattutto dagli enzimi e vitamine in esso contenuto. Nel latte c'è tutto il necessario per una alimentazione completa anche se attualmente si sollevano critiche per le caseine, considerate proteine che possono causare problemi al sistema cardiocircolatorio, artriti, etc. Il calcio del latte è meno biodisponibile di quello che si trova nelle verdure 32% rispetto al 56% dei broccoletti (3-4).

Anche i grassi del latte sono considerati pericolosi. Piuttosto diffuse risultano le intolleranze al lattosio come pure quelle da proteine, in particolare tale disturbo deriva da una sieroproteina la b-lattoglobulina che Ã presente nel latte vaccino ma non c'Ã nel latte materno, quindi nei soggetti sensibili viene riconosciuta come una sostanza estranea che scatena la produzione di anticorpi. Certamente i processi industriali di lavorazione del latte non migliorano le sue proprietÃ nutrizionali, ma questo Ã il prezzo che dobbiamo pagare per avere una maggiore sicurezza alimentare. Ad esempio, la pastorizzazione del latte fresco serve ad eliminare eventuali cariche patogene, ma il calore disattiva anche alcune funzioni enzimatiche del latte stesso. Il latte Ã sostanzialmente un alimento completo, non a caso i mammiferi lo impiegano per l'alimentazione dei piccoli. Tutte le componenti del latte sono importanti, dalle proteine agli zuccheri come il lattosio, ai sali minerali e soprattutto dagli enzimi e vitamine in esso contenuto.

2. la chimica del latte e del siero

L'importanza nutrizionale del latte nella dieta umana Ã dimostrata non solo dallo stretto sodalizio biologico, che fa del latte la prima ed unica fonte di nutrienti del neonato, ma anche dagli innumerevoli studi di ricerca volti ad evidenziare il ruolo funzionale dei costituenti del latte e dei suoi derivati, nell'ambito di una corretta alimentazione umana. Proteine, vitamine, glucidi, grassi, sali minerali ed acqua sono presenti nel latte in quantitÃ che variano da una specie di mammiferi all'altra!

Per leggere l'articolo completo clicca al link seguente

[Vedi articolo](#)

(Massimo Pizzichini @ AgriCulture))