

## **LATTI FERMENTATI- YOGURT**

Sono considerati “PREPARAZIONI LATTEE SPECIALI”  
(R.D. del 1929)

Si ottengono inoculando nel latte pastorizzato o sterilizzato particolari ceppi microbici che provocano profonde modifiche dei caratteri organolettici e cambiamenti nella composizione chimica del latte.

**LATTI ACIDI:** yogurt, leben, gioddu (fermentazione acida “omolattica”).

**LATTI ACIDO-ALCOLICI:** Kefir, Koumis (fermentazione acida ed alcolica “eterolattica”).

# YOGURT

*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* in rapporto 1/1 o 1/2.

Materie prime:

- latte parzialmente scremato
- latte totalmente scremato
- latte intero

FERMENTAZIONE LATTICA: porta alla formazione di acido lattico e di una serie di prodotti intermedi (acetilmetilcarbinolo, diacetile, acetaldeide, acidi organici) responsabili dell'aroma. Il *L. bulgaricus* produce sostanze viscoso che danno consistenza vellutata al prodotto.

# PREPARAZIONE DELLO YOGURT



## CLASSIFICAZIONE:

**YOGURT ALLA FRUTTA:** dopo rottura del coagulo possono essere aggiunti marmellata, frutta a pezzi scottata, succhi di frutta fino ad un massimo del 30%.

**YOGURT FRUTTATO:** con aggiunta di aromatizzanti e coloranti naturali.

**YOGURT INTERO:** 3% minimo in lipidi.

**YOGURT MAGRO:** 1% massimo in lipidi.

La legislazione italiana vieta l'uso di addensanti, gelificanti e di latte in polvere.

## VALORE NUTRIZIONALE:

- contiene rispetto al latte di partenza meno lattosio che si è trasformato in acido lattico
- aumento degli altri principi nutritivi in seguito alla riconcentrazione
- Ca e P maggiormente disponibili e vengono assorbiti in quantità più elevata rispetto al latte di partenza a causa dell'ambiente acido
- elevato potere tampone che regola il pH gastrico
- azione antibiotica sui microorganismi intestinali patogeni
- stimola la flora intestinale fermentativa a danno di quella putrefattiva

## KEFIR E KOUMISS

**Bevande alcoliche spumeggianti. Il Kefir è ottenuto da: lievito *torula* (fermentazione alcolica), *Lactobacillus brevis*, *L. casei*, *Leuconostac mesenteroides*, *Saccharomyces cerevisiae*. Il Koumiss è ottenuto da latte fermentato con una coltura pura di *Kumiss*.**

# DESSERT

## LATTE PRESAMATO

Coagulazione ottenuta con aggiunta di presame (caglio)

**Preparazione:** latte scremato, polvere di latte, zucchero, aromi naturali (cioccolato, caffè o altro) vengono mescolati e sterilizzati, raffreddati a 40 °C, addizionati con presame e introdotti nei contenitori dove avviene la gelificazione.

## LATTE GELIFICATO

Coagulazione ottenuta con aggiunta di gelificanti e ritenitori idrici.

**Preparazione:** latte fresco scremato, zucchero, aromatizzanti e coloranti naturali e gelificanti vengono sterilizzazione a 140 °C, raffreddati a 65 – 70 °C e introdotti nei contenitori.