

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 viscosi 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.