

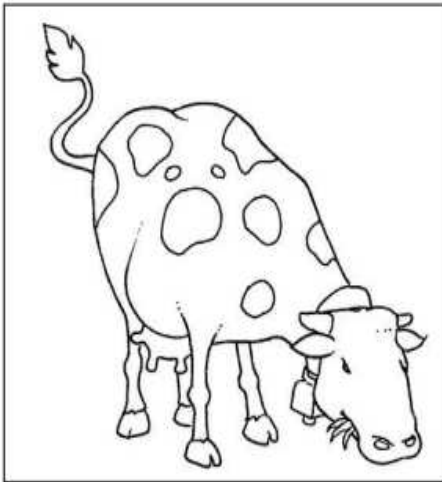
IL PERCORSO DEL LATTE

Molti di noi ogni mattina fanno colazione con il latte insieme ad altri alimenti.

Sappiamo che sono le mucche a donarci il latte, ma come si produce il latte?

Qual è il suo ciclo?

Ci aiutiamo con delle simpatiche immagini che ci fanno comprendere il percorso del latte.



La produzione del latte comincia.... al pascolo!

Se le mucche mangiano tanta buona erba produrranno tanto latte gustoso.

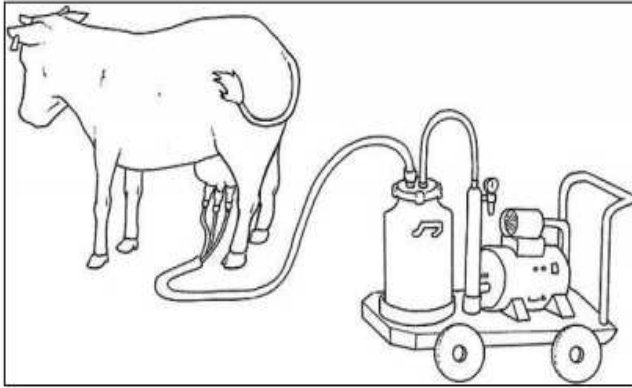


Al pascolo o nella stalla le mucche mangiano a sazietà e il latte gonfia le mammelle.

E' il momento della mungitura.

Un tempo veniva fatta a mano.

Nei pascoli in montagna si fa ancora così.



Nelle stalle moderne la mungitura viene fatta meccanicamente, cioè con macchine speciali.

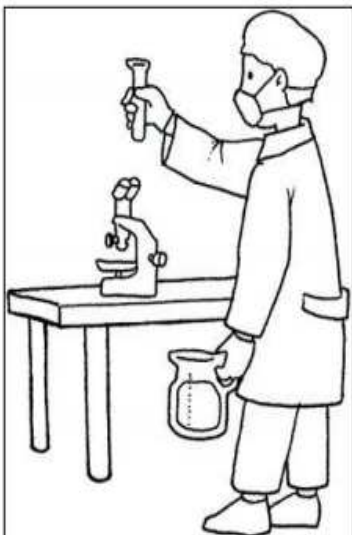
L'immagine ti aiuta a capire come è fatta. La mungitrice funziona elettricamente.



Il latte munto viene subito refrigerato.

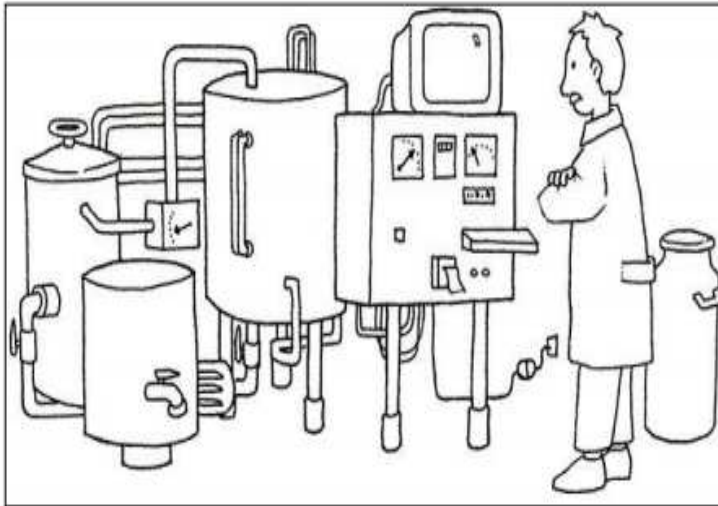
Questo garantisce la sua buona conservazione fino al momento di arrivare nei luoghi dove viene lavorato.

A Genova abbiamo una Centrale del latte che si occupa di darci un latte sano e sicuro per la nostra salute.



Il latte prodotto negli allevamenti arriva alla Centrale del latte per la sua lavorazione. La prima cosa che viene fatta è l'analisi per verificare che il latte non contenga germi dannosi per la salute e che non sia stato adulterato.

Questo significa che non deve contenere amido, che deve avere la giusta percentuale di grasso eccetera.



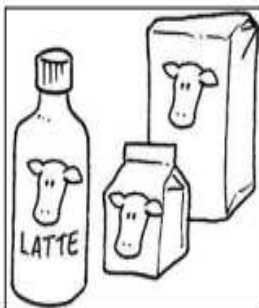
Dopo l'analisi il latte viene convogliato in grandi silos e da questi inviato alle macchine per la pastorizzazione.

La pastorizzazione è un procedimento che elimina dal latte tutti

quei germi che possono danneggiare la nostra salute.

Oggi il latte viene anche "microfiltrato" per renderlo ancora più sicuro e dura a lungo fresco.

Con la pastorizzazione e la microfiltratura il latte mantiene tutte le sue proprietà intatte a cominciare dalle vitamine, alle proteine e ai sali minerali preziosi, come il calcio.



Il latte viene confezionato in bottiglie o in altri contenitori, messo in un enorme frigorifero ed è pronto per essere portato nei punti di vendita: latterie e supermercati.

LATTE...COLORATO

