



Scuola dell'infanzia/primo ciclo elementare

Nome:

Esperimento: i vari tipi di latte



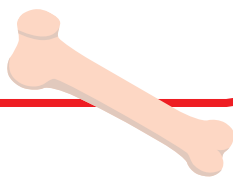
Compito 1

Riempi un bicchiere di latte intero, un bicchiere di latte drink e un bicchiere di latte magro. I tre tipi di latte hanno lo stesso aspetto? Qual è la tua ipotesi? Posali vicino alla finestra e osservali bene. Sono bianchi allo stesso modo?



	Hanno lo stesso aspetto?		Sono bianchi allo stesso modo?	
Ipotesi	sì <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>	sì <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
Verifica	sì <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>	sì <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>

Suggerimento
Il latte contiene calcio e aiuta a rafforzare le ossa!

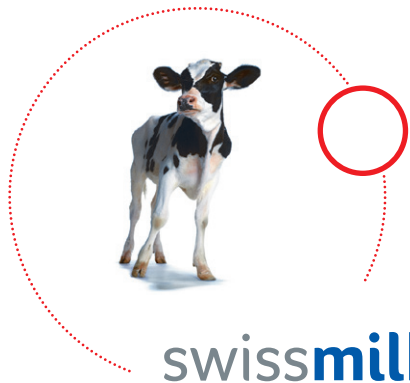


Compito 2

Versa un po' di latte intero in un tegame e portalo a ebollizione. Fa' attenzione che non trabocchi! Toglilo dalla piastra e mettilo a raffreddare. Che cosa osservi quando il latte è raffreddato?

Ipotesi: _____

Verifica: _____



Scuola dell'infanzia/primo ciclo elementare

Soluzione

Esperimento: i vari tipi di latte

Compito 1

I vari tipi di latte non hanno lo stesso aspetto e non sono bianchi allo stesso modo. Il colore dipende dal tenore di lipidi: più il latte è grasso, più è bianco e meno è trasparente.

Compito 2

Il calore superiore a 80°C porta i lipidi e le proteine contenuti nel latte a «incollarsi» in una sottile membrana che galleggia in superficie. Secondo il tipo di latte, la reazione è più o meno forte: il latte crudo intero e non omogeneizzato forma una membrana più spessa rispetto, ad esempio, a un latte drink omogeneizzato.

A molte persone, soprattutto ai bambini, la «pelle del latte» non piace. Per evitare che si formi, basta scaldare il latte a un calore moderato e, nello stesso tempo, batterlo con un frullino.