



Nome:

Sai riconoscere i latticini?

Compito

Attribuisci a ogni latticino della pagina seguente la descrizione giusta e la lavorazione corrispondente.

Latticini

mascarpone, quark, ricotta, latticello, siero, yogurt, burro, panna

Descrizione di alcuni latticini

- 1 Parte grassa del latte.
- 2 Formaggio fresco denso, dal sapore leggermente acidulo. In funzione della quantità di materia grassa che contiene, può essere più o meno cremoso.
- 3 Sorta di pasta grassa spalmabile, composta esclusivamente di grasso del latte (panna). Un prodotto non solo sano e genuino, ma anche ecologico poiché, contrariamente alla maggior parte dei grassi di origine vegetale, non occorre trasportarlo su lunghe distanze e la sua fabbricazione non richiede né tecnologie complesse né un consumo eccessivo di energia.
- 4 Liquido estratto dalla cagliata che serve a preparare il formaggio.
- 5 Liquido estratto durante la lavorazione del burro. Si tratta di una bevanda fresca, leggera e ipocalorica.
- 6 Latticino magro, prodotto con il siero estratto dalla cagliata durante la lavorazione del formaggio.
- 7 Formaggio fresco cremoso, particolarmente grasso e gradevolmente untuoso, ottenuto dalla centrifugazione della panna.
- 8 Alimento costituito da latte fermentato con l'aggiunta di lattobacilli selezionati.

Lavorazione

- A Nel latte sono inoculati lattobacilli (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) che, in parte, trasformano il lattosio in acido lattico. La flocculazione delle proteine del latte che si ottiene in questo modo permette di produrre un latticino denso.
- B La panna passa alla zangola, dove il grasso del latte si separa dal liquido residuo.
- C La panna è scaldata a 90 °C e addensata con l'aggiunta di acidi (acido citrico, acido tartarico o acido acetico).
- D Il siero che resta dopo la caseificazione è dapprima centrifugato, per togliere la parte grassa. La parte magra viene in seguito scaldata e acidificata, così da farla coagulare. La massa di proteine coagulate viene poi «pescata» con un telo, pressata per bene così da togliere ancora un po' di liquido, e modellata poi in diverse forme (sfere, tronchi di cono, blocchi di vario genere).
- E Si tratta del liquido che resta durante la caseificazione quando, per preparare ad esempio formaggi a pasta dura o semidura, si aggiunge al latte il caglio che lo farà rapprendere. Nel corso di questo procedimento, le proteine del latte si coagulano, lasciando dietro di sé un liquido giallastro.
- F La panna passa alla zangola, dove il grasso del latte si separa. I globuli che si formano in tal modo sono lavati e impastati a più riprese, per eliminare tutti i resti di liquido.
- G Il latte è centrifugato, così da separare la parte più pesante (proteine, lattosio, acqua) dalla parte grassa, più leggera. Poiché non si conserva a lungo, dopo quest'operazione la crema fresca è pastorizzata.
- H Il latte magro pastorizzato è fatto rapprendere con l'aggiunta di lattobacilli e di un po' di caglio. La cagliata, composta dalle proteine coagulate, è poi centrifugata, per togliere la parte di siero.



Nome:

Sai riconoscere i latticini?

Esempio



prodotto quark

2 H



prodotto



prodotto



prodotto



prodotto



prodotto



prodotto



prodotto



Scuola media/economia domestica

Soluzione

swissmilk

Sai riconoscere i latticini?



prodotto **quark**

2 H



prodotto **latticello**

5 B



prodotto **yogurt**

8 A



prodotto **siero**

4 E



prodotto **ricotta**

6 D



prodotto **burro**

3 F



prodotto **mascarpone**

7 C



prodotto **panna**

1 G