



A&P-foto

D

Che tipo di trattamento subisce il latte che dura 10 giorni? I nutrienti vanno perduti?

RISPONDE L'ESPERTO

Dal punto di vista nutrizionale il latte "microfiltrato", così si chiama, questo prodotto, è molto simile al latte comune. Ecco come viene trattato.

● **Il latte crudo viene messo in una centrifuga, per separare la parte grassa da quella magra** ed eliminare i batteri presenti in entrambe. La parte grassa viene pastorizzata a 85 °C; quella magra, invece, filtrata con una membrana calda (50/55 °C), dai pori piccolissimi, che trattiene la maggior parte dei batteri (fino al 99%) presenti per

natura nel latte, e **solo una minima parte dei nutrienti**. A questo punto, parte grassa e magra vengono rimescolate insieme e si procede con la normale pastorizzazione. In parole povere, si tratta di un latte privo di batteri. Questo è il motivo per cui dura di più.

● **Unico problema: non sempre è possibile capire da dove arriva il latte.** La legge, infatti, non obbliga i produttori a indicare sull'etichetta la zona di mungitura o di provenienza. Queste informazioni, infatti, sono obbligatorie solo per il latte fresco pastorizzato e di alta qualità.



Dott. **Andrea Ravasio**,
tecnologo alimentare

D

Quali pentole sono adatte per i piani di cottura a induzione?

RISPONDE L'ESPERTO

Per cucinare sui piani a induzione **bisogna** usare tegami e padelle con il fondo ferroso (quindi vanno bene quelli con la base in acciaio inox, in acciaio smaltato e in ghisa, ma non in alluminio). È proprio la presenza del ferro, infatti, che permette ai recipienti per la cottura di riscaldarsi (questo metallo è in grado di interagire con il campo magnetico che si forma sotto lo strato di vetroceramica delle cucine quando sono accese).

● **Come verificare se la pentola è adatta?**

Basta girarla e controllare che sul fondo sia impresso il simbolo per la cottura a induzione (è una specie di molla). Oppure, si può provare con una calamita. Accostala sul fondo: se si attacca, puoi usare la pentola per cucinare.

● **Un altro trucco consiste nel mettere il tegame con poca acqua sulla piastra di cottura accesa.** Se il display di potenza inizia a lampeggiare, significa che non è adatto. Dopo qualche secondo, la zona cottura si spegne, senza danni né per il recipiente, né per il piano a induzione.



Dott. **Pietro Pappalardo**,
tecnologo alimentare

➔ *Invia le tue domande a starbene@mondadori.it*