Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Cosa vuol dire “UHT” nel latte a lunga conservazione?

Lun 02/05/2016 - 11:41

La dicitura UHT che spesso si trova sulle confezioni di latte sta a significare „Ultra High Temperature“ e viene usata per indicare il latte a lunga conservazione.
La lunga conservazione del latte viene ottenuta attraverso il surriscaldamento dello stesso a temperature ultra elevate (Ultra High Temperature). Attraverso questo procedimento il latte viene riscaldato alla temperature di almeno 135 gradi centigradi per un tempo che varia da uno a quattro secondi. Una volta riscaldato il latte viene raffreddato nuovamente e poi imbottigliato in contenitori sterili e che non consentono alla luce di penetrare l'imballaggio.
Attraverso il surriscaldamento del latte tutti i germi revivificabili ivi contenuti vengono eliminati. Garzie a ciò il latte UHT, non aperto, può essere conservato a temperatura ambiente anche per 12 settimane. Nel caso in cui il latte UHT fosse aperto, invece, lo stesso dovrà essere conservato in frigo e consumato entro qualche giorno.
A differenza del latte fresco pastorizzato, il latte UHT, a causa del suo surriscaldamento, acquista un sapore lievemente di latte bollito e ciò dipende dal fatto che le alte temperature modificano la struttura delle proteine in esso contenute. Attraverso il procedimento di surriscaldamento (Ultra High Temperature) il latte perde anche una buona quantità della vitamina „B“ in esso contenuta.
Il c.d. latte ESL si pone qualitativamente tra il latte fresco pastorizzato ed il latte UHT. L'abbreviazione ESL stá per „Extended Shelf-Life“, ossia per indicare una lunga durata del latte. Il latte ESL viene surriscaldato per un breve lasso di tempo alla temperatura di 130 gradi centigradi e subito raffreddato nuovamente oppure trattato con la micro-filtrazione. Grazie a tale trattamento il latte ESL può essere conservato in frigo fino a tre settimane.

Comunicato stampa
Bolzano, 02/05/2016