

UniOrto

Presso lo spaccio UNIORTO, i dipendenti dell'Università di Pisa possono acquistare, oltre agli ortaggi di stagione, anche il latte intero pastorizzato e lo yogurt bianco naturale ottenuti dal latte delle bovine della stalla del Centro (presso la quale rimane comunque attivo il servizio Bancolat con il suo distributore di latte crudo) e frutta di stagione proveniente dai campi del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali.



Oltre a prodotti “sempre disponibili”, sono in vendita anche quelli a maggiore stagionalità (quindi presenti in campo soltanto per brevi periodi come la frutta, i pomodori da conserva, ecc.).

Questi ultimi potranno essere acquistati al dettaglio presso lo spaccio al momento del ritiro della merce prenotata.

I prodotti in vendita allo spaccio potranno essere acquistati soltanto dai dipendenti dell'Università di Pisa attraverso un servizio di prenotazione e ciò permetterà al Centro di programmare la raccolta dei prodotti direttamente il giorno prima del ritiro da parte del cliente.

Modalità di prenotazione: per motivi organizzativi sarà possibile effettuare la prenotazione esclusivamente nella giornata del lunedì dalle ore 9:30 alle ore 12.30 inviando (preferibilmente) una e-mail all'indirizzo venditadiretta.ciraa@gmail.com, oppure telefonando ai numeri 050-2210549/8.

UniOrto - via Livornese 742 - San Piero a Grado

VADEMECUM Latte e yogurt

Tutti i sapori dell' UniOrto



Centro di ricerca agro-ambientale

Enrico Avanzi

Collana “Tutti i sapori dell' UniOrto”

Latte e yogurt...

Processo di produzione

Il latte intero pastorizzato e lo yogurt bianco naturale venduti nello spaccio UniOrto sono ottenuti a partire dal latte prodotto dalle bovine allevate nella stalla del Centro (razza Frisona Italiana). Il latte crudo proveniente dalla stalla viene sottoposto a un trattamento di pastorizzazione, durante il quale la sua temperatura viene portata a 78 °C e poi abbattuta fino a 4°C. Questo trattamento consente di eliminare tutti i germi patogeni e di ridurre di oltre il 99% il numero di quelli totali.



Caldaia per la produzione dello yogurt

Lo yogurt viene prodotto grazie al processo di fermentazione del latte, ad opera di alcuni ceppi batterici come *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* (detti anche fermenti). Il latte crudo viene trattato termicamente a 90°C e poi raffreddato a 41°C all'interno della caldaia. A questo punto vengono inoculati i fermenti e si mantiene la temperatura costante per le successive sei ore.

Caratteristiche nutrizionali

Il latte è un vero e proprio “alimento”, fornisce cioè sostanze con funzione energetica, plastica e catalizzatrice, ed è anche completo, cioè contiene macro- e micronutrienti in proporzioni equilibrate. È costituito da zuccheri (lattosio), grassi (trigliceridi, colesterolo, vitamine, carotenoidi), proteine (soprattutto caseine), sali minerali (in particolare calcio e fosforo) e costituenti minori (vitamine idrosolubili, enzimi). Le tabelle che seguono riportano i valori nutrizionali del latte e dello yogurt dell'UniOrto.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		
	LATTE	YOGURT
Energia	268 Kj/64 kcal	243 Kj/58 kcal
Grassi	3,60 g	3,10 g
Di cui		
acidi grassi saturi	2,10 g	1,80 g
acidi grassi monoinsaturi	1,00 g	0,90 g
acidi grassi polinsaturi	0,15 g	0,13 g
Carboidrati	4,80 g	4,50 g
Di cui zuccheri	4,80 g	4,50 g
Proteine	3,10 g	2,90 g
Sale	0,12 g	0,12 g

Curiosità: L'intolleranza allo zucchero del latte, il lattosio, è dovuta all'incapacità parziale o totale di sintetizzare l'enzima digestivo *lattasi*, necessario per scindere il lattosio nei suoi due componenti, glucosio e galattosio. Tuttavia gli intolleranti possono consumare formaggi a ridotto contenuto di lattosio, quali quelli stagionati (formaggi a pasta dura del tipo grana, pecorini, provole). Anche lo yogurt, che contiene batteri che producono la lattasi, è generalmente ben tollerato.

Qualità e controlli

Gli animali della stalla sono allevati con foraggi (fieni e insilati) prodotti su terreni appartenenti al Centro Enrico Avanzi. Tutti gli alimenti sono di origine vegetale e non OGM (Organismi Geneticamente Modificati).

Il latte prodotto dalle bovine della stalla è un latte sicuro. La sua qualità e sicurezza sono garantite da regolari attività di controllo, che consistono nello svolgimento di analisi sia chimiche, per valutare la composizione percentuale dei nutrienti, sia batteriologiche. Queste ultime hanno il fine di escludere la presenza di microrganismi patogeni.



Le attività di controllo sono condotte dal personale del Centro e da enti esterni, sia pubblici che privati. Lo stato di salute degli animali viene monitorato continuamente da parte del personale interno e del veterinario aziendale.