

Latte scremato con molti dubbi

NUTRIZIONE La notizia di mucche che producono un alimento povero di grassi ha fatto scalpore. Ma sono diversi gli interrogativi aperti.

Pochi giorni fa i quotidiani annunciavano che ricercatori neozelandesi avevano identificato mucche in grado di produrre latte povero di grassi. Una notizia che alcuni riassumevano così: «Latte scremato dalle mammelle delle mucche», lasciando intendere che partirà una corsa alla selezione di questi animali. Che non solo produrrebbero un latte con 10 grammi di grasso per litro, contro 35 o 40 degli altri, ma avrebbero anche più omega 3, acidi grassi polinsaturi benefici per l'organismo.

Restano però molti aspetti non chiariti. Nella produzione di formaggio questo tipo di latte difficilmente avrebbe mercato: la qualità del latte è

valutata anche in base al suo contenuto in grassi, per l'alto valore nutrizionale e il suo ruolo nella trasformazione casearia. Non a caso nel Nord Europa, dove si consuma molto burro, si produce un latte più ricco di grassi.

In questioni simili, poi, i numeri sono importanti. Ma, anche a guardare la fonte (la rivista *Chemistry and Industry*), non si sa quale sia l'incremento di omega 3. Difficile anche ricostruire il meccanismo che porta a un aumento di acidi grassi insaturi e a un calo di quelli saturi. «Nel rumine dei bovini alcuni microrganismi trasformano gli acidi grassi insaturi in saturi. Poi una parte di questi ultimi viene ritrasformata in

insaturi, non appartenenti però agli omega 3: 1 litro di latte ha un contenuto medio di acidi insaturi di 10 grammi, di cui solo 0,2 sono omega 3. L'origine di questi acidi grassi nel latte non è quindi dovuta a un processo di biosintesi, ma all'alimentazione della vacca» spiega Giovanna Contarini dell'Istituto sperimentale lattiero caseario di Lodi. Quindi resta poco chiaro come una mutazione aumenti gli omega 3 e riduca gli acidi grassi saturi.

Né si sa se il calo nella per-



DRAKE / PHOTOLINK

PIÙ OMEGA 3? Il latte di queste vacche a maggiore contenuto di acidi grassi polinsaturi

centuale di grasso sia compensato da una diminuzione delle proteine, fra cui la caseina importante per la produzione di latticini e per la nutrizione umana. (Luca Sciortino)



Crepe nei muri terreno che cede

Uretek risolve e mette in sicurezza la tua casa

Dove c'è una crepa a causa di un terreno che cede non c'è problema. La tecnologia ideata e brevettata da Uretek risolve definitivamente il problema iniettando nel terreno di fondazione Uretek Geoplus, un agente espandente più potente al mondo, che consolida il terreno con una forza di espansione massima di 10.000 kPa (100 Kg/cm²).

I VANTAGGI DEL METODO URETEK®

- Senza scavi o lavori di muratura
- Conveniente
- Rapido e immediatamente efficace
- Non sporca e non produce scarti
- Garantito 10 anni
- Sicuro con controllo laser

Brevetto Europeo n. 0 851 064

Numero Verde
800-323232

Per informazioni
e sopralluoghi

URETEK

SE RISOLVE, È URETEK