

Durante una sua trasmissione su Rai Uno, ho sentito che lei ha detto che non bisogna far bollire il latte UHT, perchè ?

Gloria – Milano

Mi fa piacere questa tua domanda perché posso ricordare che il calore dell'ebollizione fa precipitare il calcio del latte. Guarda il fondo del tuo bollitore, dopo l'ebollizione (100 °C) ha una patina bianca!

Questa è composta dal calcio precipitato e non più utilizzabile per la tua alimentazione. Cioè introduce il latte senza il suo prezioso contenuto di calcio, che rimane nel bollitore. E' bene quindi assumerlo a temperatura ambiente o leggermente riscaldato.

Rosanna Lambertucci