

## LATTE BIOLOGICO E LATTE CONVENZIONALE A CONFRONTO

### Da una ricerca dell'Università degli Studi di Padova

Ricerca delle differenze tra latte biologico e latte convenzionale.

Per verificare l'effetto sulla qualità del latte dei diversi metodi di produzione, "biologico" e "convenzionale", è stata fatta un'indagine che ha previsto campionamenti mensili in tutti gli allevamenti selezionati per oltre un anno, in modo da valutare tutte le variazioni stagionali dovute al cambio di alimentazione e di gestione degli animali.

Il latte prodotto presso le aziende biologiche non presenta differenze per quanto riguarda la composizione chimica di base rispetto al latte prodotto in allevamenti convenzionali di montagna con simili condizioni pedoclimatiche.

Il **contenuto di proteine** è risultato mediamente di 3,34% e quello di grasso superiore al 3,70%, in entrambi i tipi di latte. Questo è un dato positivo per il latte biologico, in quanto i vincoli normativi nell'utilizzo di alcuni alimenti per l'integrazione proteica della razione (farine di estrazione di soia, ecc.) non sembrano condizionare negativamente la qualità nutrizionale del prodotto. I **parametri igienico-sanitari** (contenuto di cellule somatiche e carica microbica totale) hanno evidenziato valori nella norma.

	LATTE BIOLOGICO	LATTE CONVENZIONALE
<b>Proteine totali (%)</b>	<b>3,34</b>	<b>3,39</b>
<b>di cui caseina (%)</b>	<b>2,50</b>	<b>2,54</b>
<b>Grasso (%)</b>	<b>3,74</b>	<b>3,81</b>
<b>Lattosio (%)</b>	<b>4,86</b>	<b>4,89</b>
<b>Urea (mg/dL)</b>	<b>26,22</b>	<b>20,69</b>
<b>Cellule somatiche (cell. x 1000/ml)</b>	<b>256</b>	<b>315</b>
<b>ACIDI GRASSI SATURI (SFA)</b>	<b>67,5</b>	<b>70,7</b>
<b>ACIDI GRASSI MONOINSATURI (MUFA)</b>	<b>27,9</b>	<b>25,0</b>
<b>ACIDI GRASSIPOLINSATURI (PUFA)</b>	<b>4,7</b>	<b>4,0</b>
<b>RAPPORTO SATURI/INSATURI</b>	<b>2,1</b>	<b>2,5</b>

**Le differenze rilevate tra acidi grassi sono staticamente significative**

Molto interessante è risultato invece il **profilo acido del grasso del latte**, ovvero l'analisi dei singoli componenti (acidi grassi) che, come è noto, hanno un diverso valore nutrizionale per l'uomo. Da questa analisi è emerso che il latte prodotto con metodo biologico è tendenzialmente **meno ricco di acidi grassi saturi (SFA)**, ritenuti negativi dal punto di vista nutrizionale in quanto tendono a depositarsi con più facilità sulle pareti delle arterie, oltre a favorire l'aumento del livello di colesterolo nel sangue. Il latte biologico risulta invece **più ricco di acidi grassimono (MUFA) e polinsaturi (PUFA)** con un valore dietetico nutrizionale superiore. In particolare, alcuni di questi ultimi sono considerati "essenziali" per l'organismo umano e hanno effetti benefici sulla **riduzione della colesterolemia e sul sistema cardio-circolatorio più in generale**.

(novembre 2010)



Regione Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali  
PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura

**Informazione" mis. 111b psr 2007-2013**