

Metodele de conservare a laptelui

Autor: Stoeva Elena
Cons. lingv.: V. Cuciuc

Prezentul articol abordează metodele de conservare a laptelui, care constituie un aliment indispensabil al hranei omenești.

Atunci când cumpărăm lapte de la magazin, cei mai mulți dintre noi fac o alegere mai degrabă inconștient. Cunoașterea metodelor moderne de prelucrare și de depozitare a produselor alimentare este necesară pentru toată lumea. Dar puțini dintre noi știu că principalul criteriu după care ne conducem la cumpărarea laptelui este temperatura și durata de procesare a produsului. Atunci care este cea mai bună metodă de conservare a laptelui?

Există mai multe modalități de prelucrare a laptelui, care asigură securitatea în utilizare și mențin, în proporții diferite, principalele sale proprietăți utile: fierbere, sterilizare, pasteurizare și ultrapasteurizare.

Cea mai renumită și veche metodă este fierberea. Această metodă o cunoaștem de la bunicii noștri, care secole la rând au încercat să mențină astfel valoarea produselor alimentare. Prin fierbere, bacteriile sunt nimicite, împreună cu multe vitamine și nutrienți. Este necesar ca laptele să fie păstrat la temperatura de 4-2° grade; nerespectarea unui astfel de regim, în orice stadiu de livrare de la producător la consumator, poate duce la înăcrirea prematură a laptelui.

Cea mai modernă metodă de prelucrare a laptelui o constituie ultrapasteurizarea. Laptele este încălzit rapid la 130-140° câteva secunde, apoi este răcit rapid. Această metodă este cea mai costisitoare, se utilizează pentru depozitarea pe termen lung, permite păstrarea laptelui la temperatura camerei, și, cel mai important, menține proprietățile naturale ale laptelui.

Însă calitatea laptelui depinde nu numai de metoda de prelucrare. O componentă importantă ce asigură calitatea laptelui

este ambalarea. Ambalajul nu există separat de produs. Acesta este conceput pentru ca produsul să fie protejat de efectele negative ale mediului, să fie ușor de transportat și de stocat într-un magazin, comod de cumpărat și de utilizat. Laptele este un produs delicat și necesită un tratament corespunzător. Ambalajul care nu este ermetic închis permite pătrunderea aerului în interior, ceea ce duce la multiplicarea bacteriilor dăunătoare. Sticlele de plastic transparent, care sunt bune pentru stocarea non-băuturilor carbogazoase, fiindcă acestea nu-și schimbă gustul la interacțiune cu lumina și căldura, sunt contraindicate pentru îmbutelierea laptelui. Având o structură complexă, sensibilă la interacțiunea cu mediul exterior, în rezultatul impactului luminii, după 5 ore, laptele își schimbă aroma, se micșorează conținutul de vitaminele C și B2, cu 25% și, respectiv, 20%.

Ambalajele aseptice (sterilizate) de carton, în care laptele este ultrapasteurizat și îmbuteliat, au un mare avantaj, fiindcă protejează pe deplin laptele de orice influențe externe. Este un ambalaj multipaturat care constă din baza de carton, o folie de aluminiu și mai multe straturi de polietilenă, care oferă cea mai sigură depozitare a laptelui, menținând, în același timp, proprietățile sale benefice.

În concluzie, vreau să menționez că, dacă sunteți preocupați de sănătatea dumneavoastră și vă îngrijorează problemele ecologice, când alegeți laptele în magazin, nu cedați în fața frumuseții ambalajului, dar gândiți-vă la calitatea produsului!

Bibliografie:

3. Т. Хайн, *Все об упаковке*, Москва, 1997, стр. 34.
4. Журнал *Тара и упаковка*, Москва, 2004.
5. Guzun V., *Industrializarea laptelui*, Chisinau, 2004, p.175.