



MODERN AND INNOVATIVE ONLINE-BASED
KNOW-HOW ON EUROPEAN DAIRY PROCESSING

CONSERVAZIONE DEL LATTE E DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

*In love with
milk industry!*



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission.
This document reflects the view only of the author and the Commission cannot be held
responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Il latte e la maggior parte dei prodotti lattiero-caseari sono alimenti microbiologicamente sensibili, quindi le irregolarità nel trasporto e nello stoccaggio, specialmente le deviazioni dalla temperatura raccomandata, possono influenzare la loro integrità e/o le loro caratteristiche sensoriali.

Queste alterazioni possono accadere con maggiori probabilità nei mesi estivi.

Quando si acquistano latte e prodotti lattiero-caseari, bisogna sempre utilizzare sacchetti refrigerati.

I prodotti lattiero-caseari acquistati devono essere immediatamente trasferiti in un frigorifero dove possono essere conservati ad una temperatura compresa tra 4 e 6 °C: in queste condizioni, i prodotti dureranno fino alla data stampata sulla confezione, a condizione, naturalmente, che siano sigillati nella loro confezione originale. Dopo l'apertura, i microrganismi dell'aria si depositano nel latte e nei prodotti lattiero-caseari provocandone un rapido deterioramento.

Alcune raccomandazioni utili:

1. Fate un piano di consumo settimanale/mensile per ogni singolo prodotto lattiero-caseario consumato nella vostra famiglia.
2. Scegliere la dimensione appropriata delle confezioni di latticini per utilizzarle rapidamente una volta aperte.
3. Non comprare latticini in offerta solo perché sono più economici.
4. Controllare sempre la data di scadenza e cercare le confezioni di latticini che scadranno più tardi, in modo da essere sicuri di consumare il prodotto nel frattempo.
5. Controllare regolarmente le scorte di latticini nel frigorifero e usare il principio FI-FO (first in - first out out), che significa usare prima i prodotti con la durata di conservazione più breve.
6. Usare una pellicola trasparente per proteggere i formaggi ed il burro crudo.
7. Se non usate tutto il prodotto lattiero-caseario, potete trasferirlo in un contenitore più piccolo che sia pulito e che fornisca una buona tenuta.
8. Conservate il latte Uperizzato (UHT), etichettato come LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE, a temperatura ambiente.
9. Pulire regolarmente il frigorifero e rimuovere eventuali depositi di ghiaccio che possono provocare malfunzionamenti e/o contaminazioni.