



Denominazioni e caratteristiche di alcuni lattici fermentati tradizionali

NOME

CARATTERISTICHE

“Latte cagliato”

(assume vari nomi a seconda del paese di produzione)

Latte fermentato spontaneamente da flora batterica autoctona (oggi si utilizzano miscele di fermenti lattici opportunamente selezionati). La fermentazione, a opera principalmente di *Lactobacillus acidophilus*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactococcus lactis*, *Lactococcus diacetylactis*, *Lactococcus cremoris*, avviene in genere a una temperatura di 20-30 °C.

Buttermilk

Siero proveniente dalla produzione del burro (latticello) che, nel caso si ottenga da burro preparato con panna acida, è già fermentato. In caso di burro preparato con panna dolce il latticello viene fermentato alla temperatura di 20-30 °C con tipiche colture mesofile da burro: *Lactococcus lactis*, *Lactococcus diacetylactis*, *Lactococcus cremoris*, *Leuconostoc cremoris*. Tali colture arricchiscono il Buttermilk di composti aromatici. In diversi paesi si utilizza il latte al posto del latticello, come nel caso del Laban originario dell’Africa del Nord.

Kefir

(tipico dell’Europa dell’Est)

Latte fermentato da una grande varietà di microrganismi appartenenti a specie molto diverse tra loro in simbiosi. Una coltura per Kefir è generalmente costituita da: Lieviti (*Saccharomyces kefir*, *Torula kefir*), Lattobacilli (*L. caucasicus*, *L. casei*, *L. brevis*, *L. acidophilus*), Lattococchi mesofili e *Acetobacter*. La coltura assume la forma di granuli irregolari consistenti che spesso vengono separati per filtrazione dal latte fermentato e riutilizzati per una successiva fermentazione. Nel Kefir, oltre all’acido lattico e ai composti aromatici dello yogurt e del Buttermilk, sono presenti anche alcool, acido acetico e CO₂.

Yakult

(tipico del Giappone ma presente ora anche in Europa)

Bevanda a base di latte fermentato a opera di *Lactobacillus casei Shirota*. Prima della fermentazione il latte addizionato di glucosio subisce un trattamento termico molto spinto che conferisce al prodotto il classico aspetto e aroma di latte caramellato. Il latte fermentato viene diluito con acqua e addizionato di zucchero, acido citrico e aromi. Il contenuto finale di materia lattea è pari a circa il 30%.