

Laptele se poate falsifica si fara chimicale!



Descriere imagine:

Calitatea igienica a laptelui proaspat muls se masoara cu ajutorul a doi indicatori, si anume: numarul de celule somatice care se gasesc intr-un mililitru de lapte (NCS) si numarul total de germeni (NTG) care se gasesc intr-un mililitru de lapte

Câstigurile obtinute de catre furnizorii de lapte depind de volumul acestuia, pe de o parte, si de calitatea lui, pe de alta parte. În tarile cu zootehnie avansata, laptele se plateste si în functie de cantitatea de substanta uscata din compozitia lui, si anume: grasimi, proteine si lactoza.

Întrucât dintr-un lapte bogat în substanta uscata organica, mai ales în proteine si în grasimi, se obtine o cantitate mai mare de cas decât dintr-un lapte sarac în aceste substante, este lesne de înteles ca litrul de lapte va avea un pret diferit, în functie de compozitie.

Laptele de la vaca, proteinele din lapte de oaie...

Cum laptele de oaie sau de bivolita este mult mai bogat în substanta uscata decât cel de capra sau de vaca, iar cantitatea de lapte obtinuta de la o vaca este mult mai mare decât cea obtinuta de la o bivolita, o oaie sau de la o capra, unii producatori de lapte sunt tentati sa le modifice fie volumul, fie continutul, dupa caz. Astfel, pentru a spori procentul de grasimi si de proteine al laptelui de vaca, unii furnizori adauga în acesta lapte de bivolita sau de oaie, si invers. Altii amesteca laptele de oaie cu cel de vaca, cu scopul de a creste cantitatea livrata procesatorilor.

Desi niciuna dintre aceste procedee nu sunt periculoase în sinea lor pentru sanatatea consumatorului, ele constituie o frauda, prin aceea ca producatorul comercializeaza un produs sub o denumire falsa. Prin urmare, un lapte vândut sub denumirea de lapte de oaie, de bivolita sau de capra, dar continând si lapte provenit de la alta specie de animale, se considera, din punct de vedere legal, un aliment falsificat.

Daca pe eticheta produsului s-ar specifica amestecul de lapte provenind de la oaie, de la vaca sau de la capra, sau amestecul laptelui de capra cu cel de oaie, atunci procedeul nu va mai constitui o falsificare, ci un anumit tip de procesare.

Lapte praf pentru vitei în consumul uman

Înlocuitorii de lapte pentru vitei, de diverse tipuri, se obtin din lapte de vaca praf complet degresat, la care se adauga grasimi de origine animala (untura de porc sau seu de bovine), uleiuri vegetale, precum si vitamine, macro si microminerale, amidon si chiar substante medicamentoase si antioxidante. Acest substituent se prezinta sub forma de praf, iar prin adaugarea unei cantitati de apa calda, el se dizolva si devine foarte asemanator unui lapte integral de vaca.

Cum un litru de înlocuitor de lapte pentru vitei este mult mai ieftin decât aceeași cantitate de lapte natural, unii producatori îl valorifica ca atare si îl vând sub denumirea de lapte natural, sau îl amesteca cu laptele de vaca. Se înțelege ca un astfel de lapte este un fals grosolan, iar procedeul constituie o infractiune pedepsita de lege.

Colostru în laptele de consum

Colostrul este laptele provenit de la o femela în prima saptamâna dupa fatare. Fiind foarte bogat în proteine (mai ales în globuline si albumine), dar mai sarac în zaharuri (lactoza), cantitatea de substanta uscata si implicit densitatea lui sunt foarte mari. Din aceasta cauza, unii falsificatori adauga colostrul în laptele natural cu scopul de a-i spori volumul si densitatea.

Întrucât compozitia si reactia chimica s-au modificat, laptele falsificat cu colostru nu mai poate fi procesat în mod corect pentru obtinerea de produse lactate. Fiind mai acid si usor coagulabil la o temperatura mai înalta, separarea grasimilor din lapte devine dificila.

Lapte mastitic, sursa de infectii

Laptele mastitic reprezinta produsul lichid muls dintr-un uger cu sferturile infectate si inflamate. Bogat în microbi periculosi pentru sanatatea consumatorului, compozitia lui poate fi modificata si prin administrarea tratamentului cu antibiotice. Din aceasta cauza, adaosul de lapte mastitic în cel natural, practicat de unii producatori, constituie un fals si o infractiune periculoasa.

AVIZ... AMATORILOR

În prezent, toate procedeele care duc la falsificarea laptelui pot fi depistate cu usurinta prin metode obiective de laborator si, în consecinta, nici o infractiune de acest fel nu va ramâne ascunsa si nepedepsita.