



**RICCIA: SETTIMANA DELLA SCIENZA**

# Oggi un convegno sul latte promosso dall'Università

“Un litro di latte con un fieno di carburante”. Questo il titolo del convegno organizzato dall'Università degli Studi del Molise in occasione della XVII settimana della Scienza.

L'incontro che si terrà oggi a Riccia vedrà il coinvolgimento sia dell'Istituto di Stato per l'Agricoltura che del locale Liceo Scientifico.

Nel corso del convegno interverranno esperti del settore per fornire importanti spiegazioni sui processi produttivi del latte. La razione alimentare è costituita dalla somma di tutti gli alimenti (foraggi, trinciati e concentrati) somministrati all'animale nel corso delle 24 ore e deve coprire i fabbisogni nutritivi per permettere all'animale tutte le funzioni vitali ed in particolare il mantenimento, la produzione, la crescita e la gravidanza.

Sarà l'occasione per ribadire l'importanza di questo alimento completo ed essenziale. Un litro di latte crudo intero, contiene mediamente: 35 gr. di proteine, 37 grammi di grassi, 45 grammi di zuccheri e 10 gr. di sali minerali.

Il latte concorre a regolare un sano sviluppo muscolare, favorisce il processo per la coagulazione del sangue, contribuisce allo sviluppo delle ossa e dei denti e fornisce l'energia necessaria alle attività fisiche. Si caratterizza per gli apporti in proteine di elevata qualità biologica: lattalbumina, caseina e in calcio. Non è una fonte importante di vitamine.

Il latte e i suoi derivati contengono notevoli quantità di calcio e il calcio contenuto nel latte è particolarmente facile da assorbire e da utilizzare, contrariamente a quello presente in certi prodotti vegetali, in particolare nei cereali. Alcune sostanze, di cui sono ricchi i prodotti vegetali (come l'acido fitico e l'acido ossalico), infatti tendono a legare il minerale, rendendolo più difficilmente utilizzabile per il nostro organismo. Il fosforo è un altro importante minerale presente nel latte. Svolge molte funzioni e fra queste quella della costruzione e del mantenimento delle ossa e dei denti.

I grassi presenti nel latte di mucca sono per due terzi saturi, caratterizzati da buona digeribilità e con ridotte attitudini ad elevare i livelli di colesterolo nel sangue. Scienziati britannici hanno messo a dieta delle mucche aggiungendo alla loro dieta olio di semi di colza ed hanno ottenuto del latte con un contenuto di grassi saturi significativamente inferiore.

*Coinvolti nell'iniziativa  
l'Istituto Agrario e il Liceo  
Scientifico di Riccia*