



visita alla fattoria

un odore terribile

Lunedì 28 aprile siamo andati alla fattoria del Borgia. Appena scesi, siamo andati a vedere le mucche. Il primo impatto è stato bruttissimo: c'era un puzzo terribile!!!



Continua



Il Borgia, il titolare dell'azienda, ci ha spiegato la composizione del fieno, la crescita da vitello a mucca, il periodo della mungitura, ecc...



Le

MUCCHE



sala mungitura

Dopo ci hanno portato in una sala dove avviene la mungitura, una sala piena di macchine.



ospiti inaspettati



In questa sala,
oltre a noi,
c'erano altri
ospiti i cui
padroni si sono
affezionati:LE
RONDINI

la tv

Per promuovere il latte prodotto da queste mucche è venuta la tv e ha intervistato alcuni nostri compagni.



latte



il latte è un alimento completo

Ci hanno spiegato alcune cose sul latte e, mettendole insieme a una ricerca fatta, abbiamo ricavato la seguenti informazioni: un litro di latte crudo intero, contiene mediamente: 35gr di proteine 27gr di grassi 45gr di zucchero e 10gr di Sali minerali. Il latte non è molto ricco di vitamine ma ne contiene una discreta quantità: come la vitamina B2 B12 A

...continua...

calcio

Il calcio è un nutriente essenziale che deve essere assunto giornalmente con gli alimenti. I suoi compiti nell'organismo sono quelli della formazione e del mantenimento delle ossa, dei denti e di regolare e consentire la conduzione degli impulsi nervosi, la contrazione dei muscoli, la coagulazione del sangue e la permeabilità delle cellule.

...continua...

fosforo

Il fosforo è un altro importante minerale presente nel latte e svolge molte funzioni, fra queste quella della costruzione e del mantenimento delle ossa e dei denti.

...continua...

come introdurre il latte



...continua...

i trattamenti del latte

☾ Pastorizzazione

☾ Pastorizzazione microfiltrata

☾ Sterilizzazione

☾ Omogeneizzazione

...continua...

i vari tipi di latte

- ☾ Latte intero
- ☾ Latte parzialmente scremato
- ☾ Latte scremato delattosato
- ☾ Latte desodato
- ☾ Latte vitaminizzato
- ☾ Latte pastorizzato
- ☾ Latte fresco di qualità

...continua...

intolleranza al latte

Il lattosio, lo zucchero tipico del latte, può provocare turbi digestivi e nutrizionali se non è presente nell'intestino tenue uno specifico enzima (lattasi) che lo demolisce in molecole più semplici.

relax

