

Attività 5: LATTE VACCINO vs LATTE CAPRINO



È una iniziativa di 

Ogni specie produce un latte con caratteristiche particolari, adatto allo sviluppo dei propri piccoli.

Esistono diversi tipi di latte, ma quando sulla confezione non viene specificato l'animale di produzione (es. latte di capra, latte di pecora, ecc.) si intende **latte di mucca**.

Per allargare gli orizzonti sensoriali dei bambini, per scoprire le differenze e superare le diffidenze è possibile proporre questo test di degustazione.

PROCEDIMENTO

Distribuire a ciascun bambino 1 campione di latte vaccino e 1 campione di latte di capra.

Guardare, annusare, assaggiare i due campioni e registrare le sensazioni percepite nell'apposita scheda di valutazione

Al termine della degustazione:

- individuare analogie e differenze fra i due tipi di latte;
- analizzare le caratteristiche nutrizionali dei due tipi di latte;
- predisporre un elenco degli animali che producono latte usato nell'alimentazione umana;
- ricercare il latte nel mondo e predisporre una mappa per definire quale latte e dove viene consumato.

	Colore	Odore	Sapore
Latte Vaccino			
Latte Caprino			

IDEA PER LA TAPPA

I lapponi si nutrono con di latte di renna, il loro animale simbolo, mentre i popoli africani utilizzano il nutriente latte di cammella. Ricercare quali e quanti tipi di latte vengono consumati nel mondo e preparare il **mappamondo del latte**.

LO SAPEVI CHE?!

IL LATTE DI CAPRA... (approfondimento)

Il **latte di capra** presenta un ottimo contenuto di proteine (3,9%), con un'elevata concentrazione di amminoacidi solforati e di lattoferrina, sostanza che possiede attività antiossidanti ed antinfiammatorie.

Anche la percentuale di grassi è più elevata rispetto al latte vaccino (4,8%), ma gli acidi grassi che li compongono sono particolarmente adatti all'alimentazione umana. Le dimensioni dei globuli di grasso consentono un facile assorbimento intestinale; questa caratteristica sembra contribuire a ridurre i problemi per le persone intolleranti al lattosio.

Sono presenti degli oligosaccaridi che svolgono funzione "prebiotica" in quanto facilitano lo sviluppo dei lattobacilli, utili per riequilibrare la flora batterica intestinale.