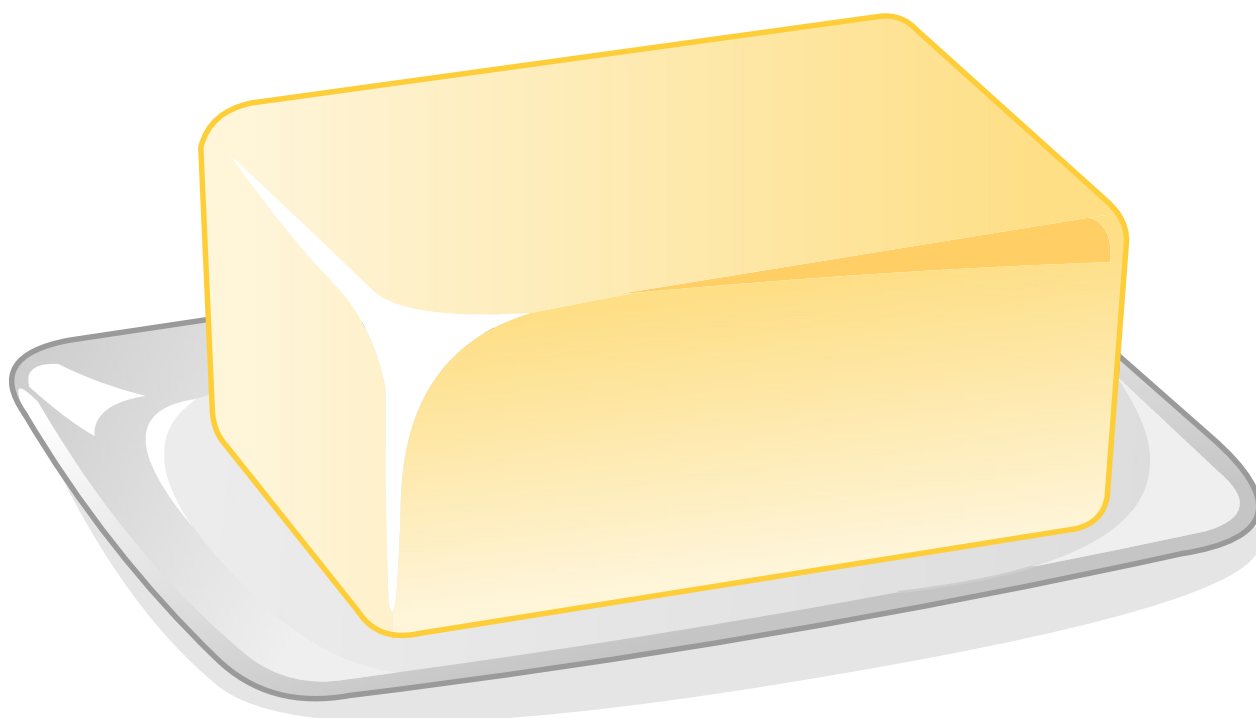




IL BURRO

UNITA'
DIDATTICA

2



INDICE

1. Cos'è il burro? Come si produce?
2. Quanti tipi di burro esistono? Che caratteristiche hanno?
3. Come si riconosce un burro di buona qualità?
4. Quali sono le origini storiche del burro?
5. Che importanza ha il burro per l'organismo?

SCHEDA RIEPILOGATIVA ED ESERCIZI:

- Le caratteristiche del burro
- Divertiti imparando - 1
- Divertiti imparando - 2



IL BURRO

1. Cos'è il burro? Come si produce?

Anche il burro è un derivato del latte ed è ottenuto dalla lavorazione della **crema** di latte ovvero dalla **panna**. Per ottenere un chilogrammo di burro occorrono mediamente **23-25 kg** di latte.

Il burro viene prodotto attraverso due differenti tecniche di lavorazione: **affioramento** e **centrifuga**. Nel primo caso il latte viene lasciato riposare per **8/12 ore**; in questo lasso di tempo la parte grassa del latte, più leggera, si separa dalla parte liquida ed affiora in superficie. Questa parte grassa è chiamata crema di latte o panna.

La tecnica della centrifuga è invece un'operazione meccanica. I globuli di grasso vengono separati dalla parte liquida con la centrifugazione del latte.

A questo punto le creme ottenute vengono sottoposte al processo di **pastorizzazione**, ad una temperatura di **90/100 °C**. La pastorizzazione, oltre a sanificare le creme, scioglie completamente i globuli di grasso e libera le sostanze antiossidanti che proteggeranno le creme nelle fasi successive di produzione. Per conferire al prodotto una consistenza adeguata, segue la fase del **raffreddamento** ad una temperatura di **9-11 °C** per **2-4 ore**.

A questo punto la crema è “**matura**” per essere burrificata. La **burrificazione** consiste nell'agitazione meccanica a freddo della crema; in questa fase i globuli di grasso si amalgamano tra loro eliminando la parte d'acqua residua. Questo procedimento è chiamato **zangolatura**. Le zangole, un tempo in legno, sono oggi costituite da recipienti in acciaio inox che ruotano sul proprio asse.

Il burro così ottenuto viene lavato accuratamente con acqua fredda e viene nuovamente amalgamato per eliminare i liquidi residui e i microrganismi in esso presenti, così da aumentarne la **conservabilità**.

A questo punto il processo di produzione è terminato e il burro viene poi confezionato in pani di diverse dimensioni o in barattoli.

IL BURRO



2. Quanti tipi di burro esistono? Che caratteristiche hanno?

Esistono diversi tipi di burro in commercio, che si differenziano principalmente per la quantità di **grassi** che contengono.

Il burro “**classico**” contiene mediamente l’**82-85** per cento di grassi

Questa percentuale scende al **60-62** nel burro “**leggero a ridotto tenore di grasso**” e addirittura al **39-41** per cento nel burro “**leggero a basso tenore di grasso**”.

Ad essi si aggiunge il burro “**a ridotto contenuto di colesterolo**”. In questo prodotto il contenuto in colesterolo è ridotto mediamente del **75-80** per cento.

Il burro, quindi, può essere adattato alle particolari esigenze di alcuni consumatori.

3. Come si riconosce un burro di buona qualità?

Le tecniche di produzione utilizzate per produrre il burro, affioramento e centrifuga, e le diverse qualità organolettiche del latte impiegato possono conferire al burro caratteristiche diverse sia per colore che per aroma, ma non ne pregiudicano certo la qualità.

E la qualità è facile da riconoscere: **il burro deve avere un aspetto lucido, compatto ed omogeneo, un aroma gradevole, un sapore lieve e delicato.**



IL BURRO

4. Quali sono le origini storiche del burro?

La storia del burro non può essere fatta risalire ad un'epoca ben precisa: esistono infatti varie leggende che tramandano origini diverse.

C'è chi parla degli Sciiti, abitanti tra il VII e il II secolo avanti Cristo delle zone tra il Danubio e il Don, chi ne fa risalire la scoperta agli abitanti dell'India Asiatica, come è riportato in alcuni inni sacri risalenti a circa il 1500-2000 avanti Cristo.

Ad ogni modo si tramanda che l'invenzione del burro sia avvenuta in **regioni settentrionali** soprattutto perché per ottenere la burrificazione è necessaria una temperatura di circa **15°C** che è facilmente raggiungibile in regioni meno calde. Ne parlano Ippocrate, che attribuisce l'origine della parola "boutiron" proprio agli Sciiti, e Plinio che descrive i processi di produzione come appartenenti alle regioni settentrionali e sconosciuta in quelle mediterranee.

Tuttavia altre fonti attestano che furono gli antichi ebrei a citare il burro nell'Antico Testamento e che sarebbero stati proprio loro i primi a svilupparne l'arte della produzione e a considerarlo per le sue caratteristiche puramente alimentari e nutritive. Qualunque fosse la sua origine, il burro veniva utilizzato per diversi usi anche differenti da quello alimentare, dalla cosmetica alla medicina, come ottimo unguento curativo.

5. Che importanza ha il burro per l'organismo?

Il burro mantiene molte delle ottime caratteristiche del latte da cui deriva.

I suoi particolari **grassi a "catena corta"** hanno la caratteristica di sciogliersi ad una temperatura di **30°C**, inferiore, cioè, a quella del corpo umano. Questo li rende **facilmente digeribili, rapidamente assimilabili** e quindi particolarmente utili per chi conduce una vita attiva o pratica sport. Per chi, insomma, necessita di alimenti "a pronta disponibilità energetica".



IL BURRO

I **grassi** sono dei preziosi nutrienti, ma devono essere assunti nelle giuste quantità. In un corretto regime alimentare c'è spazio per tutti gli alimenti ma è necessario tenere sempre presente qual è il “**fabbisogno calorico giornaliero**”. Ai nostri giorni si assiste purtroppo ad una drastica riduzione dei consumi energetici: l'automobile, la televisione, il computer hanno inciso negativamente sulla qualità della vita facendo di noi degli animali sedentari.

Il burro, per il suo contenuto di grassi, è un alimento molto **energetico** ma contiene anche il 15 per cento di acqua, quindi non è un prodotto grasso al 100 per cento.

I grassi inoltre, sono indispensabili per l'equilibrio dell'organismo come le proteine o i carboidrati: le cellule del nostro corpo sono protette da **membrane** fatte soprattutto di grassi e chi ne ha più bisogno sono proprio il cervello e il sistema nervoso.

E senza i grassi, alcune **vitamine liposolubili** come le **A, D, E, K** e i **carotenoidi** che regolano importanti funzioni come la vista e la crescita non potrebbero essere assorbite dal nostro organismo. Il nostro organismo, infatti, non è capace di fabbricare vitamine e deve quindi assumerle con il cibo.

Il burro è una delle poche fonti di **vitamina D**, importante per il metabolismo del **calcio**, cioè per un buon sviluppo e la salute delle ossa. Contiene anche significative quantità di vitamine liposolubili come la **A**, che favorisce la crescita, protegge le mucose e difende dalle infezioni.

Il burro, se ben utilizzato, è importante per un'alimentazione corretta ed equilibrata ed è particolarmente utile a bambini, ragazzi e sportivi. Per sfruttare al meglio le sue doti deve essere utilizzato **crudo** o fatto sciogliere su cibo caldo.

CARATTERISTICHE DEL BURRO



VITAMINA D

VITAMINA K

GRASSI

**ENERGIA
IMMEDIATAMENTE
DISPONIBILE**

VITAMINA A

VITAMINA E

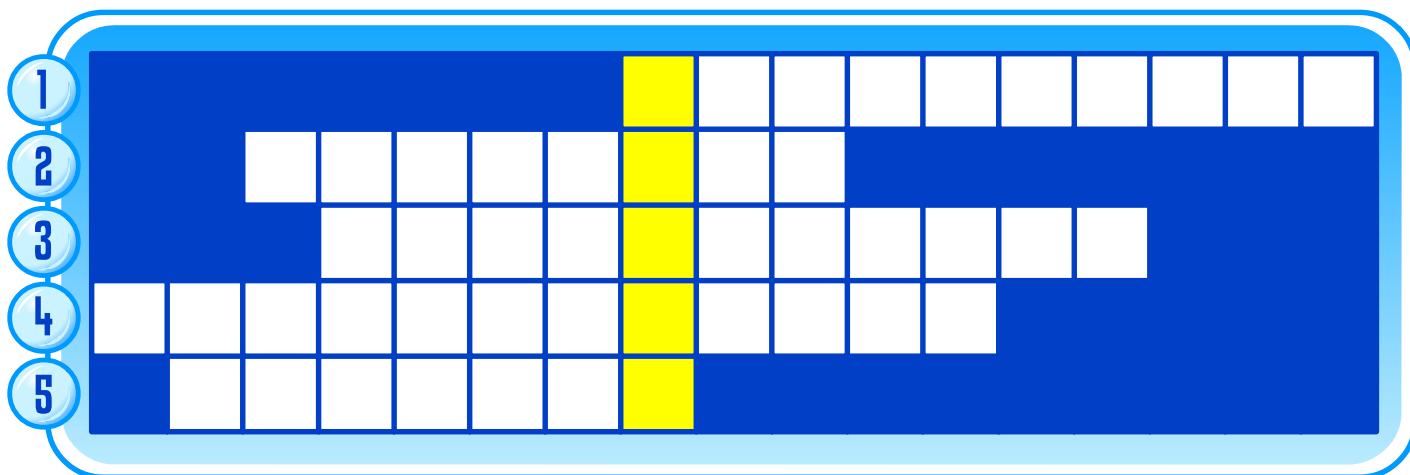
CAROTENOIDI



DIVERTITI IMPARANDO - 1

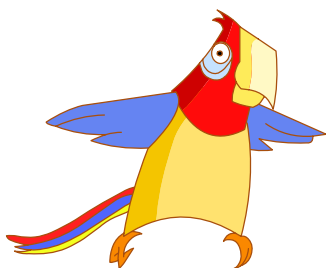


Completa il cruciverba rispondendo esattamente alle domande... e scopri la parola nascosta nella colonna gialla!
Il pappagallo Jolly ti aiuterà a scoprire le risposte!



1. Una delle tecniche di produzione del burro
2. Nome usato dagli Sciiti nell'antichità per indicare il burro
3. È un fattore determinante nella pastorizzazione
4. Avviene se si lascia riposare il latte
5. Il burro ne fornisce molta e subito disponibile

SOLUZIONE





DIVERTITI IMPARANDO - 2

Il pappagallo Jolly ti mette alla prova. Leggi le domande e scegli la risposta corretta. Quando hai finito guarda le soluzioni in fondo alla pagina.

1

Da cosa si produce il burro?

- A Viene prodotto naturalmente dalle mucche
- B Viene ricavato dal latte attraverso due metodi di produzione
- C Centrifugando degli elementi chimici

2

Quali sono le origini storiche del burro?

- A Non si conosce l'origine esatta, ma probabilmente in regioni settentrionali, la cui temperatura è più favorevole
- B Lo ha inventato Ippocrate, copiandolo dagli Sciiti
- C Lo si produce originariamente nelle regioni polari nell'emisfero settentrionale

3

Il burro ha caratteristiche diverse a seconda del metodo di produzione utilizzato?

- A Sì, quello prodotto con la tecnica dell'affioramento è solido
- B Sì, quello prodotto con la tecnica della centrifuga è liquido
- C No, le caratteristiche sono praticamente simili

4

Quali caratteristiche ha un burro di qualità?

- A Generalmente viene impacchettato in una confezione elegante e si trova solo nei supermercati
- B Lo si riconosce dall'aspetto lucido, compatto ed omogeneo, l'aroma gradevole, il sapore lieve e delicato
- C Ha un sapore salato

SOLUZIONE

1 B - 2 A - 3 B - 4 B

