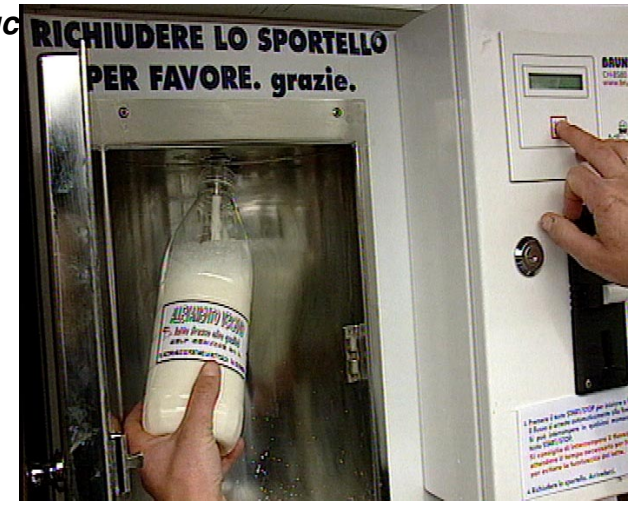
di Primo Mastrantoni - Aduc



Bere latte crudo e prendersi una infezione. Abbiamo impiegato decenni per ottenere un latte esente da batteri nocivi per la salute umana e la moda del "naturale" ci riporta indietro di un secolo. Ovvio che si puo' bere latte crudo ma i bovini, le stalle, la mungitura e la conservazione devono essere a prova di igiene.

Se questi procedimenti non sono garantiti e' possibile che prendersi una infezione che puo' essere particolarmente pericolosa per donne incinte, bambini, anziani e persone con sistema immunitario indebolito. I sintomi della tossinfezione alimentare sono: vomito, diarrea, dolori addominali, febbre e mal di testa. La FDA (Food and drug Administration, USA) ha proprio in questi giorni lanciato l'allarme sulla diffusione del consumo di latte crudo e sta esaminando gli effetti della stagionatura, per 60 giorni, dei formaggi, per verificare se tale procedura porti alla eliminazione dei batteri patogeni (1). Allora e' meglio bere latte pastorizzato (con eliminazione dei microrganismi patogeni) e da agricoltura biologica. Se proprio si vuole bere latte crudo allora si puo' ricorrere ai vecchi sistemi quali la bollitura per 5 minuti.
9 marzo 2011
Fonte: Food and drug Administration USA