



BURRO E GRASSI ANIMALI

Lezione

03

Burro

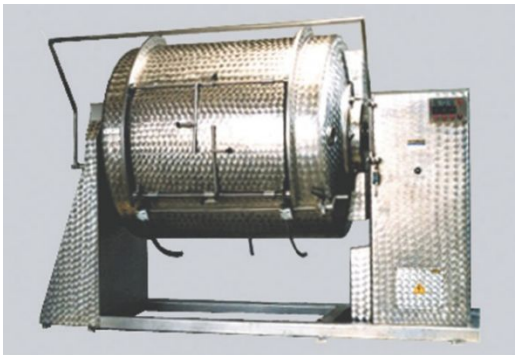
Secondo la legislazione italiana viene definito:

- **burro** “il prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte o dal siero del latte di vacca”;
- **burro di qualità** “il prodotto ricavato esclusivamente dalla crema o panna di latte” che abbia determinati requisiti igienici, analitici e organolettici.



Burro

FASI DELLA BURRIFICAZIONE DISCONTINUA



Modello di zangola per sbattere la panna.



Burro

BURRIFICAZIONE

- **Pastorizzazione della crema**

Si effettua per motivi igienici e per inattivare l'attività enzimatica.

- **Maturazione**

Avviene spontaneamente o per opera di microrganismi selezionati, che vengono inoculati allo scopo di garantire la giusta acidità e la formazione di sostanze aromatiche caratteristiche del burro (es. *diacetale*).



Burro

BURRIFICAZIONE

- **Lavaggio**

Si effettua introducendo acqua nelle **zangole** finché l'ultimo liquido di lavaggio risulta limpido.

- **Impastamento**

Può essere effettuato all'interno delle zangole oppure con apposite impastatrici meccaniche.

Questa operazione garantisce la formazione di una massa omogenea e l'eliminazione dell'eccesso di acqua.



Burro

BURRIFICAZIONE

- **Formatura e confezionamento**

Queste operazioni consentono la modellazione del burro in stampi. Il burro è disponibile nelle confezioni da 62,5, 125, 250, 500 e 1000 g. È confezionato in involucri chiusi, con sigilli che garantiscono la massima igienicità del prodotto. La **burrificazione in continuo** viene effettuata per la produzione di burro in quantità industriali.



Burro

Classificazione:

- **burro** con un contenuto di materia grassa non inferiore all'82%;
- **burro leggero a ridotto tenore** di grasso con un contenuto di materia grassa compreso tra il 60 e il 62%, la cui percentuale deve risultare indicata in etichetta;
- **burro leggero a basso tenore di grasso** con un contenuto di materia grassa compreso tra il 39 e il 41%, che va sempre indicata in etichetta.



Burro

VALORE NUTRITIVO

- È un condimento grasso altamente energetico.
- Contiene notevoli quantità di **acidi grassi saturi**, mentre carenti sono gli acidi grassi essenziali.
- È una buona fonte di **vitamine liposolubili** (A,D,E,K), inoltre contiene l'**acido vaccenico** che è importante per la crescita.
- Va consumato con moderazione dato il notevole contenuto di **colesterolo** (250 mg/100 g).



Panna

In base al **contenuto lipidico** la **panna** si suddivide in:

- **panna da caffetteria** (grasso minimo 10%);
- **panna da cucina** (grasso minimo 20%);
- **panna da montare o intera** (grasso minimo 30%);
- **panna doppia** (grasso minimo 48%);
- **panna spray** (80% di panna intera + zuccheri, latte, stabilizzanti e aromi). Si confeziona in ***bombolette spray***.



Lardo

È costituito dal **tessuto adiposo sottocutaneo** della **spalle**, del **dorso** e dei **fianchi del maiale**.

Viene conservato mediante aggiunta di sale oppure affumicato.

Fonde a 38-45 °C e il suo impiego è piuttosto limitato, anche se è stato recentemente rivalutato come grasso da condimento con la riscoperta della “cucina povera” delle popolazioni rurali.



Lardo di Colonnata



Lardo d'Arnaud

Pancetta

Si ricava dal **tessuto adiposo** della parte **ventrale del maiale** ed è composta da parti grasse e magre. Per la sua conservazione può essere sottoposta a salatura con spezie, oppure viene affumicata.

Può essere commercializzata:

- **tesa**, cioè piatta con la sua cotenna;
- **coppata**, lavorata con altra carne e arrotolata come un salame;
- **affumicata**, simile alla tesa ma più scura.



Strutto

Si ottiene per **estrazione a caldo** (fusione) dei **tessuti adiposi addominali del maiale**.

Il grasso che avvolge l'intestino e i reni viene fuso riscaldandolo a secco o a vapore e successivamente va filtrato e raffreddato.

In base al tipo di raffreddamento effettuato si ottiene uno strutto a qualità liscia o granulosa.

Dato il suo elevato contenuto in acidi grassi saturi si consiglia di limitare al massimo consumo.

