

Guerra al latte crudo o guerra ai produttori locali di latte?

Il sottosegretario alla salute, Francesca Martini, annuncia che è allo studio *"la possibilità di emanare un'ordinanza per sospendere la distribuzione di latte crudo fino a quando non ci sarà un adeguamento dell'informazione per la salute nella quale sia chiaro che il latte crudo va consumato solo dopo la bollitura"*.

Come mai simili raccomandazioni?

Perché ad oggi sarebbero 9 (6 nel 2008 e 3 nel 2007) i casi della grave malattia renale provocata nei bambini dal batterio Escherichia coli O157 "*collegati*" al consumo di latte crudo. Stiamo parlando della malattia chiamata "sindrome emolitica uremica", che si manifesta con una grave insufficienza renale che può rendere necessaria la dialisi.

Questi 9 casi hanno *"una probabile correlazione con il consumo di latte crudo"*, ha detto il direttore generale della Sicurezza alimentare e nutrizione del ministero della Salute, Silvio Borrello.

Quindi consumo di latte crudo in Italia è a rischio di infezione causata dal batterio Escherichia coli O157?

Sembrerebbe di sì, secondo una circolare del ministero del Welfare.

La circolare, del dipartimento per la "Sanità pubblica veterinaria, nutrizione e sicurezza degli alimenti" e dalla direzione generale della "Sicurezza degli alimenti e della nutrizione", si riferisce a segnalazioni di "casi umani" di infezione da Escherichia coli O157 "*associate al consumo di latte crudo*".

Dai controlli eseguiti nelle aziende di produzione - prosegue sempre la circolare - *"sono state riscontrate diverse positività per E. coli O157 sia nel latte crudo, destinato come tale al consumo umano, sia nelle feci degli animali produttori"*.

Quali sono le differenze?

- **LATTE FRESCO:** è il latte pastorizzato, venduto nelle confezioni che si acquistano normalmente al bar o al supermercato. Viene trattato a temperature relativamente basse per un tempo piuttosto breve, sufficiente per uccidere i germi patogeni senza rovinare prodotto, che resta fresco.
- **LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE:** viene trattato con il calore in modo più drastico, tanto che può essere consumato nell'arco di sei mesi.
- **LATTE CRUDO:** viene commercializzato così come viene munto, senza alcun trattamento ad eccezione di una filtrazione.

Cosa dice l'epidemiologia:

L'Osservatorio epidemiologico della Regione Campania ha realizzato un'indagine sulla Sindrome emolitica uremica (Seu).

A partire dal 1988, ogni anno sono stati osservati circa 30-40 casi di Seu (Sindrome emolitica uremica), per un totale di 439 casi notificati complessivamente tra il 1998 e il 2004. Sono inoltre stati identificati alcuni focolai epidemici, negli anni 1992, 1993 e 1997.

Il tasso nazionale d'incidenza medio annuale della Seu nello stesso periodo (1988-2004) è stato di 0,27 casi per 100mila abitanti, inferiore rispetto a quanto rilevato in altri paesi europei. Quindi ogni anno ci sarebbero, secondo l'Osservatorio della Campania, circa 30-40 casi ogni anno di questa Sindrome emolitica uremica.

Come mai soli 3 casi nel 2007 e 6 nel 2008 hanno fatto intervenire il Ministero del Welfare per bloccare la vendita di latte crudo? Dove sta il problema?

Ovviamente non esiste alcun problema sanitario, come non lo è stato il morbillo, la meningite, ecc.

Semmai il "problema" viene mediaticamente creato ad arte per raggiungere un ben preciso scopo.

E' doveroso precisare che il latte vaccino, cioè il latte di vacca, è un alimento che non va bene

per l'essere umano: dovrebbe essere di esclusivo appannaggio dei vitelli. Non è un caso infatti che il latte provoca più intolleranze alimentari in adulti e bambini di qualsiasi altro prodotto alimentare. Il latte di capra invece è molto più vicino al latte umano. Detto questo, è anche vero che se qualcuno vuole berlo (a prescindere dalle problematiche legate al muco, al ristagno delle vie aeree, ecc.) deve avere tutti i diritti di poterlo comprare allo stato crudo (certamente migliore di quello pastorizzato) e soprattutto ad un prezzo accessibile: il latte crudo viene venduto appena munto, da un minimo di 80 centesimi ad un massimo di 1 euro al litro.

Crudo è meglio del pastorizzato

La pastorizzazione, che prende il nome da Louis Pasteur, è il processo di riscaldamento cui vengono sottoposti il latte o altri prodotti alimentari. Generalmente sono condotti a temperature variabili da 54 a 70 °C e per tempi compresi tra i 20 e i 30 minuti. I nuovi metodi "flash" riscaldano il latte da 65 a 76°C per 15-22 secondi. La **pastorizzazione HTST** (High Temperature Short Time), porta il latte ad una temperatura di 72- 75°C per 15 secondi. Mentre il **trattamento UHT** (dopo una pastorizzazione a 80°C), porta il latte a temperature di circa 140°C per pochi secondi. La **sterilizzazione** consiste nel riscaldare il latte ad una temperatura tale che tutti i microrganismi presenti sono distrutti.

In questo modo si distruggono i batteri patogeni (compresi quelli vitali) e si ritarda lo sviluppo di altri batteri.

Il calore della pastorizzazione è però sufficiente per distruggere anche i batteri lattici importanti per la vita, come il *Lactobacillus acidophilus*, che contribuisce a sintetizzare la vitamina B nel colon (intestino crasso).

Acidificando il latte che poi coagula, i batteri lattici tengono i batteri della putrefazione sotto controllo. Il latte pastorizzato, non avendo questa protezione, si potrà alterare.

L'ironia della pastorizzazione è che distrugge le proprietà battericide del latte.

Il latte crudo mantiene al suo interno i batteri lattici utili

Principali vantaggi commerciali della pastorizzazione:

1) Il produttore può permettersi la sporcizia:

Gli standard qualitativi degli animali che producono latte crudo sono considerevolmente più alti di quelli dei soggetti che producono latte da pastorizzare.

2) E' conveniente per il produttore e per il contadino:

Nonostante il latte crudo si mantenga più a lungo del latte pastorizzato, se non viene prodotto in condizioni di massima pulizia si potrà cagliare prima di quest'ultimo.

3) La pastorizzazione compromette il potere nutrizionale?

Il riscaldamento di ogni alimento oltre i 50 °C determina la distruzione degli enzimi, i trasformatori biochimici. Per esempio la pastorizzazione elimina la fosfatasi enzimatica che è necessaria all'assimilazione del calcio.

4) Malattie provocate dalla pastorizzazione:

La perdita delle vitamine lipo-solubili come la A e la E può aumentare di oltre due terzi. La perdita della vitamina B e C può andare dal 38 all'80 per cento. Il 20% dello iodio si perde volatilizzato. Il consumo di proteine da latte cotto è dimostrato correlarsi con l'alta incidenza della trombosi. E gli animali da laboratorio degenerano più rapidamente quando sono nutriti con tale latte.

Latte, osteoporosi e acidificazione del terreno

Quindi la pastorizzazione permette ai grossi produttori nazionali una peggiore qualità del prodotto e dei bassi standard di igiene complessivi (alla fine del processo industriale, si fa

bollire il latte, e chi s'è visto s'è visto).

Tale bollitura però distrugge la "fosfatasi alcalina" (ALP) che è un enzima presente nel latte crudo molto sensibile al calore (termolabile). Questo enzima serve all'assimilazione del calcio nelle ossa. La sua mancanza impedisce di fatto alle ossa di integrare il calcio disponibile.

Quest'ultimo infine, per essere assimilato deve disporre di un certo quantitativo di magnesio che nel latte (come in una dieta tradizionale) è molto scarso!

Questo è il motivo per cui una dieta a base di latte pastorizzato invece di apportare calcio alla struttura ossea - come invece dicono i medici - lo sottrae alla stessa!

Ma non è tutto, perché il magnesio (che partecipa a circa 800 reazioni biochimiche) serve anche a contrastare con la vitamina B6 l'acidosi metabolica indotta dai sali di calcio e dalle proteine animali.

Se il nostro terreno biologico è prevalentemente acido, a causa di un eccesso di proteine animali (latte, formaggi, carni, uova, ecc.) i nostri meccanismi di tamponamento naturale per neutralizzare questo eccesso di acidità ricorrono alle riserve minerali che abbiamo principalmente nelle ossa e muscoli!

Sapete cosa significa questo? Significa che vengono sottratte da ossa, denti e muscoli i minerali tampone (sali tampone come calcio, sodio, potassio e magnesio) che servono per riequilibrare l'acidosi e portare all'equilibrio.

Questo meccanismo a circuito chiuso spiega perché l'osteoporosi non è una mancanza di calcio ma una perdita di calcio a seguito delle nostre abitudini alimentari scorrette, tra cui appunto bere latte pastorizzato (carni, formaggi e proteine animali). Più proteine animali mangiamo, più aumenta l'acidosi e più calcio sottraiamo alle ossa e ai denti!

Non solo, ma l'acidosi cronica predispone il terreno in una situazione precancerosa...

Latte pastorizzato (morto) va bene, quello crudo (vivo) no. Come mai?

I nostri governanti stanno facendo di tutto per farci bere solo latte pastorizzato, cioè quel liquido biancastro che dal punto di vista chimico è perfetto, ma dal punto di vista energetico è morto, privo di vita e vitalità. In pratica vogliono farci bere solo quella bevanda che a lungo andare potrebbe farci ammalare.

Viene da sé che l'ordinanza del Ministero del Welfare, non ha niente a che vedere con la nostra salute - semmai il contrario - ma è un chiaro attacco dei grandi produttori industriali di latte contro le piccole aziende locali che vedono nei distributori una possibilità di sbocco commerciale della propria attività.

Da quando i distributori di latte crudo hanno fatto la loro comparsa nel territorio locale, le casse delle grandi aziende ne hanno risentito il colpo e sono quindi corse ai ripari...

Stiamo parlando infatti di 6 milioni i litri di latte crudo venduti in Italia ogni anno! In costante crescita.

Consiglio spassionato ai bevitori di latte crudo

Se trovate i sigilli ai distributori, non perdetevi d'animo, e soprattutto, non andate nei supermercati a comperare un qualsiasi altro latte, perché così facendo darete ragione al sistema e parteciperete alla chiusura totale dei piccoli allevatori. Forse saranno costretti a scrivere in grande che il latte appena munto deve essere bollito. Voi leggete attentamente, ringraziate la Ulss di turno, riempite la bottiglia di latte pagando un euro o se va bene 0.80 centesimi, e andate a casa...

Marcello Pamio

da www.disinformazione.it - 10 dicembre 2008