



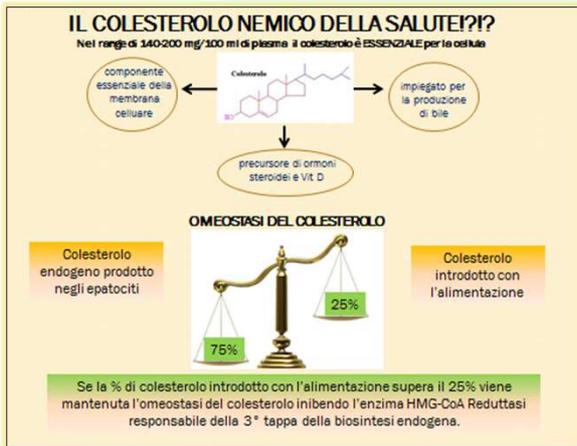
Caratterizzazione chimico-nutrizionale del latte come fattore di rischio nelle malattie cardiovascolari

Chemical and nutritional characterization of milk as a cardiovascular disease risk factor

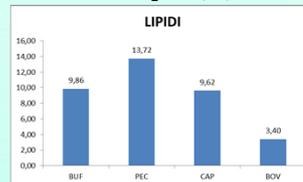
A. Arrichiello¹, E. Pizzo², G. Auriemma¹, R. Palomba¹ and F. Sarubbi¹

¹Institute for Animal Production System in Mediterranean Environment. National Research Council,

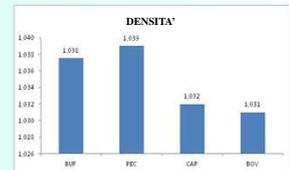
²Department of Biology, University of Naples "Federico II,"



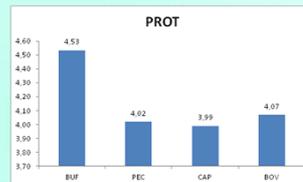
Confronto tra specie relativo al contenuto in lipidi (%)



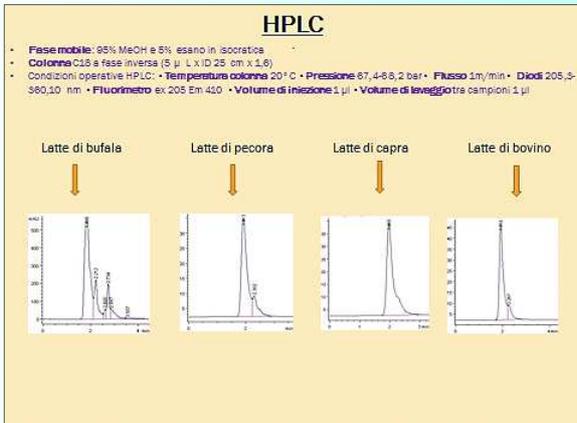
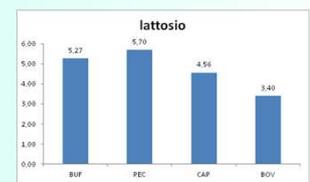
Confronto tra specie relativo alla densità del latte (15°C)



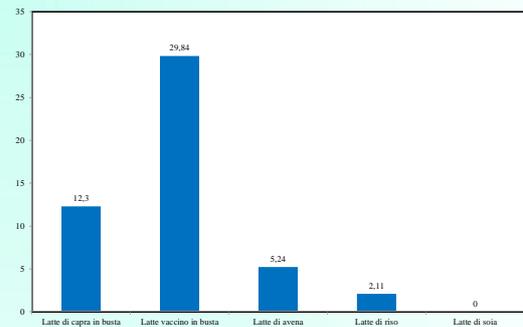
Confronto tra specie relativo al contenuto in proteine totali (%)



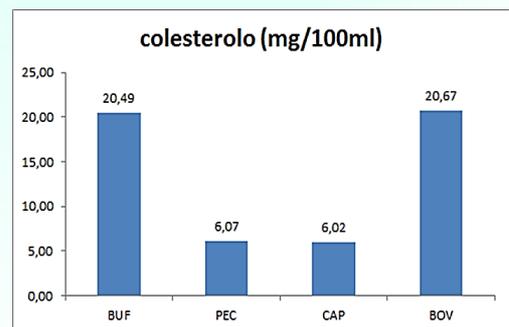
Confronto tra specie relativo al contenuto in lattosio (%)



Confronto relativo al contenuto in colesterolo nel latte animale e vegetale reperibile in commercio (mg/100ml di plasma)



Confronto tra specie relativo al contenuto in colesterolo tra specie



Il latte fa bene o fa male?

AMICO LATTE

Una dieta equilibrata, in cui il latte viene consumato con moderazione, non può determinare un fattore di rischio per la salute piuttosto può rappresentare un ottimo alimento per soddisfare l'apporto quotidiano di calcio e vitamine.

L'utilizzo di latte vegetale è preferibile in regimi alimentari privi di colesterolo.

Il latte vaccino ricco in colesterolo può indurre in soggetti a rischio l'insorgenza di malattie cardiovascolari. Tali individui che necessitano di regimi alimentari a basso contenuto in colesterolo ma che non vogliono fare a meno dei benefici nutrienti del latte di origine animale possono utilizzare il latte di capra o di pecora.