

Burro e Margarina

Il Burro

Il Burro è definito come il **prodotto che si ottiene esclusivamente dalla crema di latte vaccino dopo la zangolatura e sufficiente separazione del latticello, fino ad ottenere un contenuto minimo di grasso dell'80%**. La composizione prevede inoltre una quantità di acqua inferiore al 18%; il resto è dato da proteine, lattosio, sali minerali e vitamine (A e D).

100 grammi di burro forniscono circa 750Kcal e 250 mg di colesterolo. Il burro viene un po' penalizzato dalle nuove tendenze dietetiche, ma il gusto e il sapore che il burro conferisce ad una pietanza difficilmente potrà essere sostituito da altri condimenti.

Il burro può essere ottenuto da una crema di **centrifugazione o di affioramento** (metodo utilizzato soprattutto in Italia). I due tipi di produzione hanno caratteristiche diverse poiché quella di **centrifugazione** si ottiene meccanicamente e in breve tempo, quella di **affioramento** si ottiene facendo riposare il latte per una notte in modo che la parte grassa affiori spontaneamente. Durante il riposo, i batteri lattici presenti nel latte si sviluppano, producendo acidi (acido lattico) e sostanze aromatiche. Il Burro ottenuto da crema di affioramento è quindi più aromatico ma meno conservabile.

Quando il burro viene ottenuto per mezzo della centrifugazione si deve procedere anche all'**insemezzamento**, che consiste nell'aggiungere cinque tipi di batteri specifici per la produzione di acidi e aromi ed una successiva fase di maturazione. In entrambi i casi (centrifugazione o affioramento) si procede poi alla **zangolatura**, che consiste nello sbattere il latte in modo che i globuli di grasso si rompano.

Il burro deve essere confezionato con fogli di alluminio, carta pergamena oppure in vaschette di plastica, non deve essere esposto alla luce che può essere causa principale di irrancidimento. Se il burro viene prodotto con latte non vaccino deve essere indicato nell'etichetta.

Il colore del burro può variare a seconda della stagione, in estate ad esempio, gli animali si nutrono di foraggio fresco e ricco di carotenoidi, il burro quindi sarà più giallo, in inverno sarà più bianco. La legge prevede anche di poter colorare il burro con sostanze come l'annatto (pianta tropicale), zafferano o carotenoidi, in questo caso deve essere specificato nell'etichetta. Le confezioni destinate al commercio al minuto devono essere inferiori ad un chilo.

E' difficile trovare in commercio il **burro chiarificato**, ma volendo possiamo prepararlo in casa. Scaldare il burro a bagno maria per circa un'ora in modo che l'acqua contenuta nel panetto evapori, eliminare la parte grumosa salita in superficie, filtrare e conservare in un vasetto sterilizzato e ben chiuso in frigorifero. Il burro chiarificato perde quasi un terzo del peso iniziale ma "rende" il doppio.

La margarina

La margarina nacque dopo la metà del 1800 per opera del chimico francese **Mège-Mouriés**, da cui ha preso il nome. Era a base di grasso bovino (sego) miscelato con la parte oleica del latte. Poi però, il grasso bovino iniziò a scarseggiare e si passò ad utilizzare solo grassi e oli vegetali. In Italia l'uso di margarina è piuttosto basso e circa il 60% della margarina viene consumata in modo indiretto, attraverso dolci di produzione industriale.

La definizione legale della Margarina è: **Miscele ed emulsioni confezionate con grassi alimentari di origine animale e vegetale diversi del burro e dai grassi suini, contenenti più del 2% di umidità.**

La margarina è un'emulsione di acqua in grasso (idrogenazione). L'idrogenazione consiste nella trasformazione di un grasso insaturo in uno saturo (o con un grado minore di insaturazione) in questo modo si ottiene un prodotto simile al burro, con un punto di fusione superiore agli oli di partenza (punto di fusione della margarina a circa 40°). La diversa consistenza delle margarine è dovuta al diverso grado di idrogenazione dei grassi presenti, che permette svariati utilizzi. Esistono margarine adatte per produrre paste sfoglie, altre adatte per gateaux e finissima pasticceria, altre sono adatte per le paste lievitate e plum cake.

Le etichette delle margarine riportano i grassi utilizzati ma spesso la pubblicità mette in evidenza una "leggerezza" che non esiste: **il valore calorico è del tutto simile a quello del burro anche se non contiene colesterolo.**

La margarina può essere **monoseme** se prodotta da un unico tipo di olio o **poliseme**, se gli oli utilizzati per la produzione sono di tipo diverso. In Italia l'olio più usato per la produzione di margarina è **l'olio di semi di mais**. La margarina utilizzata in campo industriale, invece, può essere anche mista, cioè ottenuta da una miscela di grassi di origine animale e vegetale. Le margarine dure contengono circa il 20% di grassi saturi, quelle morbide circa il 13%. Quelle spalmabili hanno una consistenza più cremosa, in quanto i grassi idrogenati vengono addizionati in quantità idonee e cambia anche la lavorazione.

Nella produzione della margarina sono permessi alcuni additivi: emulsionanti, antiossidanti, gallati di ottile e dodecile, antimicrobici, coloranti (solo nel consumo diretto) e aromatizzanti.

Devono essere assenti grassi derivati dal latte o idrocarburi di origine animale.

L'umidità deve essere superiore al 2%.

I coloranti sono ammessi solo nelle margarine destinate al consumo diretto e non a quello industriale.

Il peso massimo delle confezioni destinate al commercio al dettaglio deve essere di 250g.

La margarina non è adatta alle frittiture.

Esistono inoltre delle margarine ottenute da grassi non idrogenati ma interesterificati, ricche di grassi polinsaturi, più digeribili e con un punto di fumo intermedio. In alcuni casi vengono addizionate di caseina per dare una consistenza simile a quella del burro, permettono una lavorazione più breve e con questo tipo di margarina si ha la certezza che canditi o gocce di cioccolato rimangano perfettamente in sospensione nelle preparazioni dolciarie.

La margarina può sostituire discretamente il burro, specialmente se ad esse viene aggiunto il diacetile, una sostanza che caratterizza il sapore del burro stesso.