

LE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Caratteristiche Organolettiche:

Di forma tondeggiante, colore bianco porcellanato, superficie liscia e sottilissima, mai scagliata, ha una pasta leggermente elastica, dal sapore dolce e delicato di latte, dall'aroma caratteristico non paragonabile agli altri formaggi.

Caratteristiche chimiche della Mozzarella di Bufala Campana DOP

La Mozzarella di Bufala Campana DOP ottenuta con il metodo sopra descritto, deve avere un titolo minimo di Grasso sulla sostanza secca pari al 52% ed una Umidità massima del 65%.

Proprietà Nutrizionali

La Mozzarella di Bufala Campana DOP vuol dire anche stile di vita e modello nutrizionale: è infatti, senza timori di smentite, considerata parte integrante di quella dieta mediterranea, divenuta di recente patrimonio culturale dell'umanità tutelato dall'Unesco. La Dieta Mediterranea che si basa prevalentemente sul consumo di alimenti di origine vegetale, a cui si affianca un consumo di alimenti di origine animale, soprattutto latte e formaggi (quotidianamente), coniuga nella Mozzarella di Bufala Campana DOP tutto ciò.

La Mozzarella di Bufala Campana DOP è un formaggio facilmente digeribile, con un ridotto contenuto di lattosio e di colesterolo, è un ottima fonte di proteine ad elevato valore biologico, a cui si accompagna un moderato apporto di grassi. Inoltre, il formaggio fornisce elevate quantità di Calcio e Fosforo, di vitamine idrosolubili quali la B1, B2, B6 e Niacina; è infine, una buona fonte anche di vitamina E e Zinco, sostanze che contribuiscono a contrastare l'azione negativa dei radicali liberi.

Per tutti quelli che sono attenti alla dieta possiamo tranquillizzarli affermando che con circa 250 Kcal per ogni 100g di prodotto mangiato, la Mozzarella di Bufala Campana è molto più dietetica di molti altri derivati lattiero caseari. Consumare Mozzarella di Bufala Campana significa fornire energia per la crescita dei giovani e per il recupero degli sportivi.

Modalità di conservazione

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche se conservato nel proprio liquido di governo, nel rispetto delle temperature indicate dal produttore in etichetta come prevede la Normativa vigente.

Consigli per un consumo ideale

Per gustare al meglio le sue caratteristiche, si consiglia di consumarla il giorno stesso dell'acquisto. Se non consumata subito, conviene conservarla in un ambiente fresco, sempre immersa nel suo liquido di governo. Nei casi in cui viene posta in frigo, bisogna avere cura di toglierla con un certo anticipo, in modo da servirla a temperatura ambiente per gustarne tutto il sapore.



STUDI RECENTI...

La Mozzarella di Bufala Campana DOP: un alimento capace di proteggere e rigenerare l'intestino.

*Dipartimento di Farmacia, Università degli Studi di Napoli
Federico II, 80131, Napoli*

Uno studio *in vitro* condotto dal Prof. Gian Carlo Tenore, docente di Chimica e Tossicologia degli Alimenti presso il Dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II", e coordinato scientificamente dal Prof. Ettore Novellino, Direttore del suddetto Dipartimento e docente di Chimica Farmaceutica e Tossicologica, ha dimostrato che la Mozzarella di Bufala Campana DOP è capace di rilasciare dopo digestione gastro-intestinale dei piccoli frammenti di proteine, definiti peptidi, in grado di esercitare un potente effetto protettivo nei confronti delle cellule intestinali. Tali peptidi sarebbero capaci di favorire la rapida sostituzione delle cellule vecchie e malate con cellule giovani e sane, consentendo, in tal modo, un'azione rigenerante e protettiva della mucosa intestinale.

Gli stessi studi dimostrerebbero che tali peptidi sarebbero più efficaci dei comuni farmaci utilizzati per le diverse forme di infiammazione intestinale e addirittura privi degli effetti collaterali tipici di tali farmaci.

Gli studi del Prof. Tenore indicherebbero che una quantità pari a 200 g di Mozzarella di Bufala Campana DOP alla settimana sarebbe sufficiente a garantire degli effetti protettivi significativi. Tali studi sono stati oggetto di una pubblicazione scientifica sulla prestigiosa rivista internazionale *Journal of Functional Foods*, dimostrando che la Mozzarella di Bufala Campana DOP può essere definita come un alimento "funzionale", ossia capace di apportare benefici effetti sulla salute dell'uomo alle quantità previste dalle linee guida per una sana e corretta alimentazione.

La Mozzarella di Bufala Campana DOP senza lattosio

Con il termine di intolleranza al lattosio si intende una ridotta capacità di digestione e assorbimento del disaccaride lattosio da parte dell'intestino tenue per una diminuita produzione dell'enzima lattasi. Secondo studi recenti, in Italia il deficit di lattasi è presente in media nel 40% della popolazione totale e presenta andamento crescente passando da Nord verso Sud. Brevemente la scarsa o assente produzione di lattasi a livello intestinale, il malassorbimento, cioè il mancato assorbimento di lattosio dall'intestino e l'intolleranza, cioè i sintomi gastro-intestinali provocati dal malassorbimento del lattosio, non sono equivalenti ma rappresentano differenti aspetti dello stesso problema. La presenza e l'intensità dei sintomi dopo ingestione di lattosio sono in relazione a diversi fattori quali: la quantità di lattosio ingerita; l'attività della lattasi intestinale; i cibi ingeriti con il lattosio; la capacità fermentante della flora batterica intestinale; la contemporanea ingestione di altri zuccheri non assorbibili e quindi fermentabili. I sintomi sono molto vari e generici come meteorismo, crampi addominali, flatulenza, gonfiore/dolore addominale, alterazione della consistenza delle feci a volte diarrea.

L'intolleranza al lattosio potrebbe essere un problema semplice da gestire nella stragrande maggioranza dei casi se supportata da una corretta informazione sui sintomi e sui consigli alimentari. Per esempio non tutti sanno che la mozzarella di bufala campana DOP per il particolare disciplinare seguito durante la sua lavorazione, risulta un formaggio fresco con scarso contenuto di lattosio di solito non superiore a 0,3 gr su 100 gr di prodotto finito. Tale valore pone la mozzarella di bufala campana DOP tra gli alimenti naturalmente adatta all'alimentazione anche dei soggetti con ridotta capacità di digerire il lattosio.