

# Istoria laptelui

## Stiati ca...

....in 1856, Gail Borden a primit primul brevet din Statele Unite ale Americii pentru lapte condensat. Gail Borden a patentat o metoda pentru a face lapte condensat prin incalzire intr-un vid partial. In 1861, Gail Borden a deschis o fabrica de lapte condensat si de conserve in Wassaic, New York.

....in 1863, Louis Pasteur a inventat pasteurizarea, o metoda de a ucide bacteriile daunatoare din bauturi si produse alimentare. In 1891, prima fabrica de prelucrare a laptelui din SUA care a instalat linia de pasteurizare a fost Sheffield Farms Dairy din Bloomfield, New Jersey. Ei au folosit un pasteurizator facut in Germania. In 1908, Chicago a devenit primul mare oras american care a adoptat o lege prin care se solicita ca laptele comercializat sa fie pasteurizat.

....in 1878, doctorul Gustav De Laval a inventat separatorul de smantana centrifugal continuu.

....in 1884, doctorul Hervey Thatcher din Potsdam, New York, a inventat prima sticla de lapte din sticla numita Borcanul de lapte de bun simt al lui Thatcher (Thatcher's Common Sense Milk Jar), care a fost sigilata cu un disc de hartie cerata.

....Victor Farris a inventat cutia de lapte din hartie. In 1932 au fost introduse spre comercializare cutii de lapte din hartie imbracata in material plastic. In 1964 a fost introdus pe piata recipientul pentru lapte din plastic in totalitate.

....mongolii au inventat laptele praf - Marco Polo a sosit în Mongolia în 1275, unde a ramas pentru 17 ani. In acest timp, el a facut inregistrari scrise privind modul in care mongolii foloseau laptele praf.

## Origini

Istoria laptelui si a produselor din lapte dateaza din timpuri indepartate, din vremea in care omul a inceput sa domesticeasca animalele si sa le creasca. Acum 8.000 de ani, populatia Mesopotamiei a incercat sa domesticeasca mamiferele, sa le foloseasca si sa prelucreze laptele lor pentru consumul propriu. Recent, un grup de arheologi au gasit in Troina – Sicilia una din cele mai vechi „ferme” din zona Mediteranei, datand din epoca Bronzului (de acum 6.000 de ani).

## Legenda despre cum s-a nascut BRANZA

De-a lungul timpului au aparut mai multe legende despre modalitatea prin care Omul a descoperit cum sa produca branza.

Cea mai cunoascuta este cea a unui comerciant Arab care a traversat desertul si a dus cu el mai multe feluri de mancare printre care si lapte. Pentru transport, el a folosit un sac facut din stomacul uscat al unei oi. Miscarea din timpul calatoriei, caldura si enzimele care au ramas pe una din partile stomacului de oaie au facut ca laptele sa devina acid si au solidificat proteinele prezente in el. Asa s-a nascut Cheagul. Descoperirea cheagului a ocupat un loc important in

Mitologia greaca, aceasta descoperire fiind atribuita nimfelor despre care se spune ca l-au invatat pe Aristeo, fiul lui Apollo, arta de a face Cheagul si a transforma laptele. Foarte probabil este ca descoperirea brnzei sa se fi facut dintr-o greseala, in incercarea de a transporta si conserva laptele pe perioade mai lungi de timp.

## **Civilizatia Romana**

Laptele consumat de stramosii nostri provenea in special de la capre, oi si magari. Romanii au avut un rol important in dezvoltarea consumului de lapte, prin introducerea laptelui de vaca in alimentatie si prin perfectionarea tehnicii de prelucrare a acestuia, pe care apoi au raspandit-o pe toata suprafata imperiului, in nordul Italiei, Gallia, Germania si Anglia.

## **Procedurile de prelucrare a laptelui**

Incepand cu sfarsitul secolului 19, au fost dezvoltate tehnici speciale care sa elimine bacteriile prezente in lapte si astfel sa-i prelungeasca durata de viata.

Datorita descoperirilor facute de doctorul francez Louis Pasteur, care in 1865 cerceta metode de stopare a epidemiei de variola, azi laptele, este incalzit la temperaturi suficient de inalte incat sa ucida toti microbii. Procesul de pasteurizare a laptelui a fost propus pentru prima data de Franz von Soxhlet in 1886. In anul 1920 s-a inceput pasteurizarea unei cantitati semnificative de lapte. Curand avea sa inceapa si productia de lapte pasteurizat ambalat la sticla. Procesul de Pasteurizare asigura eliminarea microorganismelor patogene si a toxinelor produse de acestea reducand drastic mediul microbial, dar in acelasi timp mentinand cea mai mare parte a proprietatilor nutritionale ale laptelui.

Laptele pentru consumul direct este tratat prin pasteurizare rapida HTST (High Temperature – Short Time – expunerea pentru scurt timp la temperatura inalta). Pentru a obtine un lapte cu termen de garantie crescut, laptele este incalzit la 84 grade Celsius timp de 15 secunde. Acest procedeu omoara 95% din bacterii. Pentru a incetini procesul de inmultire al bacteriilor ramase, laptele este racit imediat la 4 grade Celsius.

Sterilizarea, cunoscuta sub numele de UHT (Ultra High Temperature – Temperatura foarte ridicata), asigura eliminarea completa a bacteriilor si a sporilor. In general, laptele este incalzit la 140 -150 grade Celsius pentru 2-3 secunde, folosind jet de aburi. Dupa acest tratament, laptele este racit la 18 grade Celsius.

Acest procedeu, introdus in anii '60, permite pastrarea valorilor nutritionale si a calitatilor organoleptice ale laptelui.