

PANNA

Un velo di "panna" copre il latte in riposo, come un "panno" copre un oggetto sul quale viene disteso.

Da qui la genesi del termine "panna" che si chiama anche "crema di latte", dal latino "chrisma", unguento.

La panna è costituita da latte arricchito di grasso, cioè non è il grasso al 100% ma un composto di latte e grasso che varia dal 12% fino al 70%.

Si distinguono varie panne a basso contenuto lipidico (invenzione dell'industria), come la panna da caffè (che ha un contenuto minimo di grasso del 12-13%), panna da cucina (grasso circa il 21%) e quella da montare (minimo del 32%). L'industria "ha stabilito", ingannando la "classica" massaia, che per poter adoperare la panna in cucina, non andrebbe usata quella da montare, e si sa bene il perché: la panna da cucina è stata privata di parte del suo grasso per poterlo aggiungere ad altro latte e formare nuove quantità di...panna da cucina. La panna da montare ha un contenuto minimo di grasso quanto basta per poterla...montare. Meno del 32% di grassi, i globuli degli stessi, con lo sbattimento, non riescono ad agglomerarsi ed inglobare aria.

La panna può essere ottenuta mediante tre metodi: per affioramento dal latte, per centrifugazione del latte e ricavandola per centrifugazione del siero.

L'affioramento della crema, con il metodo industriale, avviene lasciando a riposo per 12 ore a 15°C il latte in bacinelle di acciaio inox della capacità di 1,5 – 2 quintali; questo succede perché il latte, non essendo un liquido omogeneo, ma una emulsione costituita da piccolissime particelle di grasso sospese nel liquido, vengono con il tempo lentamente a galla.

Il metodo della centrifugazione del latte per ottenere la panna, consiste nell'adoperare le scrematrici a centrifuga, esse sono costituite da una serie di piatti tronco-conici montati su un tamburo rotante, e distanziati di alcuni millimetri. I piatti presentano una serie di fori che consentono il movimento ascenzionale del latte. Quando il latte ha raggiunto l'ultimo disco, la separazione è completata: la crema esce da un condotto centrale e il latte scremato da uno laterale. Variando il numero dei piatti e la velocità di

rotazione si ottiene un diverso grado di scrematura. La panna ottenuta con la centrifugazione risulta dolce in quanto non si sono ancora sviluppati i fermenti lattici.

La panna ricavata per centrifugazione del siero, è quella meno pregiata in quanto il siero stesso è il risultato residuo della fabbricazione del formaggio, e perciò un prodotto sfruttato.

Qualsiasi metodo di ottenimento, la panna viene sottoposta a pastorizzazione, dando origine alla panna fresca conservabile per 6 – 7 giorni in frigorifero, o a sterilizzazione UHT, dando origine alla panna a lunga conservazione (4 mesi).

Una curiosità della panna in bomboletta è che il gas utilizzato per montare la panna è un gas esilarante; si tratta del protossido di azoto, quello stesso che era usato negli ospedali come anestetico; il nome "gas esilarante" gli deriva dal fatto che, se inalato, produce uno stato di ebbrezza.