

La lattasi : un esempio evolutivo

Raccolta di materiale su un enzima antico

CLAUDIA POLVERINI 23 NOVEMBRE 2020 14:26

Plastica dal latte

Una bioplastica sostenibile da una proteina del latte

Viene prodotta dalla caseina ed è utilizzabile in granuli, proprio come la plastica riciclata. Si tratta di un innovativo materiale che potrebbe sostituire la plastica a livello industriale. Un altro passo avanti nel processo di sostituzione della plastica con un suo corrispettivo più rispettoso dell'ambiente.



OHGA!

Bressanini e il latte



INTOLLERANZA AL LATTOSIO. Bere latte è naturale?

di Dario Bressanini

YOUTUBE

Lattosio e lattasi su Le Scienze

LE SCIENZE
SCIENZE
AMERICANE

Lattosio e lattasi

Il lattosio è lo zucchero del latte che viene degradato dall'enzima lattasi. La maggior parte degli adulti però manca di questo enzima. Le popolazioni che bevono latte, forse per una selezione naturale, presentano più lattasi

Lattosio è l'additivo alimentare dai gusti dolci del latte. Lattosio è un disaccaride formato da due zuccheri: il glucosio e il galattosio. Il lattosio è uno dei principali nutrienti solidi del latte e il suo enzima, la lattasi, lo degrada in glucosio e galattosio. Gli adulti sono i grandi consumatori di latte e di lattosio. In Asia, il latte è consumato solo in quantità ridotte, mentre in Europa e in America è consumato in grandi quantità. Viene identificato commercialmente dalle etichette delle ghiande del latte materno durante l'allattamento, ma viene assorbito dal piccolo intestino solo dopo la produzione di lattasi. La lattasi è un enzima che si trova nel piccolo intestino e che si produce in grandi quantità nel latte materno. La lattasi è un enzima che si produce nel piccolo intestino e che si produce in grandi quantità nel latte materno. La lattasi è un enzima che si produce nel piccolo intestino e che si produce in grandi quantità nel latte materno.

1973_053_1
Documento PDF
PADLET DRIVE

Sul cammino del latte

Sul cammino del latte, una storia di geni e di tecnologia | Zanichelli Aula di scienze

Fate fatica a digerire il lattosio? Siete in buona compagnia, con due persone su tre nel mondo che non riescono a demolire il principale zucchero del latte dopo i sette-otto anni di età. A quell'età infatti l'organismo di più del 60% della popolazione mondiale ha smesso di produrre la lattasi, l'enzima che permette ai neonati almeno fino allo svezzamento di nutrirsi di latte materno.

ZANICHELLI AULA DI SCIENZE

Dal Blog IBSE e dintorni

Ma tu hai la lattasi? Un'attività di Elaborate sulla digestione del latte e la coevoluzione di geni e cultura

Lo ammetto, adoro il latte. Per me bere una tazza di latte è meglio di qualsiasi comfort food. Mi piace in tutti i modi: freddo, caldo, bianco, macchiato, con la schiuma o senza. Ma non per tutti è così.

IBSE E DINTORNI

Tolleranza al lattosio

La diffusione recente della tolleranza al lattosio

L'analisi del DNA di esseri umani dell'Età del Bronzo mostra che la capacità di digerire il latte anche da adulti si è diffusa in Europa nell'arco di appena 3000 anni: un arco di tempo così breve suggerisce che questa capacità rappresenti un notevole vantaggio per la sopravvivenza

LE SCIENZE



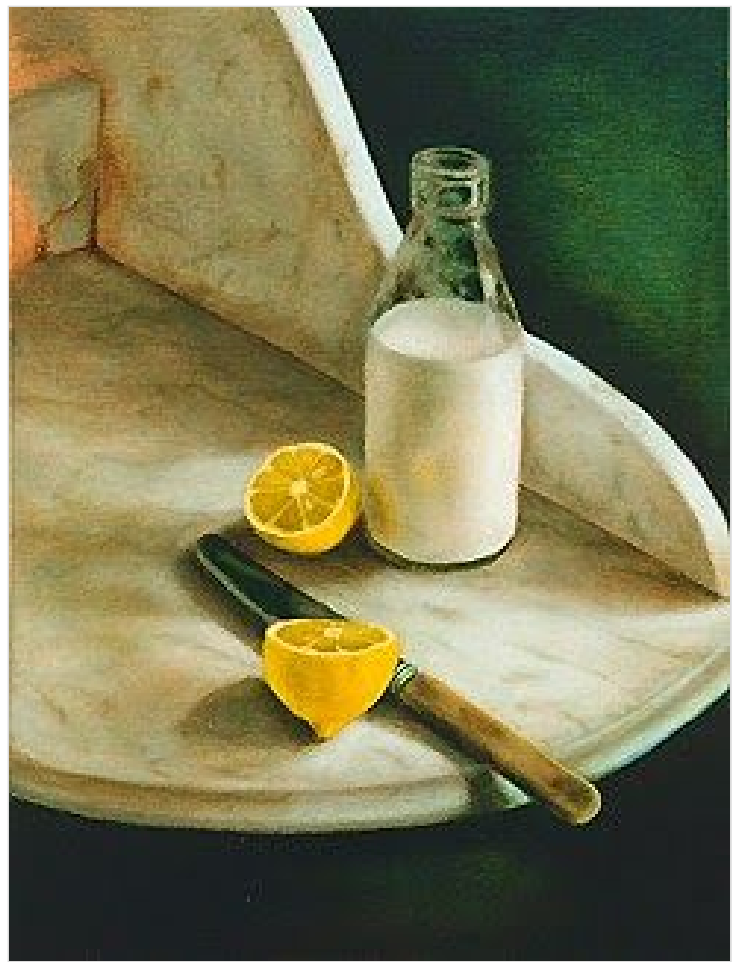
Edward Hopper e il latte

Il Latte in Nighthawks at the diner di Edward Hopper (1942) | Granny's House

Abbiamo conosciuto il Latte quando è uscito dalla "Vacca nella Scatola", il distributore di latte crudo a Mirandola.

Abbiamo inserito la moneta, premuto il bottone e subito abbiamo sentito uscire il Latte che cantava "Sono il Latte, sono il Latte" con la base in sottofondo di "Portobello". Scopo del Latte è "venire su".

GRANNY'S HOUSE



Magritte e il latte

Il Latte in La lampe philosophique (1936) di Rene Magritte | Granny's House

Blogger e copyeditor, vive nel caos e ha sempre tante idee in testa. Vegana, yogini, fa volontariato al Canile di Mirandola "Isola del Vagabondo" ed è donatrice AVIS. Vizia senza vergogna i suoi Bimbis e sta cercando di imparare a cucinare in una maniera decente. Ama scrivere ma deve ancora capire se ha troppo o nulla di importante da dire.

GRANNY'S HOUSE



World Milk Day



Raise a glass to World Milk Day 2020 with International Dairy Federation (IDF)

di International Dairy Federation IDF

YOUTUBE

Il latte nell'arte e il rapporto con l'uomo

Il latte nell'arte, il forte rapporto con l'uomo

Il latte, come tutti sanno, è la materia prima da cui, in numerosissime varianti, si ricava il formaggio. Il legame esistente tra i due non si realizza solo dal punto di vista produttivo, ma anche e soprattutto culturale e sociale.

FORMAGGIO.IT



Il latte nell'arte

The Old Milk Bottle

di [Ella Kavanagh](#)

Tanti tipi di latte

Tipi di Latte

Il latte è un alimento essenziale per l'alimentazione dell'essere umano, sia per le sue capacità nutritive che per i suoi effetti benefici. È ricco di vitamine A, D, E, K tra le vitamine liposolubili, e la vitamina C, l'acido folico e la riboflavina (o vitamina B2) tra le idrosolubili.

ASSOLATTE



Fare il formaggio

2 facili modi per fare il formaggio in casa o a scuola!

Avete mai provato a fare il formaggio in casa o a scuola? Ecco due modi semplici e divertenti per diventare piccoli casari. Ingredienti: 2 litri di latte intero pastorizzato 1 yogurt naturale 1 cucchiaino di caglio o 2 limoni sale
Con il caglio Versare il latte pastorizzato nella casseruola e portare a 35°C.



PARMALAT EDUCATIONAL DIVISION

Activity for Got Lactase? The Co-evolution of Genes and Culture

This activity explores the content and research presented in the short film The Making of the Fittest: Got Lactase? The Co-evolution of Genes and Culture, which describes a case of recent human evolution influenced by cultural factors.

HHMI BIOINTERACTIVE



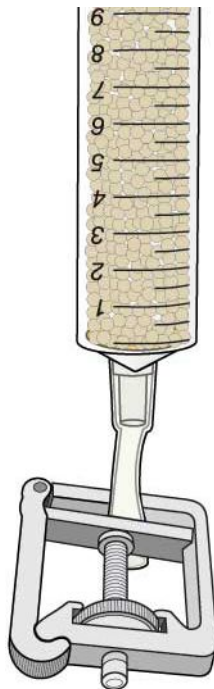
Un latte migliore per gatti

Esperienza di laboratorio

Un latte migliore per i gatti: uso della lattasi immobilizzata per

Tradotto da Monica Mauri. Dean Madden del National Centre for Biotechnology Education (NCBE), Università di Reading, UK, propone un esperimento per ottenere latte privo di lattosio - utile sia per i gatti che per il 75% della popolazione mondiale che risulta intollerante a questo tipo di zucchero.

SCIENCEINSCHOOL



Video

da BioInteractive



The Evolution of Lactose Tolerance – HHMI BioInteractive Video

di biointeractive

YOUTUBE

Diverse domande sono incorporate nel cortometraggio The Making of the Fittest: Got Lactase?

La coevoluzione di geni e cultura nella natura della lattasi da BioInteractive

Storia del latte

STORIA DEL LATTE E DEI SUOI TANTI USI

Già seimila anni fa si produceva pecorino e ricotta in Sicilia, secondo quanto emerso da recenti scavi nell'isola. Le origini delle caseificazioni sarebbero però ancora più lontane nel tempo. In questo breve viaggio intorno ai latticini compaiono anche abitudini e impieghi delle civiltà greca e romana

TEATRONATURALE.IT



Interactive Assessment for Got Lactase? The Co-evolution of Genes and Culture

Several questions are embedded within the short film The Making of the Fittest: Got Lactase? The Co-evolution of Genes and Culture, which explores the genetics of lactase persistence and evolution of the trait in some human populations.

HHMI BIOINTERACTIVE



GUIDA AL FILM APPROFONDATA

da BioInteractive

Questo film esplora la genetica alla base della persistenza della lattasi e discute la ricerca che fa risalire l'origine di questo tratto a meno di 10.000 anni fa.

Analisi del latte in una Scuola di II grado



3-A-Bio-Report-Finale

Documento PDF

PADLET DRIVE

