



L'alimento del mese



## IL MALTO

I malti di cereali sono prodotti aggiungendo dell'orzo germogliato ad un cereale cotto, secondo un processo molto simile a quello che avviene naturalmente nel corso della digestione; gli enzimi contenuti nell'orzo germogliato scindono infatti gli amidi in zuccheri più semplici di sapore dolce.

Gli amidi, che non hanno il sapore dolce, sono formati da lunghissime catene composte da molecole di uno zucchero chiamato maltosio,

che presenta invece un sapore dolce.

Il maltosio è un disaccaride, cioè composto da due molecole di uno zucchero semplice, il glucosio. Quindi, due molecole di glucosio unite insieme creano una molecola di maltosio, e molte molecole di maltosio unite insieme formano gli amidi.

**Una via di mezzo tra il maltosio e gli amidi è rappresentata dalle destrine, zuccheri**

**intermedi formati da diverse decine di molecole di maltosio unite tra loro:** anche queste non hanno sapore dolce, finché la saliva non le scinde in molecole di maltosio. Quando consumiamo dell'amido, la saliva lo dissolve dapprima in destrine e poi - in piccola misura in maltosio; la scissione delle destrine in maltosio viene completata più a valle nel canale digerente, sotto l'azione degli enzimi prodotti dal pancreas.