

Latte scaduto, quando si può bere davvero e quando diventa pericoloso

Autore: Redazione

Data: 18 Maggio 2026



Trovare una bottiglia di **latte scaduto** ma ancora chiusa è una situazione comune in molte case. La domanda che spesso ci si pone è sempre la stessa: si può ancora consumare oppure è meglio buttarla?

La risposta dipende soprattutto dal tipo di latte conservato. Non tutti i prodotti, infatti, seguono le stesse regole e la differenza principale riguarda il latte UHT e il latte fresco.

Latte UHT: può essere consumato anche dopo la data indicata

Il **Latte UHT** non aperto può essere consumato anche dopo il superamento della DDM, cioè la data di durabilità minima.

Sulla confezione compare infatti la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro”, una formula che indica una scadenza orientativa e non un limite tassativo per la sicurezza alimentare.

In molti casi il latte UHT può essere bevuto anche fino a due mesi dopo la data riportata sulla confezione. Essendo un prodotto sterilizzato, non presenta particolari rischi per la salute se conservato correttamente.

Con il passare del tempo potrebbero però verificarsi cambiamenti nel gusto o nella qualità nutrizionale del prodotto.

Latte fresco: superare la scadenza può essere rischioso

Situazione completamente diversa per il **Latte fresco venduto nel banco frigo**.

In questo caso bisogna rispettare rigorosamente la DLC, cioè la data limite di consumo indicata sulla bottiglia.

La regola vale sia per il latte crudo sia per quello pastorizzato o microfiltrato. Consumare latte fresco oltre la scadenza può esporre al rischio di intossicazione alimentare, con possibili sintomi come diarrea e mal di testa.

Come conservare correttamente il latte UHT

Il latte UHT viene sterilizzato prima dell'imbottigliamento e questo processo elimina eventuali germi presenti nel prodotto.

Per questo motivo non è obbligatorio conservarlo in frigorifero prima dell'apertura.

Per mantenerlo nelle condizioni migliori è però importante evitare sbalzi termici e conservarlo in un ambiente asciutto, temperato e lontano dalla luce diretta.

Un armadio della cucina oppure una cantina possono rappresentare luoghi ideali per la conservazione.

Come capire se il latte è ancora buono

Per verificare se il latte può ancora essere consumato è fondamentale osservare odore, colore e consistenza.

Il latte deve avere un odore delicato e non acido. Se emana un aroma acre o sgradevole è meglio non utilizzarlo.

Anche il colore rappresenta un segnale importante: se tende al giallastro o al marrone il prodotto deve essere eliminato.

Infine bisogna controllare la consistenza. Quando viene versato nel bicchiere il latte deve apparire fluido. La presenza di grumi indica che il prodotto è deteriorato e non deve essere bevuto.

Si può bere latte UHT scaduto?

Sì, se la confezione è integra e il prodotto è stato conservato correttamente.

Quanto tempo dura il latte UHT dopo la scadenza?

In molti casi fino a due mesi oltre la data indicata.

Il latte fresco scaduto è pericoloso?

Può provocare intossicazioni alimentari se consumato oltre la DLC.

Come capire se il latte è andato a male?

Bisogna controllare odore, colore e consistenza.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/salute-donna/latte-scaduto-si-puo-bere-rischi/>

Generato il 13/06/2026