

# *КАЗЕИН*

Выполнили: Байгужева А.  
Орынбекова С  
Группа: БТ-12\_24

Казейн —  
сложный белок,  
образующийся  
из  
предшественник  
а казеина —  
казеиногена при  
створаживании  
молока.



- Казеин (казеиноген) является одним из основных белков молока, сыров, творога и других молочных продуктов наряду с сывороточными белками (альбумины и др.)



**Содержание в коровьем молоке – 78-87 % от всех белков. Содержание в зрелом грудном молоке женщины – 40 %, в начале лактации – существенно меньше.**

**Казеин не содержится в крови, и в молочной железе синтезируется из свободных аминокислот крови**

**Казеин содержит все незаменимые аминокислоты, и поэтому является важным пищевым белком.**

**Высушенный казеин представляет собой белый порошок без вкуса и запаха.**



**Молоко и молочные продукты  
имеют высокую питательную  
ценность в значительной мере  
благодаря казеину.**

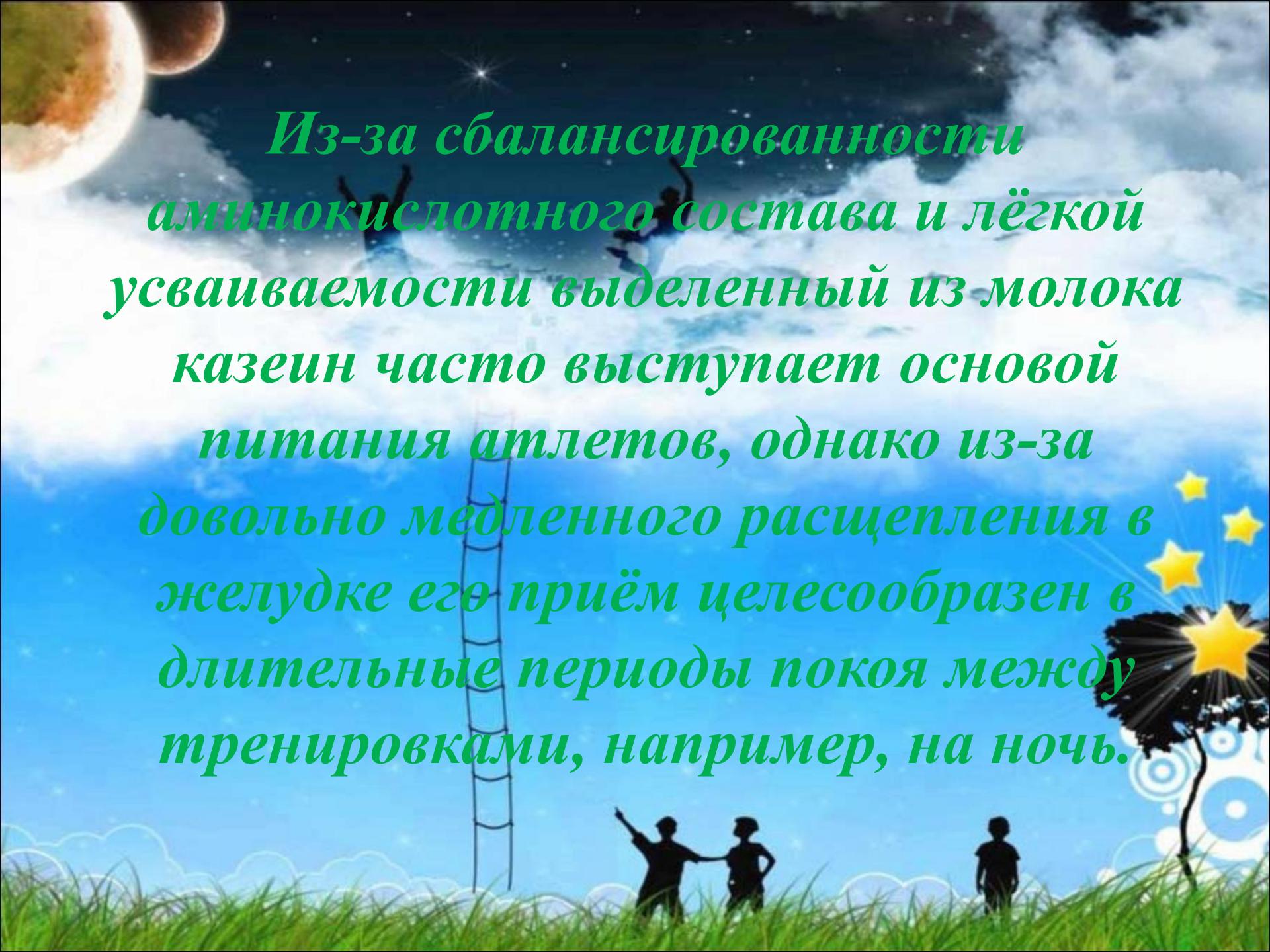


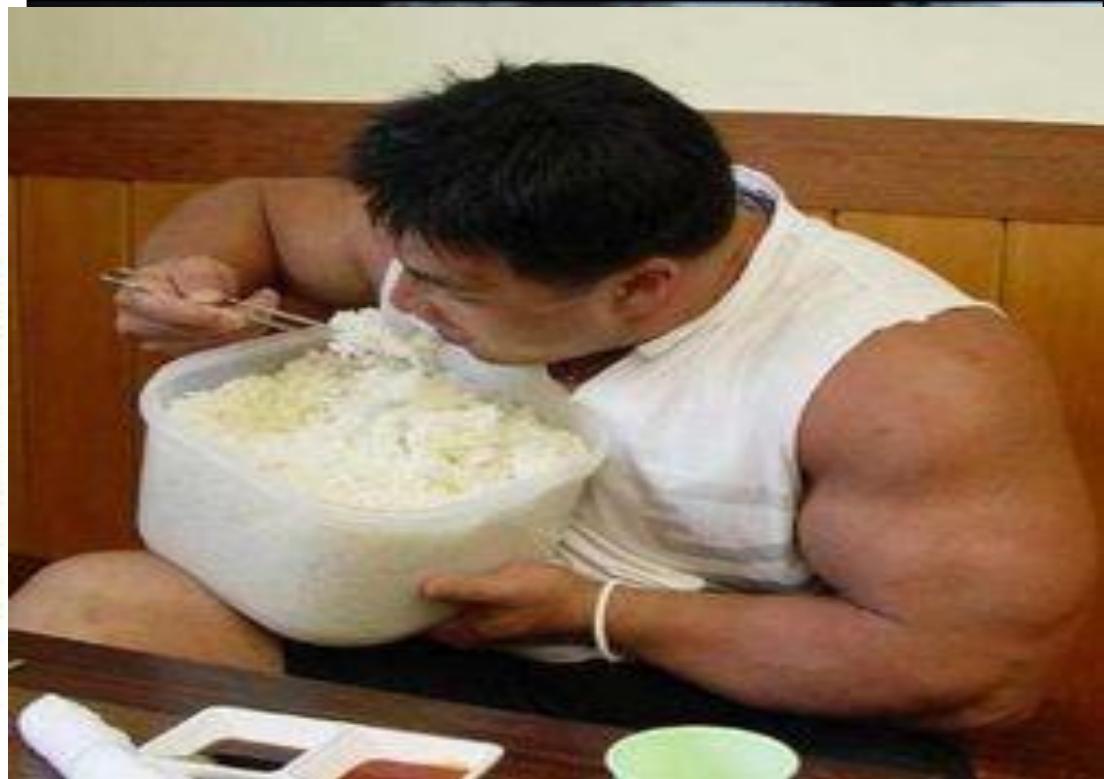
**Казеин — богатый источник  
доступного кальция и фосфора.**

**Казеин — богатый источник  
доступного кальция и фосфора.**

**Препараты казеина широко  
применяются в медицине,  
особенно при парентеральном  
питании.**

*Из-за сбалансированности  
аминокислотного состава и лёгкой  
усваиваемости выделенный из молока  
казеин часто выступает основой  
питания атлетов, однако из-за  
довольно медленного расщепления в  
желудке его приём целесообразен в  
длительные периоды покоя между  
тренировками, например, на ночь.*





Казеин входят в состав мазей,  
применяемых в дерматологии,  
и биологических клеев,  
используемых в хирургии



**КЛЕЙ**  
казеиновый  
обыкновенный

ПРИМЕНЯЕТСЯ  
для склеивания кожаных изделий, для  
пришивания материалов - драпировок, скрепления  
СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ  
в содружестве с теплой водой  
или горячим маслом. Клей наносится на склеиваемые  
поверхности и высыпается из пакета. Время схватывания  
наиболее популярных видов клея от 15 до 20 минут.  
Цена: 100 рублей  
штата выпуска  
МАССА НЕТТО  
0,5 кг

# Элементарный состав казеина

Название Элемента	Содержание в процентах
углерод	53,1
водород	7,1
кислород	22,8
азот	15,4
сера	0,8
фосфор	0,8

# Продукты в состав которых входит казеин.

Продукт	Содержащие вещества : %/100г	№ от дневной нормы для взрослого человека
Коровье молоко цельное	0,80	20
Козье молоко	20	20
Молоко буйволицы	0,60	15
Молоко овечье	0,50	15
Молоко кобылье	0,50	15
Сыр Гауда	0,30	7,5
Сыр Чеддер	0,30	7,5
Сыр Моцарелла	0,28	7
Сыр Фета	0,28	7

<b>Сыр Адыгейский</b>	<b>0,26</b>	<b>6,5</b>
Сыр Сулугуни	0,26	6,5
Сыр Брынза	0,26	6,5
Сыр Камамбер	0,26	6,5
Творог жирный	0,22	5,5
Сметана 20%	0,15	3,75
кефир	0,15	3,75
простокваша	0,15	3,75
айран	0,15	3,75
кумыс	0,11	2,75
сливки	0,11	2,75
Биойогурты	0,09	2,25
Сыр колбасный	0,07	1,75
Мороженое	0,03	0,75
Шоколад молочный	0,05	1,25

## **Вывод:**

**Казеин - естественный и натуральный молочный продукт, который производится из молока способом ультрафильтрации без использования каких-либо химикатов. Выделенный таким образом казеин, содержит большое количество биоактивных молочных пептидов, которые поддерживают иммунную функцию организма, а также мышечный рост. Еще одна особенность казеина заключается в том, что он может образовывать долгоперевариваемый "гель". Благодаря этому "казеиновому гелю" достигается долговременное поступление аминокислот в кровь и мышцы.**

**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!**

