

# *КАЗЕИН*



Выполнили: Байгужева А.  
Орынбекова

С

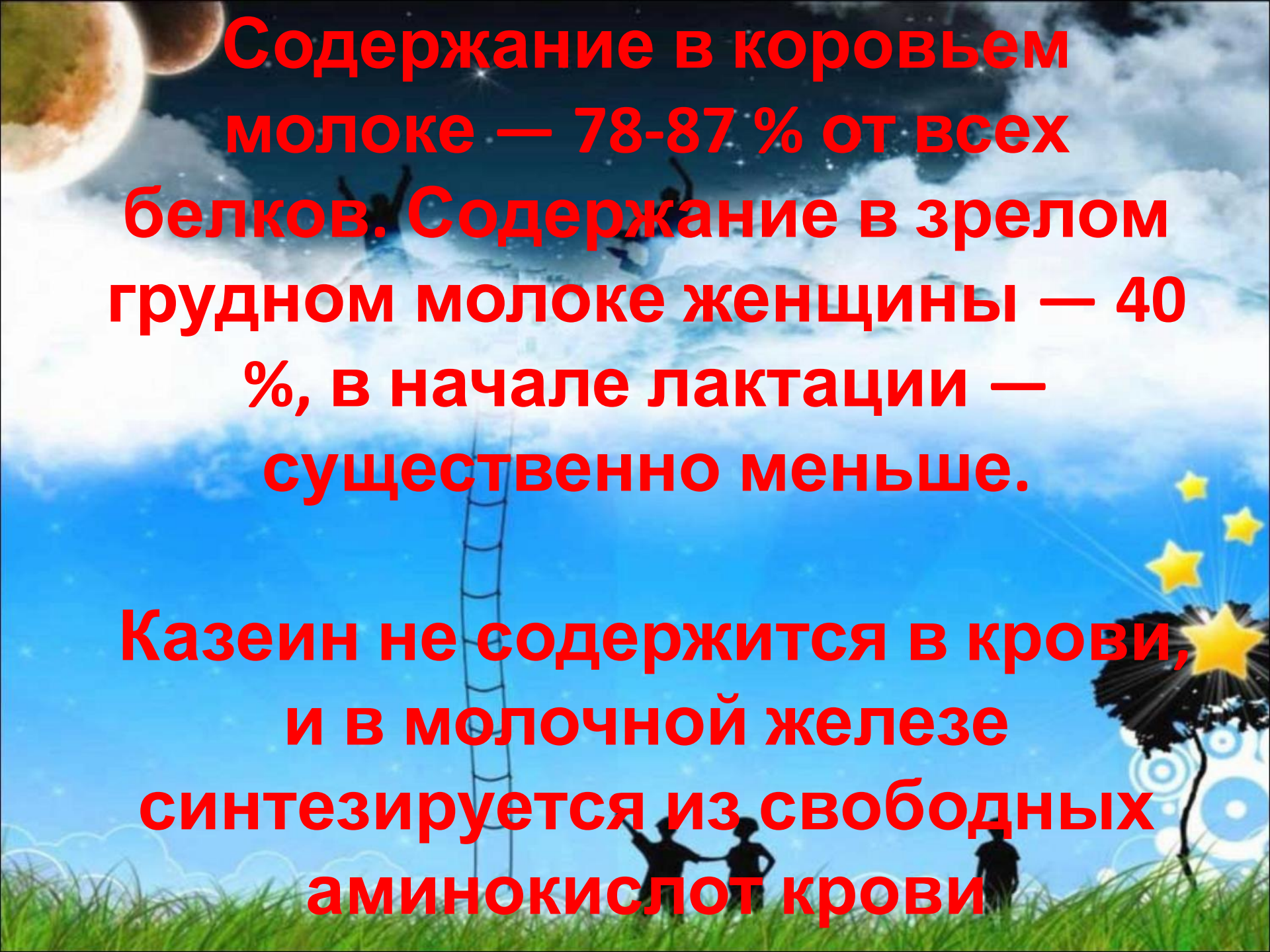
Группа: БТ-12\_24

**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.**

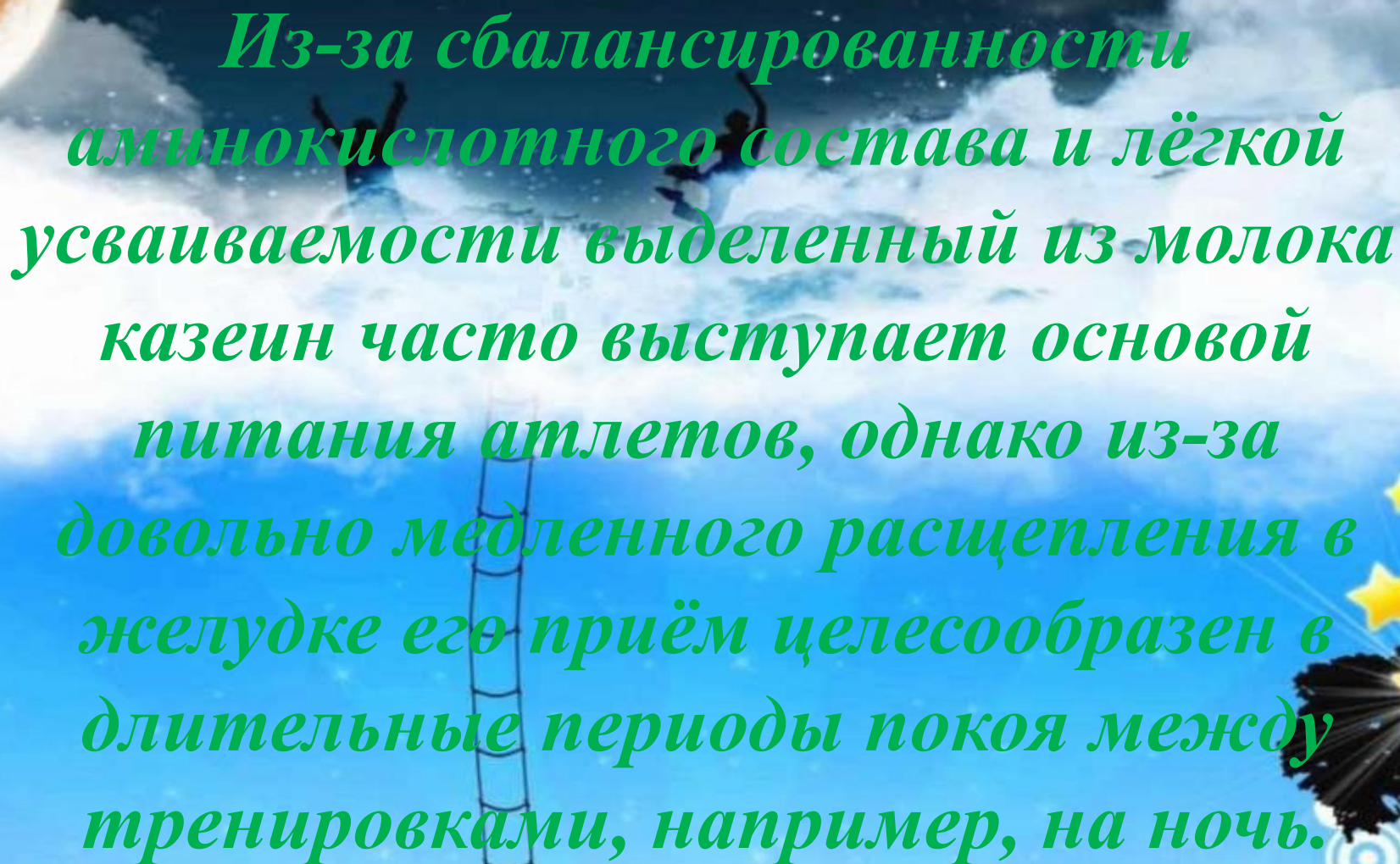


The background is a vibrant blue sky with soft white clouds. A wooden ladder extends from the bottom towards the top. At the top of the ladder, a hand is visible, reaching up. In the upper left corner, a large, detailed planet or moon is partially visible. At the bottom, the silhouettes of three children are shown on a grassy hill. One child is pointing upwards, another is standing next to them, and a third is further to the right. On the right side, there are several bright yellow stars of varying sizes, some with radiating lines, and a stylized tree with a large yellow star as its canopy. The overall scene is bright and hopeful, suggesting growth and aspiration.

**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 входит в состав мазей,  
применяемых в дерматологии,  
и биологических клеев,  
используемых в хирургии**



# 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	Содержание 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!**