


A high-speed photograph of a milk splash. The milk is captured in mid-air, creating a complex, multi-lobed shape with many small droplets and bubbles. The background is a solid, bright blue color. The word 'Молко' is written in a large, bold, light blue sans-serif font across the center of the image.

Молко

ко

Молоко - один
из
древнейших
продуктов
питания,
археологи
утверждают,
что начали
пить еще 4500



A microscopic image of mammary gland tissue, showing the intricate structure of the milk-producing cells and ducts. The tissue is stained, highlighting the cellular components and the network of ducts. The background is a mix of purple, blue, and pink hues, with numerous small, dark spots representing individual cells and larger, more complex structures representing the ductal system.

**Молоко —
питательная
жидкость,
вырабатываемая
молочными
железами самок
млекопитающих**

Молоко



Натуральным

(не подвергнуты
обезжириванию,
без примесей
сухого молока)

Нормализованном

Нормализованным
(приведённым по
составу к требуемым

Восстановленным

(например, полученным при

добавлении воды к

сухому или

сухому или



Средний химический

| Наименование продукта (100г) | Состав | | | Калорийность, ккал |
|------------------------------|----------|---------|-------------|--------------------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| Молоко | 2,8 | 2,5 | 3,7 | 52 |



Молоко и кисломолочные продукты являются незаменимым источником кальция.

Кальций необходим для нормального формирования костной ткани и зубов.

Проведенные научные исследования показали, что недостаточное употребление молочных продуктов в детстве увеличивает риск



Первым средством от бессонницы является чашка теплого молока с медом. Хотя специальным снотворным действием молоко не обладает, но, выпитое на ночь, оно снижает желудочную секрецию, воздействует на рецепторы желудка и оказывает успокаивающее действие.



Как определить качество домашнего молока?

Чтобы определить
качество домашнего
молока – цельное оно или
разбавленное водой,
достаточно капнуть молоко
в стакан воды. Если капля
растеклась по поверхности
воды, то молоко
разбавленное. Капля
цельного молока опустится

