




Моло

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 their nuclei.

**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

(полученным при
добавлении воды к
сухому или

нормализованному)

нормализованному)

нормализованному)



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

