

Пейте,
дети,
МОЛОКО -



будете
здоровы !

- Существует единственный пищевой продукт, который

в естественных условиях перетекает из одного живого организма в другой;

этот уникальный продукт - молоко



Химический состав молока :

Всего в молоке обнаружено около 100 биологически важных веществ.

белков 3,5%,

жиров 3,4%,

молочного сахара 4,6%,

минеральных солей (зола) 0,75%,

воды 87,8%.

аскорбиновой кислоты 6,6—18,9 мг,

тиамина 370—485 мкг,

никотиновой кислоты 1500 мкг,

рибофлавина 952—1580 мкг,

витамина А 0,1—0,35 мг,

каротина 0,08—0,23 мг на 1 л.

ферменты: фосфатаза,

пероксидаза,

редуктаза,

амилаза,

липаза и

каталаза.



Виды Молока.

□ Парное



□ Стерилизованное



□ Уперизованное ,
сгущенное молоко

□ Пастеризованное



□ Витаминизированное



Пастеризованное молоко

Его получают при нагревании до температуры более 65 °С (не доводя до кипения).

В результате продукт обеззараживается и большинство болезнетворных бактерий при данной температуре погибают.



Стерилизованное молоко

получают при нагревании до 100 °С и выше.

В результате происходит полное уничтожение всех микроорганизмов и их спор, в том числе и полезных.

Изменяются молочные жиры, а белок изменяется так, что образуются ядовитые продукты.



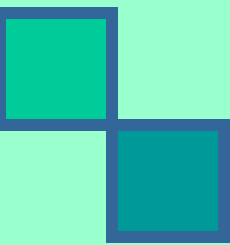
Уперизованное молоко (УНТ) - молоко длительного хранения

получают в течение нескольких секунд при
повышение температуры более 135 °С.
При этом минеральные вещества почти не
теряются . И витамины можно обнаружить,
хотя и в меньше м количестве.





Витаминизированное детское молоко

- 
- производится из высококачественного натурального коровьего молока, которое подвергается высокотемпературной обработке и обогащено витаминами А и С.



...Сгущенное молоко...

- процесс получения представляет собой мощное вторжение в структуру молока...
- Этим молоком можно насытиться, прибавить в весе, поскольку в нем содержится энергия,
- но *Жизни* в нем нет...



Микрофлора молока

Молоко может представлять благоприятную среду для размножения микробов, если в нём будет отсутствовать всякая другая микрофлора (стерильное молоко), или быть в недостаточном количестве.



Молоко-аллерген

Очень часто аллергия на молоко сочетается с аллергией на все молочные продукты, в том числе и кисломолочные, на козье молоко, а также на любые колбасные изделия, включающие говядину или телятину, белый хлеб и выпечку, коровью шерсть.



Грудным детям вредно коровье МОЛОКО.

- *Молоко коровы создано для кормления телят. Телята растут очень быстро, прибавляя по 20-25 кг в месяц.
Ребенок прибавляет в весе 1 кг.*
- *В коровьем молоке в 4 раза больше кальция и фосфора и в 3 раза больше белка, чем в грудном молоке.*
- *Поэтому коровье молоко не всегда усваивается ребенком.*



И всё-таки молоко коровы – лучший продукт.

- Белок молока, необходим для укрепления мышц и восстановления их после тяжелой работы.
- Молочный жир и углевод лактоза дают энергию.
- Минеральные соли (фосфор, кальций) укрепляют кости и производят свежую кровь.



Польза молока

Молоко - это слабый возбудитель желудочной секреции.

Молоко усиливает выведение жидкости из организма.

Оно помогает при атеросклерозе, при хронических заболеваниях печени и желчного пузыря.

Молоко снижает давление у гипертоников, уменьшает риск заболеваний: инфаркта и инсульта и сахарного диабета.

Помогает при бессоннице.



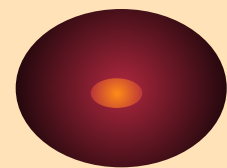
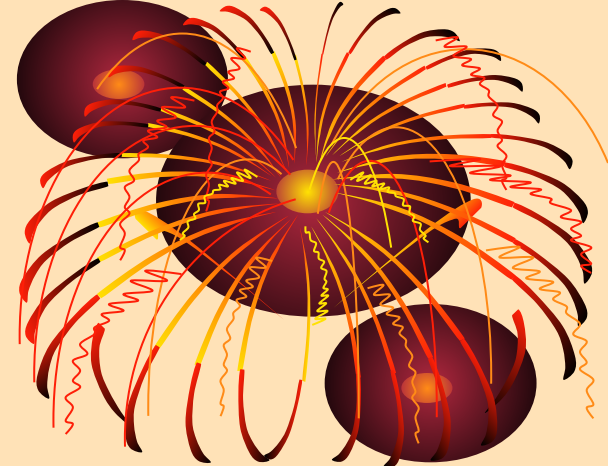
Молочные продукты

обогащены лактулозой, и предназначены для быстрой и устойчивой нормализации «родной» полезной кишечной микрофлоры человека.

- они активизируют жизнедеятельность бифидобактерий и подавляют патогенные микроорганизмы.
- способствуют укреплению костей.
- положительно влияют на функции желудочно-кишечного тракта, устраняет запоры и другие расстройства кишечника.
- активизируют иммунную систему человека.

К молочным продуктам относятся: сыр, кефир, мороженое, творог, масло, сметана, йогурт и т. д.





**ПЕЙТЕ,
ДЕТИ,
МОЛОКО –
БУДЕТЕ ЗДОРОВЫ !!!**



Список литературы:

1. Н. И. Орлов. ["Пищевые отравления и их профилактика"](#)
2. Изд-во Медгиз, М., 1952 г.
[OCR Detskiysad.Ru](#)
3. [Http://www.tiensmed.ru/news/post_new9839.html](http://www.tiensmed.ru/news/post_new9839.html)
4. Банникова, Л. А. Микробиологические основы молочного производства.
5. ГОСТ 9225-84. Молоко и молочные продукты.