Киностудия «33 коровы» филмз

• представляет



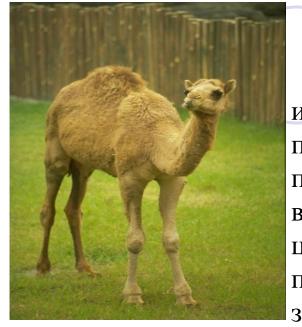
МОЛО

KO

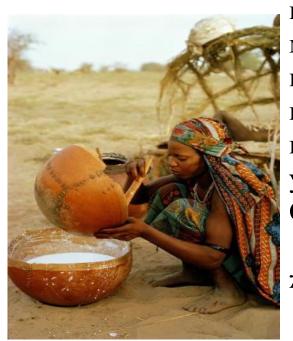
Всё- что вы хотели узнать о молоке но,

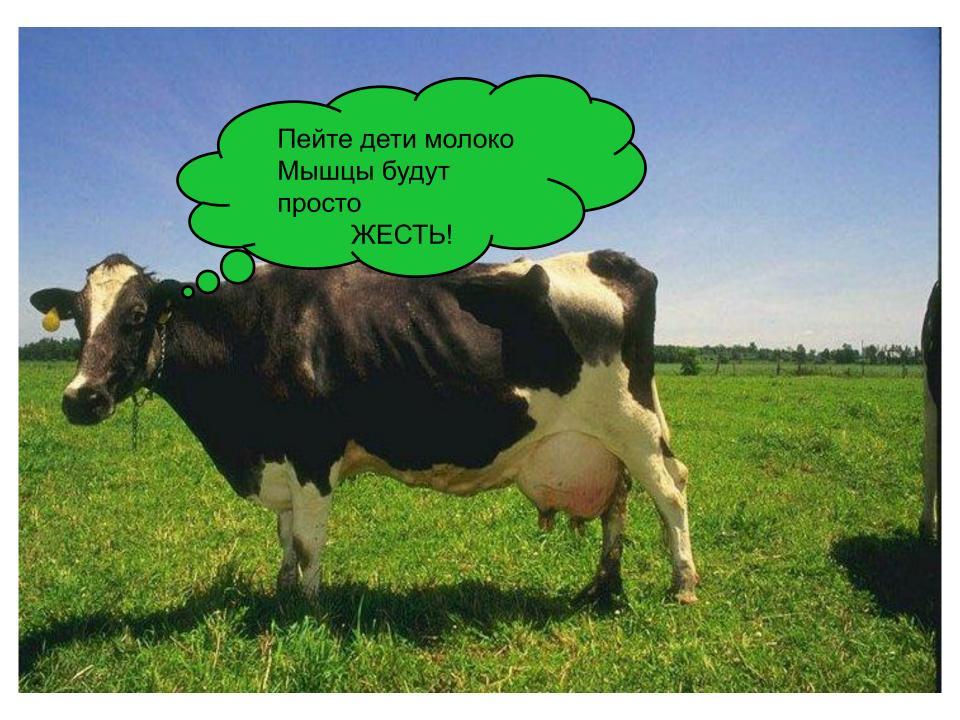
Стеснялись спросить!





Молоко один из древнейших продуктов используемых человечеством. Первыми прирученными животными способными производить молоко были буйволицы, овцы, верблюдицы и кобылицы. По мере развития цивилизации потребление молока и продуктов производимых из него, непрерывно возрастает, что заставило людей найти среди животного мира наиболее лактоактивного представителя млекопитающих. Поистине фабрикой по производству молока стала корова. В настоящее время большинство молочных ферм мира используют дойных коров с искусственно улучшенными характеристиками молокоотдачи. Они уже мало напоминают своих предков и дают до 12000 литров молока в год, со средней жирностью до 4%.











Что такое молоко?

Ценнейший из продуктов доступный человечеству!

Утверждение основанное на фактах, рассмотрим некоторые из них.

Представление о составе коровьего молока

дают средние данные по основным компонентам входящим в него:

1.жир - 1.5-3.5%

2.белок - 2.8-2.9%

3.caxap - 4.7-4.8%

4.мин.соли - до 1%

5.воды - 87%







В молоке много воды (до 87%). Это объясняется его биологическим назначением – питать новорождённый и подрастающий

организм, которому необходима вода, без неё, как известно невозможен в организме ни один физиологический процесс. Академик И.П.Павлов утверждал, что для переваривания молока аппетит не обязателен. Вот почему молоко называют лёгкой пищей!

- В молоке содержатся такие ценные микро элементы, как цинк, медь, марганец и др.
 - Наконец в нём содержатся жирорастворимые витамины
- - А, б-каротин, С, Д, В-2, В-1 и В-12





Молочные продукты делятся на группы:

1.Цельномолочные

2.Масло

3.Сыры

4.Молочные консервы

5.Сухие молочные

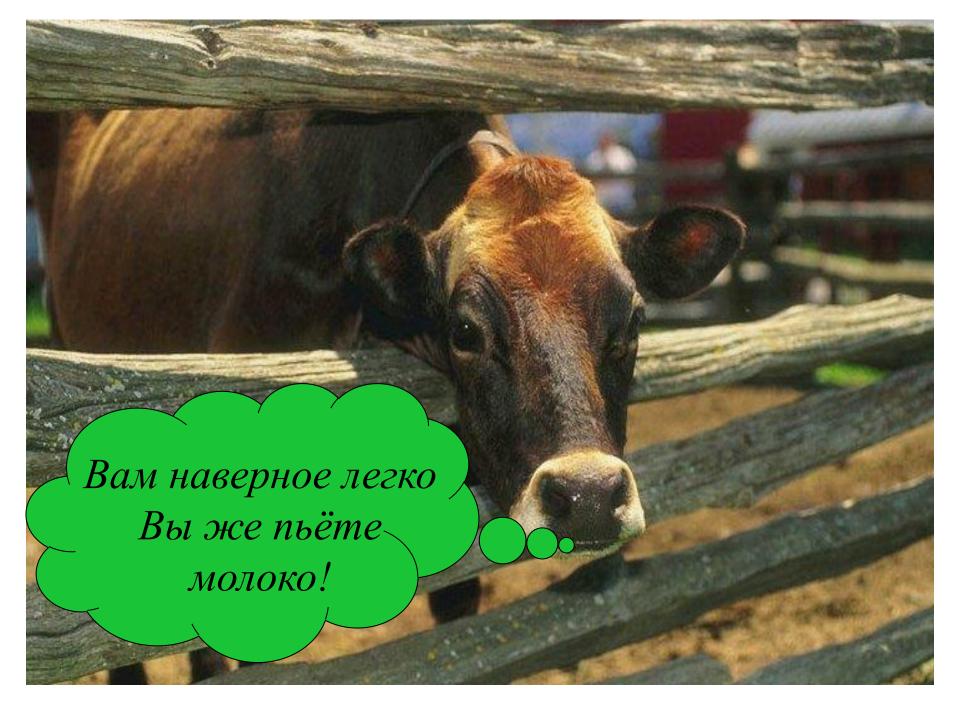
6.Мороженое

7.Молочные белки

8.Продуты из сыворотки



Серьёзным недостатком цельного молока является большое количество насыщенных жиров, поэтому наиболее полезным для взрослого организма является молоко обезжиренное 1-1.5%.







До 40% взрослого населения планеты не могут переносить содержащуюся в молоке ЛАКТОЗУ (молочный сахар). Но природа позаботилась и об этих людях.

Всех недостатков цельного молока лишены кисломолочные продукты.

С 1907 года в нашей стране выпускается кефир. Именно привычный нам продукт, который мы все знаем с детства является и самым полезным как для взрослых, так и для детей. В настоящее время промышленность осваивает всё новые виды молочных продуктов – йогурты со всевозможными добавками и наполнителями, молочные напитки с разными свойствами и вкусами . Не стоит забывать и продуктах из молока таких как творог, сливки, сметана, сыр. 0.5 литра молока или 100 грамм творога полностью удовлетворят потребность организма в кальции, важнейшем строительном элементе костной системы человека.





Молоко является важнейшим элементом в пирамиде питания человека. Но останавливаться на одном продукте питания было бы неправильно. Необходимо выбирать разную пищу, тогда наш организм получит всё необходимое для жизни и роста.





Если родители случайно забыли купить тебе МОЛОКА, напомни им об этом и расскажи, что ты узнал о нём сегодня!