

Почему именно молоко?

Молоко – универсальный продукт, по своему химическому и аминокислотному составу занимающий исключительное место среди продуктов животного происхождения. Это обусловлено биологически соотношением входящих в состав молочного белка аминокислот, хорошей усвояемостью жира, находящегося в состоянии тонкой эмульсии, особыми физиологическими свойствами молочного сахара, витаминами и минеральным составом молока.

Молоко
усваивается
организмом при
минимальной
затрате энергии!



ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН



- Белки
- Жиры
- Углеводы
- Кальций
- Витамины



Белки имеют важное значение в питании детей.

Они являются основными структурными элементами всех клеток и тканей организма. Белки молока обусловлено замедлить процессы незаменимых аминокислот, наличием и соотношением незаменимых аминокислот, не способных синтезироваться в организме человека. При недостаточном потреблении белка снижается иммунитет, увеличивается частота и тяжесть заболеваний, прераспокоженность к анемии, гипотрофии и др.

Ширарка

Стандартным нормализованным коровьим молоком считается молоко с содержанием жира 3,2%.

Молочный жир прекрасно усваивается (до 95%). Этому способствует легкая раздробленность жира, который легко подвергается воздействию пищеварительных соков а также то, что температура плавления его на несколько градусов ниже температуры тела человека. В питании ребенка жир играет важную роль: он необходим для покрытия энергетических затрат организма.

Углеводы в молоке представлены в основном лактозой (молочный сахар), количество которой составляет в среднем 4,5–5%. Лактоза хуже растворяется, чем сахароза (свекловичный сахар), и в 5–6 раз менее сладкая, поэтому молоко не обладает выраженным сладким вкусом.

Кальций в молоке находится в хорошо усвояемой форме и биологически соотношении с фосфором, что очень важно для обеспечения нормального роста и развития костной ткани ребенка. Не следует забывать, что ребенок в возрасте с 6 до 12 лет должен внести в свой организм более 1 кг кальция.

В молоке содержатся практически все витамины и жирорастворимые витамины. Количество витаминов в коровьем молоке зависит от времени года и характера кормления коров. Наиболее богато витаминами летнее молоко. При гостеприимном включении молока в рацион человека оно обеспечивает около половины суточной потребности в витамине B2. Это витамин очень чувствителен к свету: если молоко хранится в стеклянной посуде, оно теряет значительное количество витамина.