

Что нужно знать о молочных продуктах

Зачем нам молоко?

Если условно разделить на три группы все находящиеся в продуктах вещества, необходимые человеческому организму - энергетические, пластические, регуляторные, то легко убедиться, что в молоке содержатся как первые - углеводы и отчасти жир, так и вторые - белковые и минеральные вещества, и третьи - микроэлементы, витамины, ферменты. По мнению диетологов, физиологов, педиатров, молоко и молочные продукты имеют огромное значение для умственного и физического развития детей.

Пить или не пить «магазинное» молоко?

Взрослый человек может смело брать с собой на дачу или в поездку долго не портящееся стерилизованное молоко. Для детей и повседневной жизни лучше предпочесть пастеризованное, а еще лучше - парное, от проверенной коровы, если такая возможность есть. Как сказал один из экспертов пищевой промышленности, «зачем нам то, на что и микробы не соблазняются?».



Пастеризованное, стерилизованное...

При пастеризации происходит поэтапное нагревание продукта до температуры 76 градусов, а затем - резкое охлаждение. Таким образом убиваются бактерии, и, как следствие, молоко дольше хранится, но становится менее полезным по сравнению с парным из-под коровы. С другой стороны, необработанным молоком можно отравиться или подцепить через него какую-нибудь заразу. Здесь все зависит от чистоплотности хозяина коровы. Методом, позволяющим еще больше продлить срок хранения молока, является стерилизация. Если стандартное пастеризованное молоко хранится несколько дней, то стерилизованное может стоять в холодильнике несколько месяцев. Это происходит оттого, что во время стерилизации продукт сильно нагревают на несколько секунд, а затем тут же охлаждают. Погибают все бактерии, микробы, а также часть витаминов. Вот как выглядит сравнительная характеристика потери молока при стерилизации: содержание витаминов А, D, В2, В3, РР почти не изменяется, а вот часть витаминов В, В6, В12 и С гибнет. К тому же во время стерилизации гибнут белки и жирные кислоты, содержащиеся в молоке. При пастеризации большая их часть выживает.

Племенной завод ЗАО «ЗАРЯ»

Тульская обл., Куреевский р-н, с. Дедилово,
тел./ф.: (48754) 47-4-85, 5-45-05, zao-zar@mail.ru

Племенной завод по разведению
Айрширской породы скота (поголовье
общего стада 2 300 голов,
дойного 900 голов)

Выращивание зерновых культур
(площади до 6000 га, валовое
производство зерна до 20 000 тонн)

Собственная кормовая база

Производство молочной продукции
(молоко, творог, масло)

МОЛОКО
ПИТЬЕВОЕ
ПАСТЕРИЗОВАННОЕ
КЛАССИЧЕСКОЕ

1 литр
3,2% ЖИРА

МОЛОКО
ПИТЬЕВОЕ
ПАСТЕРИЗОВАННОЕ
КЛАССИЧЕСКОЕ

1 литр
17% ЖИРА

СКОРО в новой упаковке!

100% натуральный продукт

Реклама. Товар сертифицирован