ЛЕКЦИЯ

ЗНАЧЕНИЕ МОЛОКА В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА





ПЛАН

- 1. История развития исследований молока и молочных продуктов
- 2. Роль молока и молочных продуктов в питании населения



История развития исследований молока и молочных продуктов



Проф. Ав. А. Калантар



Проф. С. В. Парашук

Профессора

Калантар А.А. (1859 – 1937)

Паращук С.В. (1873 – 1950)



Проф. Г. С. Инихов



Проф. Я. С. Зайковский



Проф. П. Ф. Дьяченко

Инихов Г.С. (1886 – 1969)

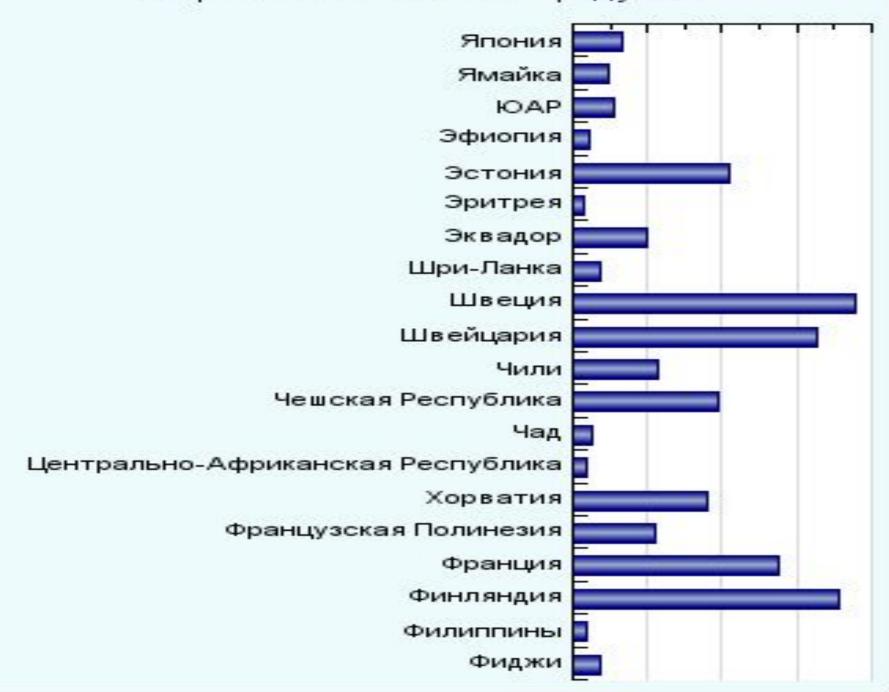
Зайковский Я.С. (1887 – 1952)

Дьяченко П.Ф. (1905 – 1995)

Карта основных районов производства и направлений экспорта молочных продуктов



Потребление молочных продуктов



ПРИМЕРНЫЕ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Таблица 1

Примерные физиологические нормы потребления молока и молочных продуктов, рекомендуемые Институтом питания РАМН

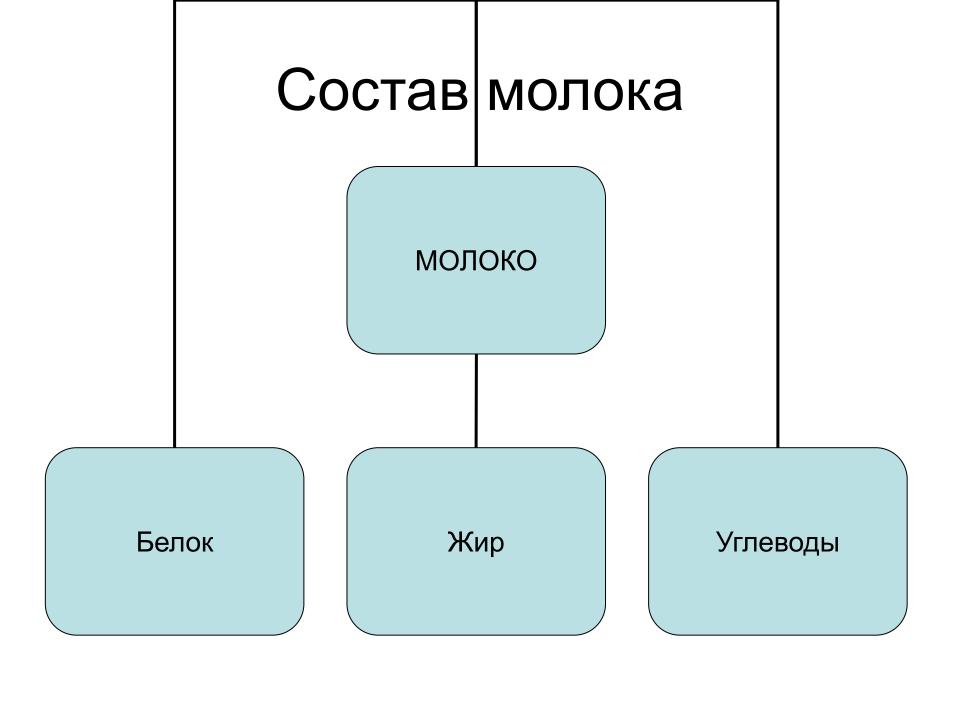
Продукт	Рекомендуемая норма потребления	
	в сутки, г	в год, кг
Молоко и молочные продукты (в пересчете на молоко)	1090	392,0
В том числе:		
молоко цельное и кисломолочные напитки	330	119,0
творог	25	8,9
сметана	18	6,5
масло	16	5,9
сыр	17	6,1

Молочная продуктивность коров в странах-членах Международного комитета по учету животных (ICAR)

СТРАНА	Числен ность коров, тыс.гол	Ср. годовая молочная продуктивность на корову			Молочная продуктивность
		Удой, кг	Жир, %	Белок, %	за 305 дней лактации
Аргентина	2350	4170	3,40	-	6001
Австрия	621	4977	4,13	3,36	5873
Австралия	2170	5231	4,10	3,32	5691
Канада	1142	8532	3,72	3,22	8534
Швейцария	714	5470	4,04	3,21	6339
Германия	4539	7050	4,16	3,43	6824
Эстония	138	4660	3,90	3,20	4709
Испания	1183	4690	3,74	3,11	8107
Финляндия	364	7143	4,24	3,36	7775
Франция	4395	5660	4,08	3,33	6608
Израиль	115	11903	3,52	3,16	12190
Япония	1124	7403	3,90	3,25	8776
Латвия	204	3898	4,08	3,18	4465
США	9227	9251	3,68	-	9447
ЮАР	570	3954	4,26	3,62	5518

Свойства молока

- Диетические: повышается энергетическая ценность продуктов и улучшается их усвояемость; белки молока оказывают благоприятное влияние на пищеварение
- **Лечебное:** повышает резистентность организма, особенно парное; молоко обладает бактерицидным свойством; повышает общие функциональные возможности организма и смягчает действие вредных веществ (углеводородов, эфиров, радионуклидов, соединений свинца) на печень, белковый и минеральный обмен
- Успокаивающее: связано с содержанием большого количества кальция, регулирующим сердечную деятельность и деятельность нервной системы



Синтез молока

