

ЛАКТОЗА

ПІДГОТУВАЛА УЧЕНИЦЯ І КУРСУ ЛІНГВІСТИЧНОГО
КЛАСУ НІЖИНСЬКОГО ЛІЦЕЮ НІЖИНСЬКОЇ МІСЬКОЇ
РАДИ ПРИ НДУ ІМ.М. ГОГОЛЯ

ЩО ТАКЕ ЛАКТОЗА?

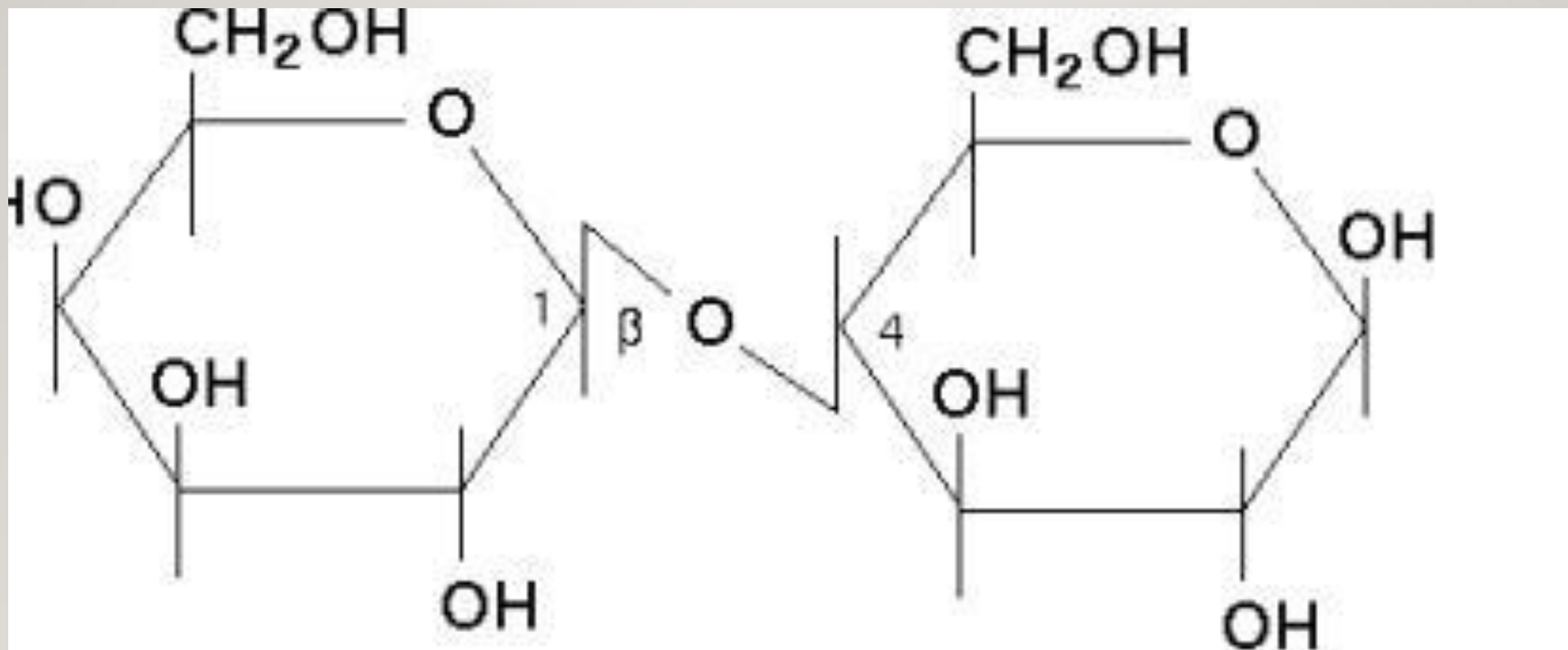
- Лактоза- присутній виключно в молочних продуктах і, звичайно ж, в молоці природний цукор. Часто ще лактозу називають молочним цукром. Таку назву їй дав шведський хімік першовідкривач величезної кількості органічних і неорганічних речовин Карл Вільгем Шеєле у 1780 році. Він же вніс її в ряд вуглеводів під назвою «лактоза». Врештє ж виділив лактозу приблизно 160 років тому італійський дослідник Фабріціо Бартолетті.

ВЧЕНІ:



*Moses Charas Pharmacopoeus ~
Regius ~*

ФОРМУЛА ЛАКТОЗИ



ЯК ОТРИМУЮТЬ ЛАКТОЗУ?

- Технологічний принцип отримання лактози кардинально не змінився з часів Бартолетті, який отримав лактозу з сироватки молока простим випаровуванням.

ЧИМ КОРИСНА ЛАКТОЗА?

- Джерело енергії
- Нормалізує кальцієвий обмін в організмі
- Підтримує нормальну мікрофлору кишечника, сприяючи зростанню лактобактерій
- Потужний стимулятор нервової системи
- Засіб профілактики серцево-судинних захворювань

ЧИМ ШКІДЛИВА ЛАКТОЗА?

- Лактоза- сама по собі надзвичайно корисна речовина і шкідливою вона може бути тільки при нездатності організму її засвоїти, переварити або розщепити.

У ЯКИХ ПРОДУКТАХ ХАРЧУВАННЯ Є ЛАКТОЗА?

- Вона міститься не лише у молочних продуктах, а й у таких продуктах харчування як:
- Хліб
- Діабетичні продукти
- Кондитерські вироби(гіркий шоколад, цукерки, бісквіти, мармелад, випічка, печива)
- Згущене молоко
- Маргарин
- чіпси

ДЖЕРЕЛА:

- <https://www.systopt.com.ua/ru/laktoza-molochnyj-sahar-prymenenye-vred-y-polza/>

<https://uk.m.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B7%D0%B0>