



Млеко без лактоза за лесен ден и живот без тегоби!



Во последно време сè повеќе се зборува за исхрана без лактоза. Тоа е проблем на голем број луѓе низ светот, но не секој од нив знае од што му се појавуваат стомачните тегоби! Ограничена е листа на дозволени производи, а во неа секогаш постои дилемата да ли да се конзумира млечни производи, а особено млеко?

Се работи за интолеранција на т.н. млечен шеќер наречен лактоза, кој во најголем дел го има во млекото но и во другите млечни производи, и неможноста за негова разградба поради недостаток на ензимот лактаза. Поради тоа лактозата доаѓа во дебелото црево неразградена и истата може да преизвика грчеви, болки во стомакот или дијареа половина час или неколку часа по конзумацијата на млеко и млечни производи.

Исхрана без лактоза значи целосно или делумно исклучување на млечните производи од дневното мени, што за некои луѓе е особено тешко. Во таа категорија доминираат најмалите кои се осудени на живот без млеко кое за жал го има и во составот на безброј десерти како на пр. сладолед. Ова го вклучува и чоколадното млеко кое е најомилен пијалак на најмалите а неретко и на возрасните.

„Нашето мото а и мисија е секој човек да има убав почеток на својот ден! Дали кафе, смути или порција житарици – сите утрински ритуали во голема мера вклучуваат млеко, а ние се залагаме никој да не се лиши од она што му причинува задоволство. Затоа и создадовме Алпско млеко без лактоза – за на што е можно повеќе луѓе да им овозможиме живот без тегоби. Има намалена содржина на лактоза и е особено погодно за луѓето кои се интолеранти на лактоза и имаат проблеми со органите за варење. Ова млеко обезбедува добро варење и чувство на леснотија“ – велат од Алпско.

Во процесот на ензимска деградација на млекото се преработува поголем дел од лактозата, и како такво млекото содржи помалку од 0.1% на лактоза, задржувајќи ги сите останати млечни компоненти. Овој производ е наменет за оние кој страдаат од интолеранција на лактоза, но и за сите оние кои се сомневаат дека млечните производи им предизвикуваат тегоби. Интолеранцијата е почеста кај постарите луѓе, поради намалената способност за создавање на ензимот лактаза, но и кај други категории. Млекото најмногу содржи лактоза, а многу помалку ферментираниите производи како кисело млеко и јогурт, каде таа добива поинаков облик.

Со Алпско млеко без лактоза вратете се на добрите стари навики!

