来思尔乳制品

产品名称	来思尔乳制品
公司名称	云南皇氏来思尔乳业有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:来思尔
公司地址	云南省大理州大理市大理镇食品工业园区
联系电话	4008977727 18987244511

产品详情

牛奶错误喝法，你家娃占几条

云南皇氏来思尔乳业有限公司是皇氏集团上市公司(股票代码002329)控股的乳业公司。公司位于云南大理苍山下，洱海边，山水风光，景色怡人。天然的高山牧场，优质奶源，孕育出了皇氏来思尔公司这一独具特色的西南乳业企业。

公司有国内为数不多的酸奶菌株库，几十年来通过采集、分离，保存有几百株益生菌种，其中利用特色菌株开发的产品风味独特，功效明显，其独特性无法仿制，产品得到业内专家和消费者高度认可。

牛奶是很多家庭日常生活中必不可少的饮品，尤其是孩子，家长们一般每天都要督促孩子喝一定量的牛奶。不错，牛奶确实是个好东西，营养丰富又健康，但是，牛奶还要喝得正确才有效果。以下几大喝牛奶误区，看看你有没有？

1、牛奶越浓越好

有家长认为，牛奶越浓，孩子得到的营养就越多，这是不科学的。

所谓过浓牛奶，是指在牛奶中多加奶粉少加水，使牛奶的浓度超出正常的比例标准。也有的家长唯恐新鲜牛奶太淡，便在其中加奶粉。其实，婴幼儿喝的牛奶浓淡应该与孩子的年龄成正比，其浓度要按月龄逐渐递增。这是因为婴幼儿脏器娇嫩，受不起过重的负担与压力。奶粉冲得过浓，或者在新鲜牛奶中掺入奶粉，其营养成分浓度升高，超过了婴幼儿的胃肠道消化吸收限度，不但消化不了，还可能损伤消化器官。

2、牛奶和糖一起加热

牛奶里加什么糖好呢？最好是蔗糖。蔗糖进入消化道被消化液分解后，会变成葡萄糖被人体吸收。有的家长专门给孩子买葡萄糖，这大可不必。葡萄糖甜度低，用多了又容易超过规定范围，而且孩子还会因不甜而拒食。

还有一个何时加糖的问题。有些家长把糖与牛奶加在一起加热，这样牛奶中的赖氨酸就会与糖在高温下(80°C-100°C)产生反应，生成有害物质糖基赖氨酸。这种物质不仅不会被人体吸收，还会危害健康，尤其对小儿危害更大。因此，应先把煮开的牛奶晾到温热(40°C～50°C)时，再将糖放入牛奶中溶解。

3、牛奶加巧克力

有家长以为，既然牛奶属高蛋白食品，巧克力又是能源食品，二者同时吃一定大有益处。事实并非如此。液体的牛奶加上巧克力会使牛奶中的钙与巧克力中的草酸产生化学反应，生成“草酸钙”。于是，本来具有营养价值的钙，变成了对人体有害的物质，从而导致缺钙、腹泻、少年儿童发育推迟、毛发干枯、易骨折以及增加尿路结石的发病率等。

4、用酸奶喂婴儿

酸奶是一种有助于消化的健康饮料，有的家长常用酸奶喂食婴儿。然而，酸奶中的乳酸菌生成的抗生素，虽然能抑制很多病原菌的生长，但同时也破坏了对人体有益的正常菌群的生长条件，还会影响正常的消化功能，尤其是患胃肠炎的婴幼儿及早产儿，如果喂食他们酸奶，可能会引起呕吐和坏疽性肠炎。

对号入座，看看你犯了几个错误。

若想了解更多乳制品的详细信息，可搜索“云南皇氏来思尔乳业有限公司”进行查看了解！

联系人：李经理

联系手机：18987244511

联系电话：4008977727

联系QQ：190602253

公司网址：http://www.ynlesson.com/

网上商城：http://www.lessonmilk.com/

地址：云南省大理州大理市大理镇食品工业园区

昆明市人民东路289号集大广场2410室