

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие	3
Глава 1. Исторические аспекты появления молока и использования его в качестве пищевого продукта	7
Глава 2. Роль молока в питании человека	13
2.1. Вводные замечания	13
2.2. Состав коровьего молока	14
Вода	14
Белки	15
Жиры	16
Углеводы	18
Минеральные вещества	19
Витамины	20
Ферменты	24
Гормоны	26
Посторонние химические вещества	27
2.3. Грудное женское молоко	30
2.4. Молоко других животных	40
2.5. Молоко и молочные продукты	43
Виды молочных продуктов	43
Использование молока и молочных продуктов в лечебном питании	50
Пищевая ценность молока и молочных продуктов	51
Молоко и молочные продукты в питании детей	55
Молоко и молочные продукты в питании людей пожилого и старческого возраста	56
Блюда из молока и молочных продуктов	57
Глава 3. Синдром гиполактазии	66
3.1. Патогенез	66
3.2. Терминология и классификация гиполактазии	69
3.3. Гиполактазия новорожденных	70
3.4. Гиполактазия взрослых	79
Эпидемиология (факты и гипотезы)	80
Гиполактазия у финно-угорских народов	92
Вторичная гиполактазия	99
Клиника гиполактазии	102
Диагностика гиполактазии	105
Методы исследования гиполактазии	113
Дифференциальная диагностика гиполактазии	121
Лечение гиполактазии	124

Г л а в а 4. Дисахаридазная недостаточность и гиполактазия	131
--	-----

Г л а в а 5. Аллергия на белки молока	139
---	-----

5.1. Молоко как пищевой аллерген	139
5.2. Патогенез аллергии на белки молока	142
5.3. Клиника аллергии на белки молока	143
5.4. Диагностика аллергии на белки молока	144
5.5. Дифференциальная диагностика аллергии на белки молока . .	145
5.6. Лечение аллергии на белки молока	149

Послесловие	151
-----------------------	-----

Список литературы	155
-----------------------------	-----