

# MLÉKOMAT

- Mlékomat je umístěn u hlavního vchodu do budovy školy na ul. Žižkova 505, vlevo, vchod je označen
- Obsahuje mléko ze ZD Čáslavice
- Mlékomat je pravidelně čištěn a desinfikován, mléko je čerstvé
- Provozní doba: pondělí až čtvrtek 7:30 - 19:00 hodin
- Cena za litr nepasterizovaného kravského mléka je 22 Kč
- Automat bere mince: 1 Kč, 2 Kč, 5 Kč, 10 Kč, 20 Kč; automat mince nevydává
- Množství mléka přístroj nadávkuje přesně - podle vložených financí (nadávkuje mléko i např. za vložené 2,- Kč)
- Do vlastních nádob
- Postup
  - Vložte nádobu na mléko
  - Vhodte mince podle požadovaného množství kupovaného mléka
  - Automat na displeji zobrazí množství kupovaného mléka
  - Plnění lze kdykoliv přerušit stlačením tlačítka STOP
- Mléko spotřebovat do dvou dnů (48 hodin) a uchovávat při správné teplotě (max +4 st.C)
- Syrové mléko před použitím převařit
- Nevhazovat mince během plnění



## Další doplňující informace

### A2 MLÉKO

- Označení A2 mléka od skotu znamená, že toto mléko obsahuje pouze beta kasein A2.
- A2 mléko může být řešením pro osoby trpící alergií na mléčnou bílkovinu.
- U některých lidí jsou problémy po konzumaci mléka způsobené alergií na mléčnou bílkovinu (kasein). Jiným lidem způsobuje problémy konzumace mléka z důvodu nesnášenlivosti mléčného cukru (laktózy).

### Nepasterizované mléko

- Mléko obsahuje člověku prospěšné bakterie a živé kultury.
- Mléko je pravidelně testováno na počet mikroorganismů.

#### Alergie na mléčnou bílkovinu

- Jedná se o nepřiměřenou reakci imunitního systému na mléčnou bílkovinu kasein.
- Mezi klinické příznaky patří trávicí obtíže (průjmy, koliky, zvracení), kožní projevy a respirační obtíže (alergická rýma).

#### Laktózová intolerance

- Laktóza neboli mléčný cukr je (disacharid), který se nachází v mléčných produktech. Skládá se ze dvou molekul, a to z glukózy a galaktózy. Enzymem laktázou je disacharid rozštěpen a tím je tělo přes zažívací trakt může vstřebat.
- Laktózová intolerance patří mezi poruchy trávení, které jsou způsobeny poruchou vstřebávání laktózy.
- Laktóza u normálního člověka je štěpena enzymem laktáza v tenkém střevě na monosacharidy, kdežto u člověka trpícího laktózovou intolerancí štěpena v tenkém střevě není a pokračuje dál, do tlustého střeva. Zde nestrávená laktóza kvasí a dochází k nadměrné produkci plynů. Důsledkem jsou bolesti břicha, nadýmání a průjmy.
- Pro osoby trpící laktózovou intolerancí jsou určeny bezlaktózové mléčné výrobky.