

Греческий йогурт назвали лучшим высокобелковым продуктом
для смузи с утра

Смузи – идеальный вариант завтрака, если у вас загруженное утро. Чтобы сделать этот напиток полноценным, в него нужно добавить белок. Получить его можно, например, из греческого йогурта.

7 унций (198 г) греческого йогурта дадут вам 20 г белка. Есть у этого продукта и другие преимущества.

Высококачественный источник белка. В банке греческого йогурта содержатся все девять незаменимых аминокислот. При этом белок в йогурте легче переваривается и усваивается, чем другие его виды.

Пробиотики. Греческий йогурт – отличный источник пробиотиков. Эти живые микроорганизмы, который поддерживают здоровый микробиом кишечника.

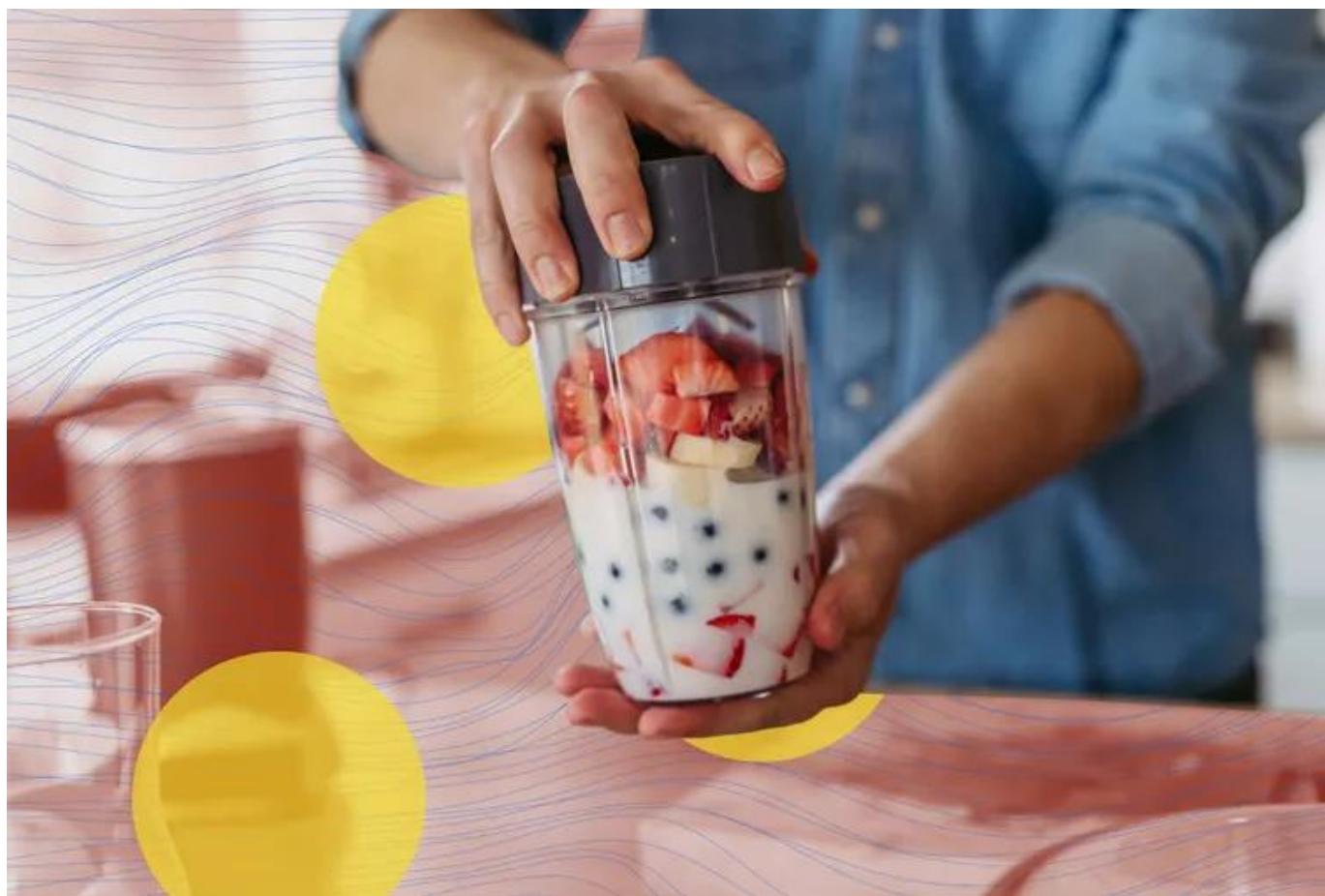


Photo: Getty Images. EatingWell Design

Кальций. Большинство греческих йогуртов содержат не менее 10% от суточной нормы

Все права защищены

save pdf date >>> 26.01.2026

Греческий йогурт назвали лучшим высокобелковым продуктом
для сморози с утра

(DV) кальция.

Лактоза. В греческом йогурте мало лактозы. Для справки: стакан молока содержит примерно 12-13 г лактозы, а 6 унций (170 г) греческого йогурта - около 4 г.

Материалы новостного характера нельзя приравнивать к назначению врача. Перед принятием решения посоветуйтесь со специалистом.