

Белки, жиры и углеводы

БЕЛКИ – это важнейшие компоненты пищи. Белки растительного и животного происхождения должны присутствовать в пище в равных пропорциях, приблизительно 30-40г. одних и столько же других.

Животные белки (мясо, рыба, творог, яйца, сыр) – содержат в своём составе около 20% чистого белка. Суточная норма таких продуктов должна составлять до 150-200г. Красное мясо (баранину, говядину, свинину) не рекомендуется употреблять чаще двух раз в неделю, лучше заменить его курицей, индейкой (без кожи), а ещё лучше – рыбой.

Растительные белки (продукты переработки зерна, крупы, бобовые, грибы, семена подсолнечника и тыквы и орехи). В день съесть 1 порцию этих продуктов: можно приготовить самостоятельное блюдо или же добавить их в любое другое (салат, омлет, овощной гарнир, суп и др.).

УГЛЕВОДЫ – снабжают организм человека энергией. Подразделяются белки на простые и сложные. Их требуется нашему организму больше всего, так как они служат основным источником энергии.

Простые углеводы (сахар, сладости и напитки на его основе), их требуется не более 50г в сутки.

Сложные углеводы присутствуют в крахмалосодержащих продуктах (хлеб, каши, макаронные изделия, а также овощи и фрукты). Здоровому человеку углеводов нужно потреблять – 350г в сутки.

ЖИРЫ – обладают высокой энергетической ценностью. Они более чем в 2 раза выше энергетической ценности белков и углеводов, а значит, содержащие жир продукты являются наиболее калорийными.

Животные жиры (насыщенные), высокое их потребление приводит к ожирению, сахарному диабету и сердечно-сосудистым заболеваниям. Рекомендуется ограничение потребления жирного мяса, сливочного масла, а также исключение мяскоколбасных продуктов (сосиски, сардельки, колбасы, карбонаты и т.д.) и субпродуктов (печень, язык и др.).

Растительные жиры (ненасыщенные) поступают в организм вместе с маслами растительного происхождения – оливковым, соевым, подсолнечным или кукурузным. Достаточно 1-2 ст. ложки такого масла в день (30г).

ВАЖНО, что в повседневном рационе должно быть:

белков – 15%, жиров – 30%, углеводов – 55%.

ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА практически не перевариваются. Однако они существенно влияют на процессы: переваривание, усвоение пищи, а также важны для микрофлоры кишечника. Пищевые волокна содержатся в овощах и фруктах, «неочищенных» зерновых, таких как геркулес, а также в отрубях.

ОГРАНИЧИТЬ ПОТРЕБЛЕНИЕ ПОВАРЕННОЙ СОЛИ до 5г., т.е. 1 чайная ложка. Необходимо ограничить/исключить потребление консервированной продукции, маринованных и солёных блюд, а также следует отказаться от привычки досаливать уже приготовленное блюдо.

Алкогольные напитки следует ограничивать/исключать из рациона, поскольку в своём составе они не несут пищевой ценности для организма.

Будет ли пища здоровой, во многом зависит от того, как Вы её приготовите. Из одних и тех же продуктов можно приготовить, как здоровую, так и вредную пищу. Весь секрет в сбалансированности ингредиентов, дроблении приёмов пищи, и методах приготовления. Не говорите, что Вы что-то не любите – просто попробуйте приготовить этот продукт по-другому!

При приготовлении блюд использовать только растительные масла (подсолнечное, оливковое и др.) и щадящую термическую обработку (готовьте на пару, гриле, запекайте, отваривайте, тушите без добавления масла).



Принципы здоровой тарелки

- 20% — свежие фрукты или ягоды;
 - 25% — зерновые или бобовые;
 - 25% — источники полезного белка
 - (мясо, рыба, морепродукты, яйца, творог);
 - 30% — овощи (салат из свежих овощей или овощное рагу);
- 200-250 мл – напитка (вода, чай, сок).

Основу рациона питания составляют овощи (кроме картофеля), фрукты, зерновые и бобовые продукты, количество которых не должно быть менее 500г. в сутки. С целью увеличения количества пищевых волокон (клетчатки) в рационе питания рекомендуется употреблять хлебобулочные изделия из цельного зерна, а также с добавлением отрубей.

**СЛЕДИТЕ ЗА СВОИМ ЗДОРОВЬЕМ, ПИТАЙТЕСЬ
РАЗНООБРАЗНО.**

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ – ЗДОРОВАЯ ЖИЗНЬ!

Помощник врача-эпидемиолога

К.М.Шершень