



ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ / ДЛЯ ЧЕГО ВАМ ЭТО НУЖНО?

ЗАДУМАЙТЕСЬ О ЗДОРОВОМ ПИТАНИИ – ЭТО ВЫГОДНО!

На время и деньги, потраченные на **усовершенствование рациона**, Вы покупаете акции самого доходного в мире предприятия – своего организма.

Неправильно питаясь, Вы лишаете себя **иммунитета и гармоничного телосложения**, получая взамен проблемы со здоровьем, преждевременное старение и высокий риск ранней смерти.

2 основных принципа: их соблюдение – неотъемлемая часть здорового образа жизни!



1 Принцип / Энергетический баланс

Первый, основной и самый простой принцип здорового питания – это соответствие между энергией, которую человек получает с пищей, и энергией, которую он тратит. Калорийность пищи определяется её составом, т.е. соотношением содержания белков, углеводов и жиров. Выяснить, насколько калорийно блюдо, которое Вы собираетесь съесть, можно двумя способами – прочитать информацию на упаковке или подсчитать самостоятельно.

2 Масса тела – главный индикатор энергетического баланса

А вот вычислить самостоятельно количество калорий, нужное для работы организма, – задача сложная. Энергетические потребности зависят от Вашего роста, веса, возраста, пола, рода деятельности и общей физической активности. Но и этим сведениям достаточно лишь для примерной оценки, ведь каждый организм индивидуален.

Оценить, в норме ли Ваш вес, можно с помощью индекса массы тела (ИМТ). Чтобы посчитать ИМТ, нужно свой вес в килограммах разделить на квадрат своего роста в метрах:

$$ИМТ = \frac{масса\ тела, кг}{рост^2, м}$$

Если значение Вашего ИМТ от 18,5 до 25, то всё в порядке, а значит, Вы потребляете достаточное количество калорий.

ИМТ меньше 18,5 говорит о дефиците массы тела. Это может привести к истощению организма и нарушению работы всех органов, поэтому стоит увеличить количество потребляемой пищи.

ИМТ от 25 до 30 – признак избыточной массы тела. Если бы только в нас весил бы, то необходимо срочно уменьшить порцию и повысить физическую активность, иначе Ваш грозит ожирение.

2 Принцип / Витамины и минералы

Второй принцип здорового питания сложнее первого: химический состав суточного рациона человека должен соответствовать его физиологическим потребностям в биологически активных веществах: **витаминах и минералах**.

Эти вещества организм человека не может вырабатывать самостоятельно и запасать впрок на сколь угодно долгий срок. Именно поэтому витаминами и минералами человек должен получать с пищей каждый день.

Разные активные вещества содержатся в разных группах продуктов. Так, например, кальций и витамин D содержится в молоке, витамин В₁₂ – в мясе и мясных продуктах, витамин С – только в овощах и фруктах, витамин РР – в мясе, бобах и крупах.

Отказ от какой-либо группы продуктов или однообразное питание может привести к недостатку тех или иных микроэлементов.

3 Что и сколько должно быть в Вашем ежедневном рационе

Большее всего в Вашем рационе должно быть разных зерновых продуктов – 6–8 порций. Это хлеб, каша, макаронные изделия, сухие завтраки.

На втором месте должны идти овощи и фрукты. Их нужно съедать от 5 до 9 порций, которые соответствуют

Отправляясь в супермаркет за запасом продуктов, следите, чтобы соотношение разных групп занимало по объёму доли, соответствующие долям в приведенной диаграмме:



10 шагов к здоровому питанию

- 1 Внесите разнообразие в свой рацион.
- 2 Возьмите в привычку следить за весом тела, корректируя его с помощью изменения энергетической ценности пищи и количества физической активности.
- 3 Постарайтесь сократить порции, увеличив число приемов пищи до 4–5 и более.
- 4 Старайтесь есть медленно, не перекусывайте на ходу.
- 5 Не отказывайтесь сразу от какого-либо вредного продукта, измените свой рацион постепенно.
- 6 Введите в свой рацион как можно больше продуктов, богатых клетчаткой: это свежие овощи и фрукты, хлеб и другие зерновые продукты, крупы.
- 7 Сократите потребление жиров, старайтесь не использовать жир при приготовлении пищи.
- 8 Ограничьте потребление чистого сахара.
- 9 Ограничьте потребление поваренной соли.
- 10 Избегайте потребления алкогольных напитков, отдавайте предпочтение некрепким натуральным напиткам, таким как сухое вино.

Клетчатка – это не балласт, а необходимый компонент рациона

Кроме белков, углеводов и жиров человеческому организму необходимы пищевые волокна.

Пищевые волокна (клетчатка, пектин и др.), которые содержатся в растительной пище, – овощи, фрукты, крупы, зерновых и бобовых – не перевариваются пищеварительной системой человека. Однако в желудочно-кишечном тракте они оказывают холестерин и скапливают благоприятное воздействие на пищеварение в целом. Больше всего клетчатки содержится в свежих фруктах, овощах и цельнозерновой хлебе, овсянке и коричневом рисе.

Взрослый человек может ориентироваться на ИМТ. Недостаток или избыток веса ребёнка должен диагностировать врач!



УЗНАЙ БОЛЬШЕ КАК БЫТЬ ЗДОРОВЫМ www.takzdorovo.ru 8 800 200 0 200 Дать шанс здоровью! Можешь только ты!

