



Алиментарно-зависимые факторы сердечно-сосудистых заболеваний: дислипидемия и здоровье

Занятие 2







План занятия

- Здоровое питание. Принципы здорового питания
- Каким должно быть питание здорового человека?
- Суточные нормы рациона
- Питание при дислипидемии
- Как составить суточное меню при дислипидемии?
- Диетические рекомендации
- Подсчет содержания жира и холестерина в рационе
- Функциональные продукты питания





Как питание влияет на наше здоровье?

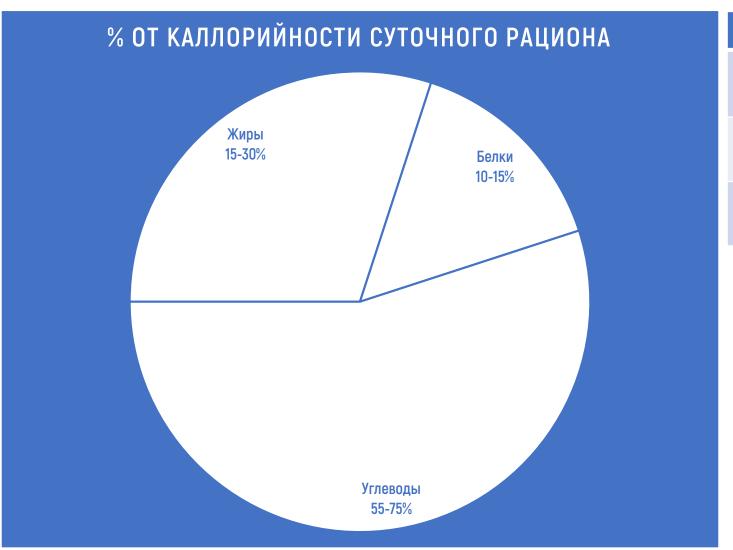






Сбалансированное питание





Углеводы	Белки	Жиры
Сложные углеводы	Животные	Насыщенные
Caxapa	Растительные	Моно- ненасыщенные
		Поли- ненасыщенные







Питайтесь правильно!

Питание любого человека должно быть:

- Энергетически сбалансированным
- Полноценным по содержанию питательных веществ
- Дробным и регулярным (последний прием пищи должен быть не позднее, чем за 2-3 часа до сна)
- С оптимальной кулинарной обработкой
- С ограничением алкоголя





Сколько энергии нам необходимо

Вы можете рассчитать свои энергозатраты на основе приведенного ниже примера:

- Сон 8ч х 50 ккал = 400 ккал
- Работа в кабинете 8ч х 110 ккал = 880 ккал
- Домашние дела 4ч х 100 ккал = 400 ккал
- Отдых 2ч х 65 ккал = 130 ккал
- Медленная ходьба 2ч х 190 ккал = 380 ккал

Суммарно имеем 2190 ккал

- Если рассматриваем женщину, то вычитаем 10%, получаем приблизительно 2000 ккал
- Если в возрасте (например, 56 лет), то вычитаем еще 20%, получаем приблизительно 1600 ккал





Сколько энергии нам необходимо



Работа	Ккал	
Сон	50	
Отдых лежа (без сна)	65	
Чтение вслух	90	
Делопроизводство	100	
Сидячая работа	110-190	
Домашняя работа (уборка, мытье посуды и др.)	120-240	
Стоячая работа	160-170	
Спокойная ходьба	190-300	
Быстрая ходьба	300-360	
Бег «трусцой»	360	
Ходьба на лыжах	420	
Плавание	180-400	
Езда на велосипеде	210-540	
Пла подороже ородиото розроста моссой толо 60 кг		

Для человека среднего возраста массой тела 60 кг



Полноценность питания

Чтобы питание было полноценное, нам необходимо:

- Разнообразие рациона
- Достаточное количество белка
- Оптимальное соотношение животного и растительного жира
 - Замена мяса рыбой, бобовыми, птицей
 - Ограничение «видимого жира»
 - Ограничение простых сахаров
 - Больше фруктов, овощей
 - Ограничение поваренной соли





Пирамида здорового питания









Диета при повышении артериального давления

- Нормализует массу тела
- Снижает уровень липидов
- Корректирует водно-солевой обмен и электролитные нарушения
- Улучшает функциональное состояние почек
- Укрепляет стенки сосудов
- Улучшает деятельность сердечной мышцы
- Профилактика нарушений углеводного обмена











- При приготовлении пищи используйте меньше соли
- Избавьтесь от привычки досаливать пищу за столом, не попробовав ее
- Откажитесь от солений, маринадов и продуктов консервирования и копчения

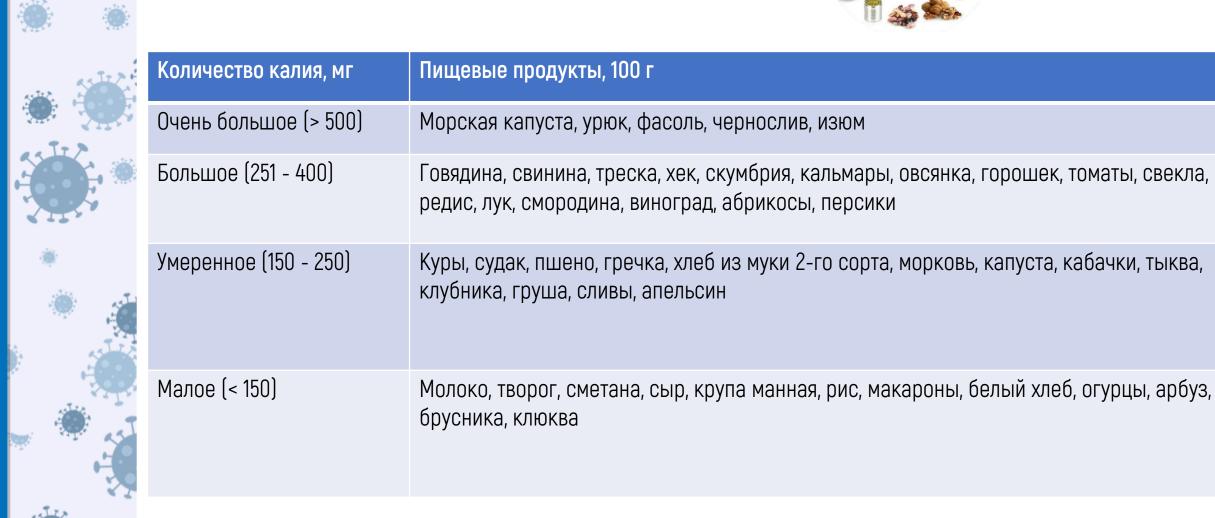






Содержание калия









Диета при повышенном уровне холестерина

- Есть не более двух яичных желтков в неделю
- Заменить поджаривание на животных жирах тушением, варкой, приготовлением на пару, в духовке
- Отдать предпочтение рыбным блюдам, морским
- Использовать обезжиренные сорта молочных продуктов
- Есть больше овощей, фруктов
- Не есть субпродукты, икры, креветки
- Исключить потребление всех видов жирного мяса, колбас, окороков, сливочного и топленого масла







Функциональный пищевой продукт

«Пищевой продукт, предназначенный для систематического потребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющий и улучшающий здоровье за счёт наличия в его составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов».

> ГОСТ Р 52349-2005 Продукты пищевые функциональные. Термины и определения







Функциональные пищевые продукты

- Продукты, содержащие растительный белок
- Продукты, содержащие Омега₃-полиненасыщенные жирные кислоты
- Продукты, содержащие пищевые волокна растительные сорбенты холестерина
- Продукты, содержащие фитостанолы и фитостеролы
- Продукты пре- и пробиотического действия











Функциональные пищевые продукты

- Продукты, содержащие физиологически функциональные ингредиенты или БАДы к пище, не предназначены для лечения. Такие продукты могут употреблять здоровые люди для профилактики в целях снижения риска развития заболеваний и обменных нарушений.
- При полноценном и профилактическом питании функциональный пищевой продукт выступает в качестве диетического фона или дополнительного элемента питания к основному рациону.
- Добавляя функциональный пищевой ингредиент к пище, невозможно больной орган сделать здоровым это могут сделать только лекарственные препараты. Но уменьшить факторы риска того или иного заболевания, потребляя функциональный продукт, возможно.
- Функциональные продукты питания (ФПП) представляют собой традиционные пищевые формы и не могут быть в виде таблеток, пилюль и т.д.
- Функциональные пищевые продукты могут применяться неопределённо долго.



Шаги к хорошему здоровью

Проанализируйте:

- ✓ Что для Вас является фактором риска повышения давления?
- ✓ Какие из этих факторов наиболее важны для Вас? А какие менее?
- ✓ Какие из факторов легко изменить, а какие трудно?
- ✓ Составьте свой план оздоровления:

	По моему мнению, очень важно для моего здоровья	По моему мнению, не очень важно для моего здоровья
Это я могу изменить, и мне это сделать нетрудно	1 	2
Это мне трудно изменить	3 	4

