

Рекомендации по здоровому питанию



Как питаться и какие продукты употреблять каждый день? К сожалению, многие люди не имеют представления, всё это не просто. Существует множество диет, правил, подходов к питанию с разных ракурсов, систем и программ питания.

Представляем несколько простых **рекомендаций по питанию**, которые могут принести пользу.

Рекомендация по питанию №1 - выбирайте продукты с низким гликемическим индексом

Звучит сложно, но это не так. Гликемический индекс – это показатель, с помощью которого оценивают углеводный продукт с точки зрения его воздействия на уровень сахара в крови по сто бальной шкале. Индекс характеризует и измеряет скорость, с которой углеводы повышают концентрацию сахара.

Люди, больные диабетом, выбирают продукты, следуя данной рекомендации, но было бы лучше, если бы так питалась и остальная часть населения.

Рацион питания с высоким содержанием сахара вызывает серьезные проблемы со здоровьем, не говоря о том, что он приводит к накоплению избыточного веса:

1. Онкологические патологии. Недавние исследования выявили, что люди с поздней стадией рака толстой кишки чаще умирают, а также подвержены рецидиву, если их питание богато углеводами с высоким гликемическим индексом. Механизм этот до конца не ясен, но ученые считают, что сахар способствует росту злокачественной опухоли. Также подобное питание связывают с возникновением рака молочной железы и рака желудка.
2. Сердечно-сосудистые заболевания. В 80 годах 20 века приобрела популярность идея о снижении жиров в рационе и увеличении углеводов для того, чтобы предотвратить болезни сердца. На сегодняшний день исследования свидетельствуют о том, что рацион питания с высоким содержанием углеводов повышает вероятность развития данных патологий. И связывают это с двумя факторами риска: понижением холестерина высокой плотности («хорошего») и повышением уровня триглицеридов и липопротеинов очень низкой плотности.
3. Когнитивные нарушения. К таким нарушениям относят возрастные состояния, при которых память, мышление и суждения не затрагиваются. Они часто приводят к более серьезным проблемам, таким как болезнь Альцгеймера. Согласно недавнему исследованию, у пожилых людей, рацион питания которых был богат простыми углеводами, засвидетельствовали вероятность развития подобных нарушений в 4 раза выше, чем у тех, в чьем питании было больше белков и жиров.

К наиболее распространенным простым углеводам относится белый хлеб, макаронные изделия из белой муки, а также кондитерские изделия на ее основе, шлифованный рис, картофель, фруктовые соки.

Для простоты определения продуктов с высоким гликемическим индексом обозначаем их возможные показатели:

- низкое содержание клетчатки
- высокая степень переработки
- продукты, упакованные в консервы, а также сиропы
- содержание белой пшеничной муки

Возможные показатели для определения продуктов с низким гликемическим индексом:

- значительное количество клетчатки
- отсутствие промышленной переработки
- цельнозерновые продукты
- отсутствие белой пшеничной муки

Всё, что нужно сделать, это выбрать продукты, которые будут минимально влиять на уровень сахара в крови. Следует отдать предпочтение сложным углеводам, таким как овощи и бобовые культуры, а также сочетать углеводные продукты с жирами, белками, клетчаткой, чтобы свести к минимуму скачки сахара в крови.

Можно использовать список продуктов с гликемическим индексом и выбирать с показателем ниже 25. В качестве напоминания этот список, к примеру - повесить на холодильник.

Кроме того, существуют питательные вещества, которые могут помочь снизить уровень сахара в крови. Это корица, экстракт зеленого кофе, экстракт белой фасоли, которые можно включить в свой рацион.

Рекомендация по питанию №2 – ограничьте употребление продуктов,



вызывающих воспаление

Воспалительный процесс представляет собой главную причину любого заболевания, и многие продукты питания являются воспалительными в своей основе. К ним относится молочная продукция, птица и красное мясо. Дело в том, что животный белок является источником арахидоновой кислоты, полиненасыщенных жирных кислот омега-6, которые генерируют сильнодействующие воспалительные соединения:

- простагландины
- простацклины
- лейкотриены
- тромбоксаны

Особенно важно для людей с хроническими заболеваниями не допускать повышения уровня арахидоновой кислоты.

Краткий список продуктов, употребление которых следует ограничить, если имеют место воспалительные патологии:

- красное мясо, особенно жирное
- белое мясо - курица, утка и дикая птица
- молочная продукция
- яйца, особенно желтки
- сыры, в особенности твердые сыры
- некоторые виды рыбы - тилапия, сом, сельдь

Нет необходимости полностью исключать данную пищу. Просто больше внимания стоит уделить морепродуктам и растительным продуктам. В здоровом рационе должен быть соблюден баланс ПНЖК омега-3 и омега-6.

Природа предлагает нам пищу, способную облегчить воспалительные процессы:

1. Активный компонент – ПНЖК омега-3. Содержатся в жирной рыбе: лососе, тунце, сардинах, анчоусах.
2. Активный компонент – мононенасыщенные жиры. Есть в составе оливкового масла, рапсового, масла на основе виноградных косточек, масла грецких орехов.
3. Семена и орехи: семена тыквы, льна, грецкие орехи.
4. Цельные зерна: овес, рожь, лебеда, ячмень, булгур (крупа из пшеницы).
5. Темные фрукты и ягоды.
6. Зеленый и черный чай.
7. Морские водоросли: вакамэ, араме.

Если присутствует желание определить, может ли ваш рацион увеличить воспалительные процессы в организме, попробуйте вести в течение 1 недели пищевой дневник. Создайте таблицу, состоящую из 5 столбцов: мясо, молочные продукты, фрукты, овощи, цельные зерна. Ставьте галочку в соответствующей колонке каждый раз, когда съедаете пищу, относящуюся к этой категории. В конце недели подсчитаете количество галочек и увидите результаты. Это простой способ оценить свой рацион.

Рекомендация по питанию №3 - ешьте растительные продукты

Значительную часть рациона должны составлять свежие овощи и фрукты, лучше всего, выращенные в той местности, где проживает человек. Фрукты – это замечательно, но не стоит злоупотреблять смузи и соками домашнего приготовления. Порой они содержат большое количество сахара. Лучше всего кушать свежие фрукты без какой-либо переработки.

Обратите внимание на глубокие цвета фруктов и овощей, поскольку в их составе находится самое большое количество антиоксидантов.

Важно, чтобы рацион был разнообразным. Нет необходимости, каждый день есть морковь или шпинат. Можно продукты отбирать в соответствии с цветами радуги, чтобы обеспечить максимальную пользу своему организму.

Также не стоит забывать об орехах и бобовых культурах, необходимых для здоровья.

Рекомендация по питанию № 4 - сведите к минимуму употребление переработанных продуктов



Этот совет кажется очевидным, но на самом деле это не так. Многие люди покупают упакованные и переработанные продукты, и не знают о действительном их качестве.

Сразу обозначим список пищевых ингредиентов – пищевых добавок, которые наверняка являются вредными для здоровья:

- искусственные красители
- искусственные подсластители, такие как аспартам и сахарин
- ацесульфам К (E950)
- хлорид аммония (E510)
- азодикарбонамид (E927a)
- бензоат натрия (E211)
- бутилгидроксианизол (E320) и гидрокситолуол (E321)
- бромированное растительное масло (E443)
- стеароил-2-лактилат кальция (E482)
- диметилполисилоксан (E900)
- Этоксихин (E324)
- кукурузный сироп с высоким содержанием фруктозы
- гидрогенизированные жиры
- частично гидрогенизированные масла
- глутамат натрия (E621)
- нитраты/нитриты
- полидекстроза (E1200)
- бензоат калия (E212)
- пропилпарабен (E216)

- сульфит натрия (Е-221)
- диоксид серы (Е-220)
- трет-бутилгидрохинон (Е319)
- тетранатрия ЭДТА

По поводу переработанной пищи: когда продукты подвергаются обработке, часто удаляются важные витамины, микро – и макроэлементы, балластные вещества. Не говоря о том, что высокая температура приводит к образованию канцерогенных химических веществ.

И все же назовем несколько видов фасованной продукции, которую смело можно назвать здоровой пищей:

- замороженные фрукты и овощи
- злаки из цельного зерна: овес, ячмень, кукуруза, рожь, лебеда, гречка, пшеница спельта.

Самый лучший вариант, если еду Вы будете готовить сами. Но обратите внимание на способы приготовления. Многие из них способны вызвать биохимические изменения в пище, что отрицательно повлияет на здоровье и



буквально ускорит процесс старения.

1. Гриль. Если используются для приготовления пищи очень высокие температуры (выше 260 градусов Цельсия), могут вырабатываться токсичные химические вещества - гетероциклические амины, которые повреждают ДНК и являются основным механизмом развития рака. Употребление обугленного мяса связано с повышенным риском развития онкологических заболеваний простаты, поджелудочной железы и толстой кишки.
2. Выпечка. Она не настолько безобидна, как полагают, вероятно, многие люди. Если пища готовится при высоких температурах, запускается процесс гликирования, когда образуются токсины, которые производят

свободные радикалы в организме и увеличивают процессы воспаления в клетках и тканях. Хлеб с хрустящей корочкой – наглядный пример данного процесса.

Какие способы приготовления пищи безопасны?

Пища должна готовиться при низкой температуре в течение длительного периода времени. К таким способам относится варка, приготовление на пару, тушение. Как правило, готовить еду нужно при температуре ниже 120 градусов Цельсия, чтобы предотвратить создание токсичных соединений.

Рекомендации для запекания в духовке:

- использовать температуру не выше 260 градусов Цельсия;
- готовить мясо или овощи с добавлением жидкости, которая уменьшает процесс гликирования;
- удалять обжаренные или обугленные части с готовой пищи.

Рекомендации для приготовления в гриле:

- Заворачивать еду в фольгу, которая минимизирует образование гетероциклических аминов.
- Перед приготовлением в течение нескольких часов мариновать мясо, добавляя в маринад розмарин, куркуму, оливковое масло и чеснок. Это поможет нейтрализовать вредные токсины.
- Удалять обугленные части.

Не существует такого понятия, как идеальная диета или идеальный рацион, которые можно было бы легко осуществить. Эти рекомендации по питанию являются прекрасной отправной точкой для поиска собственного пути.