

Неделя подсчета калорий

С 10 апреля по 16 апреля 2023 года Минздрав России проводит Неделю подсчета калорий



Пища – источник энергии



Пища представляет собой «упакованную» энергию, которая в процессе обмена веществ высвобождается в организме. Эта энергия может расходоваться на работу органов и систем, физическую активность и др.

В противном случае потребленная энергия накапливается в виде запасов жировой ткани

Нерациональное питание



Нерациональное питание с избыточной энергоемкостью пищи, низкая физическая активность и сидячий образ жизни – главные факторы роста распространенности абдоминального и генерализованного ожирения

Зачем считать калории

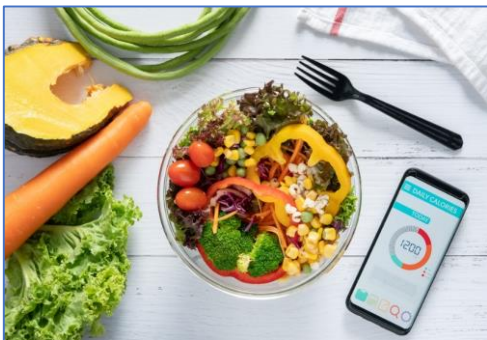
Калория – это единица выделения тепла при сгорании определенного количества вещества. Калории поступают в организм человека вместе с пищей, у разных видов продуктов этот показатель разный

Куда идут далее полученные калории:

Аминокислоты из белков направлены на формирование новых клеток, как правило, это мышечная ткань.

Глюкоза из углеводов необходима для питания клеток. Организм может «складировать» запасы глюкозы в печени, мышечных тканях.

Жиры используются организмом в роли «горючего». Часть из них попадают в печень и превращаются в холестерин. Если поступление жиров превышает их потребление в качестве энергии, то они скапливаются под кожей, что и становится причиной лишнего веса и некрасивой фигуры.



Энергетическая ценность продукта



Для обозначения энергетической ценности принято использовать **ккал (килокалории)**. Одна килокалория содержит 1000 калорий. На упаковках с продуктами, как правило, указывается энергетическая ценность в килокалориях

Любая пища задержит в себе жиры, углеводы, белки. Диетологи подсчитали, что в 1 г продукта может содержаться:

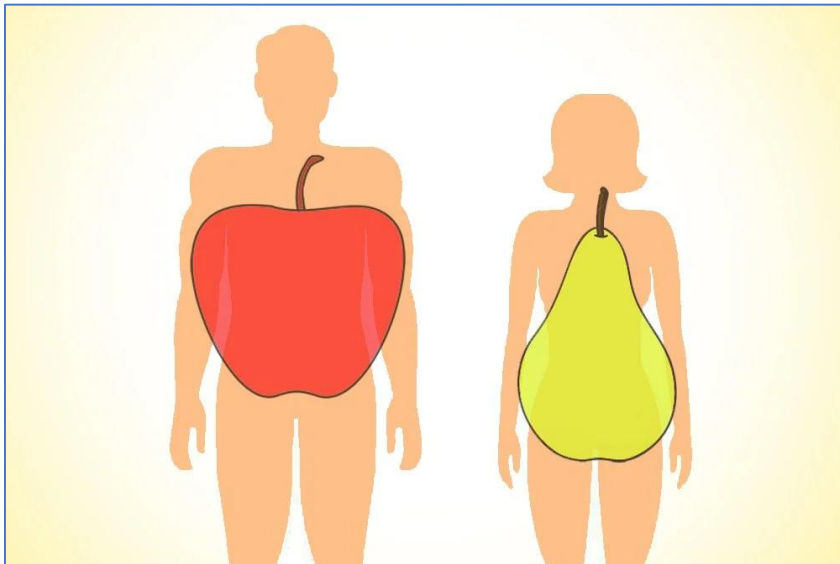
- ✓ **Углеводов** – 4,1 ккал
- ✓ **Жиров** – 9,3 ккал
- ✓ **Белков** – 4,1 ккал

При подсчете энергетической составляющей продукта во внимание берется содержание на **100 г** продукта белков, жиров и углеводов. К примеру, популярным в диетологии блюдом является овсянка, которая на 100 г содержит:

- ✓ **12 г белка** – 48 ккал
- ✓ **51 г углеводов** – 204 ккал
- ✓ **6 г жиров** – 54 ккал
- ✓ **Общая ценность** – 306 ккал



Мы ответственны за свой вес



Наибольшую подверженность болезням сердца и сосудов, а также сахарному диабету, имеют люди с преимущественным отложением жира в брюшной полости, то есть «абдоминальным» ожирением, когда увеличивается живот и окружность талии

Высоким риском развития сердечно-сосудистых заболеваний считается величина окружности талии у мужчин **более 94 см**, у женщин – **более 80 см**

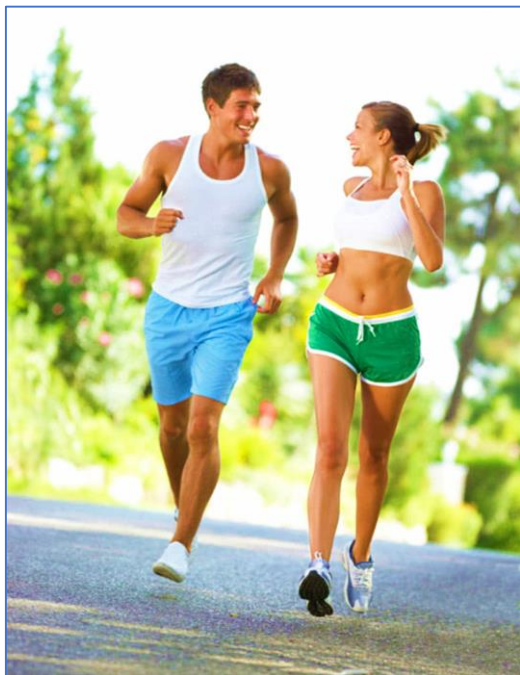
Снижение веса возможно за счет уменьшения калорийности питания и увеличения физической активности



Индекс массы тела (индекс Кетле)

Для оценки массы тела рекомендуется пользоваться показателем индекса массы тела:

$$\text{ИМТ} = \text{вес (кг)} : \text{рост (м)}^2$$



<18.5	18.5–24.9	25–29.9	30-39.9	40<
Дефицит массы	Нормальный вес	Избыточный вес	ожирение	Морбидное ожирение



Рекомендации по снижению веса

При оценке калорийности своего питания необходимо учитывать, что средняя суточная калорийность пищи при нормальной массе тела составляет **для мужчин 2500 ккал, для женщин – 2000 ккал.**

Для того, чтобы уменьшить массу тела, следует снизить калорийность рациона до **1800 – 1200 ккал/сутки**, то есть примерно на одну треть.

Снижение веса должно быть медленным: на **400 – 800 г в неделю.**

1-й шаг: уменьшение порции употребляемых блюд на одну четвертую – одну третью часть

2-й шаг: переход на низкокалорийные продукты питания и напитки

3-й шаг: соблюдение режима питания











1-й шаг: измеряйте размер порции!

Основной источник **белка** — мясо, рыба, яйца, молочные продукты, фасоль и другие бобовые. Размер порции белковых продуктов: ваша ладонь, от основания пальцев до запястья: кусок мяса или рыбы должен быть не только не больше ее, но и не толще! Порция белковых продуктов для женщины — ладонь, для мужчины — две ладони в каждый прием пищи.

Порция **овощей** измеряется в кулачках: ее объем составляет для женщин — один, для мужчины — два кулака в каждый прием пищи.

Углеводы - зерновые продукты (крупы, мюсли), а также фрукты и ягоды. Эквивалент порции для них — горсть, то есть ладонь, сложенная лодочкой. Порция зерновых для женщины — одна горсть, для мужчины — две пригоршни в сутки. Углеводы усваиваются организмом небыстро, не стоит употреблять их в больших количествах

Источник **жира** — растительное и сливочное масло, а также любые орехи и семечки. Эквивалент порции: большой палец. Например, верхняя фаланга большого пальца — это то количество масла, орехов или черного шоколада, которое может употребить и мужчина, и женщина за день

Пища	Мужчины	Женщины
Протеины: ладонь руки		
Овощи: кулак		
Углеводы: горсть		
Жиры: Большой палец-руки		

Правильное соотношение продуктов на тарелке

ТАРЕЛКА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Используйте растительные масла (оливковое, рапсовое, подсолнечное) для приготовления пищи и для салатов. Избегайте сливочное масло и транс-жиры.



Чем больше овощей и чем они разнообразнее, тем лучше.

(кроме картофеля в любом виде).

Употребляйте в пищу больше разнообразных по виду и цвету фруктов.



БУДЬТЕ АКТИВНЫ!

$\frac{1}{2}$ тарелки должны занимать зелень, фрукты, овощи или овощное рагу

$\frac{1}{4}$ тарелки должен занимать гарнир - зерновые или бобовые (крупы, макароны из твердых сортов пшеницы)

$\frac{1}{4}$ тарелки должна занимать белковая пища (нежирное мясо, рыба, яйца)



Пейте воду, чай или кофе (без/или с небольшим количеством сахара). Ограничьте употребление молока (1-2 порций в день) и сока (1 небольшой стакан в день). Избегайте сладкие напитки.

Ешьте разные цельнозерновые продукты (например, хлеб, макароны, цельная пшеница и неочищенный рис).

Ограничьте очищенные зерна (например, белый рис и хлеб).

Выбирайте рыбу, птицу, бобы и орехи, ограничьте сыр и красное мясо, избегайте бекон, колбасы и другие переработанные мясные продукты.



2-й шаг: употребляйте низкокалорийные продукты питания и напитки!

РЕЙТИНГ НИЗКОКАЛОРИЙНЫХ ПРОДУКТОВ

ПРОДУКТ	ККАЛ (на 100г)	ПРОДУКТ	ККАЛ (на 100г)
ВОДА.....	0	БРОККОЛИ.....	33
ЗЕЛЕНый ЧАЙ		МОРКОВЬ.....	35
БЕЗ САХАРА.....	0	ЛУК.....	40
МОРСКАЯ КАПУСТА.....	5	ГРЕЙПФРУТ.....	43
ОГУРЦЫ.....	13	ЗЕЛЕНЬ.....	не > 50
ПОМИДОРЫ.....	20	ВИШНЯ.....	50
ЧИЛИ.....	20	ЧЕРЕШНЯ.....	50
КРАСНЫЙ И ЗЕЛЕНый		ЯБЛОКИ.....	50
СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ.....	27	МОРЕПРОДУКТЫ....	50-110
ЛИМОН.....	29	КРАСНАЯ СМОРОДИНА...	55
КЕФИР.....	30-56	ГРУША.....	57
		ЙОГУРТ.....	57-120
		ТРЕСКА.....	78
		РИСОВАЯ КРУПА.....	78
		СУДАК.....	84
		ОВСЯНАЯ КРУПА.....	88
		ХЕК.....	95
		ТЕЛЯТИНА.....	105
		ФАСОЛЬ.....	123
		КРОЛЬЧАТИНА.....	156
		КУРИЦА.....	170



ПРОДУКТЫ С ОТРИЦАТЕЛЬНОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ

ОГУРЕЦ 10 ККАЛ	АРБУЗ 30 ККАЛ	СЕЛЬДЕРЕЙ 8 ККАЛ
БРОККОЛИ 31 ККАЛ	КАПУСТА 4 ККАЛ	СПАРЖА 20 ККАЛ
ЛУК 40 ККАЛ	АНАНАС 43 ККАЛ	ФАСОЛЬ 35 ККАЛ

3-й шаг: соблюдайте режим питания!

Для здоровых людей рекомендуется 3-х – 4-х разовое питание с 4-х – 5-ти часовыми промежутками.

Четырех разовое питание наиболее благоприятствует умственной и физической работе.

Сокращение числа приемов отрицательно сказывается на здоровье человека, приводит к заболеваниям желудочно-кишечного тракта, повышению уровня холестерина крови, снижению усвоения белка.

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 4-5 часов, т.к. в это время пища покидает желудок и появляется голодная перистальтика.

На ужин не рекомендуется принимать жирные, жареные и соленые блюда.

На ночь можно выпить стакан кефира или йогурта, съесть яблоко или немного творога.



Как считать калории

- Считаем калорийность всех продуктов, кроме воды
- Делаем перерасчет килокалорий на вес продукта в граммах

КАЛОРИЙНОСТЬ КОФЕ



ЛАТТЕ
200 МЛ - 250 ККАЛ



АМЕРИКАНО
150 МЛ - 4 ККАЛ



ЭСПРЕССО
100 МЛ - 4 ККАЛ



КАПУЧИНО
200 МЛ - 90 ККАЛ



ФРАПУЧИНО
250 МЛ - 305 ККАЛ

ПЕРЕКУСЫ НА 150 ККАЛ

хлеб, 40 гр
+ творожный сыр, 30 гр



банан, 100 гр
+ орехи, 10 гр



творожная
запеканка
с изюмом, 90 гр



творог, 100 гр
+ клубника, 100 гр



хлеб, 30 гр
+ арахисовая
паста, 15 гр



йогурт, 100 гр
+ хлопья, 15 гр
+ ягоды, 60 гр



РАЦИОН НА 1500 КК



завтрак
458 кк



перекус 1
135 кк



перекус 2
70 кк



обед
434 кк

ужин
402 кк



Расход энергии при разной физической активности



Расход энергии человеком весом 70 кг за 1 час

сон	46
еда сидя	47
просмотр телепередач	55
работа в офисе	80
чтение сидя	84
вождение автомобиля	110
приготовление еды, мытье посуды	140
учеба в школе	150
прогулка	160
ходьба вниз по лестнице	200
работа на дачном участке	300
подвижные игры с ребенком	300
танцы	300
езда на велосипеде	500
аквааэробика	500
уборка снега	500
бег в неспешном ритме	600
плавание	700
занятия на велотренажере	777
ходьба вверх по лестнице	1000

