



Рациональное питание





Рациональное питание

В современном мире большое внимание уделяется проблеме правильного питания. Было выяснено, что для каждого человека существует свой индивидуальный рацион питания, который зависит от его возраста, веса, здоровья, физических нагрузок и других факторов.

Основные функции питания. Всем известно, что питание абсолютно необходимо для поддержания жизни. Наукой твердо установлены три функции питания.

Первая функция заключается в снабжении организма энергией. В этом смысле человека можно сравнить с любой машиной, совершающей работу, но требующей для этого поступления топлива. Рациональное питание предусматривает примерный баланс поступающей в организм энергии и расходуемой на обеспечение процессов жизнедеятельности.

Вторая функция питания заключается в снабжении организма пластическими веществами, к которым прежде всего относятся белки, в меньшей степени – минеральные вещества, жиры и в ещё меньшей степени – углеводы. Потребность в пластических веществах пищи варьирует в зависимости от возраста: у детей такая потребность повышена, а у пожилых людей понижена.

Третья функция питания заключается в снабжении организма биологически активными веществами, необходимыми для регуляции процессов жизнедеятельности.

Четвертая функция была выявлена учеными сравнительно недавно. Она заключается в выработке иммунитета, как неспецифического, так и специфического. Было установлено, что величина иммунного ответа на инфекцию зависит от качества питания и особенно от достаточного содержания в пище калорий, полноценных белков и витаминов.

Принципы рационального питания

Умеренность

Она необходима для соблюдения баланса между поступающей с пищей и расходуемой в процессе жизнедеятельности энергией. Установлено, что в среднем при основном обмене за тратится около 1 ккал на 1 кг массы тела за 1 ч. У людей, постоянно испытывающих физические нагрузки, основной обмен, как правило, повышается в пределах 30%.



Разнообразие

Население нашей планеты использует для питания тысячи пищевых продуктов и ещё больше кулинарных блюд. Энергетическая ценность рациона питания зависит от входящих в его состав белков, жиров, углеводов, витаминов, мин. веществ и воды. Оптимальным в рационе здорового человека считается соотношение белков, жиров и углеводов, близкое к 1:1,2:4.



Режим питания

Режим питания человека обычно регулируется аппетитом. Но необходимо иметь в виду, что аппетит сохраняется даже после приема пищи. Это связано с необходимостью переваривания и всасывания пищевых веществ. И только после начала поступления их в кровь возбуждение пищевого центра начинает сменяться его торможением.



Интересные факты

Энерготраты «стандартного» человека
(массой 60 кг) при различных видах
деятельности, ккал/ч

Сон	50
Отдых лежа без сна	65
Чтение вслух	90
Домашняя работа (уборка)	120-240
Спокойная ходьба	190
Быстрая ходьба	300
Бег трусцой	360
Ходьба на лыжах	420
Езда на велосипеде	210-540
Катание на коньках	180-600
Плавание	180-400
Гребля	150-360
Работа в лаборатории стоя	160-170
Работа в лаборатории сидя	110
Делопроизводство	100

Энергетическая ценность
некоторых продуктов, ккал на 100 г

Хлеб ржаной	170
Хлеб пшеничный	240
Пирожные	320-540
Сахар	379
Молоко	59
Масло сливочное	749
Сыр российский	371
Масло подсолнечное	899
Картофель отварной	82
Яблоки	39
Говядина отварная	254
Котлеты говяжьи	220
Яйца (1 шт.)	63
Треска отварная	78
Сок виноградный	71

Питание школьников и подростков

У детей в период школьного и подросткового возраста формируется половое развитие, они быстро растут, прибавляя в весе и мышечной силе. Занятия спортом и физическим трудом ведут к резкому возрастанию энерготрат. Нервная система детей этого возраста находится в состоянии значительного напряжения под влияния интенсивной познавательной информации, сложности школьного обучения. Вот почему так важно обеспечить школьников и подростков полноценной пищей, правильно организовать режим питания

1. Желательно включать в рацион сливочное диетическое масло, сметану.
2. Мясо, молоко, молочные продукты, овощи, фрукты, хлеб школьники должны получать ежедневно.
3. Утром можно дать закуску (салат или сыр, колбасу), затем мясное или рыбное блюдо с гарниром или кашу, творожные или яичные блюда, чай, молоко, кофе, хлеб с маслом.
4. На обед – салат или винегрет, суп, мясо или рыбу с гарниром, компот или сок.
5. В полдник – молоко, кефир, выпечку, фрукты.
6. На ужин – блюда из творога, овощей, яиц и питье.
7. В этом возрасте, к сожалению, дети часто нарушают режим питания, едят беспорядочно, часто всухомятку, на ходу. Эти пагубные привычки оказывают пагубное действие на растущий организм. К режиму питания родители должны приучать детей с раннего детства!

Нарушения пищевого статуса

Структура питания детей школьного возраста характеризуется снижением потребления наиболее ценных в биологическом отношении пищевых продуктов, таких как мясо и мясопродукты, молоко и молочные продукты, рыба и рыбные продукты, яйца, растительное масло, фрукты и овощи.

В результате на первый план выходят следующие нарушения пищевого статуса:

- дефицит животных белков, достигающий 15-20% от рекомендуемых величин, особенно в группах населения с низкими доходами;
- дефицит ПНЖК на фоне избыточного поступления животных жиров;
- выраженный дефицит большинства витаминов - витамина С (у 70-100% населения); повсеместно витаминов группы В и фолиевой кислоты (у 60-80%), р-каротина (у 40-60%);
- недостаточность некоторых минеральных веществ и микроэлементов (кальций, железо, йод, фтор, селен, цинк);
- дефицит пищевых волокон.



Пути решения

- ПОИСК НОВЫХ ИСТОЧНИКОВ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ, РАСШИРЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩИ.
- ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫСОКИХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СОЗДАНИЕ ШИРОКОЙ ГАММЫ НАТУРАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ МОДИФИЦИРОВАННОГО (ЗАДАННОГО) ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА.
- ШИРОКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ - ПОЗВОЛЯЕТ ВОСПОЛНИТЬ ДЕФИЦИТ ЭССЕНЦИАЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ, ПОВЫСИТЬ НЕСПЕЦИФИЧЕСКУЮ РЕЗИСТЕНТНОСТЬ ОРГАНИЗМА К ВОЗДЕЙСТВИЮ НЕБЛАГОПРИЯТНЫХ ФАКТОРОВ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, ОСУЩЕСТВИТЬ ИММУНОКОРРЕКЦИЮ, МАКСИМАЛЬНО ИНДИВИДУАЛИЗИРОВАТЬ ПИТАНИЕ.



Вода

Велика роль **ВОДЫ** в питании детей. Это прежде всего обусловлено тем, что вода является составной частью клеток и тканей, на ее долю приходится около 65% массы тела человека.

Вода необходима и для выведения из организма конечных продуктов обмена. Дети теряют в сутки около 1,5-2 л ВОДЫ.

Возрастная группа	Количество, мл	
	среднее	на 1 кг массы тела
5 лет	1800–2000	90–100
10 лет	2000–2500	70–85
14 лет	2200–2700	50–60



Витамины

- обеспечивают поддержание гомеостаза и процессы оптимального роста и развития
- участвуют в процессах кроветворения, окислительных реакциях
- способствуют повышению сопротивляемости организма ребенка к различным заболеваниям.

Наиболее приемлемый источник витаминов – свежие овощи и фрукты, которые ежедневно должны присутствовать в рационе питания детей.



Минеральные Элементы

- являются составной частью клеток и тканей организма
- биокатализаторами обменных процессов.
- Особого внимания заслуживает **кальций**, являющийся структурным элементом костной ткани. Обмен и усвоение кальция в организме зависят от содержания **фосфора и магния**.
- Оптимальное соотношение кальция и фосфора в пищевых продуктах для грудного возраста 1,2:1, от 1 года до 3 лет - 1:1, старше 4 лет - 1:1,2 или 1:1,5. Оптимальное соотношение кальция и магния 1:0,7.

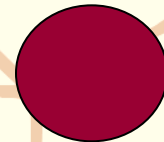


Лучшими источниками усвояемого кальция являются молоко и молочные продукты.

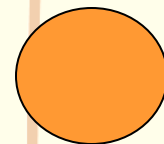
Поговорим о витаминах



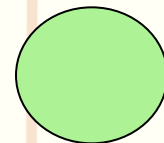
Витамины группы А



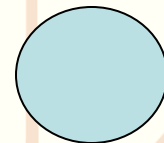
Витамины группы В



Витамины группы С



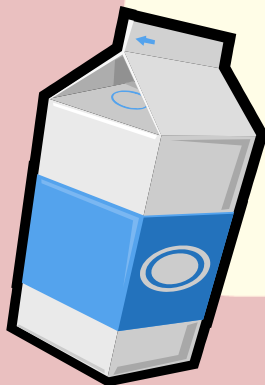
Витамины группы D



Витамины группы А

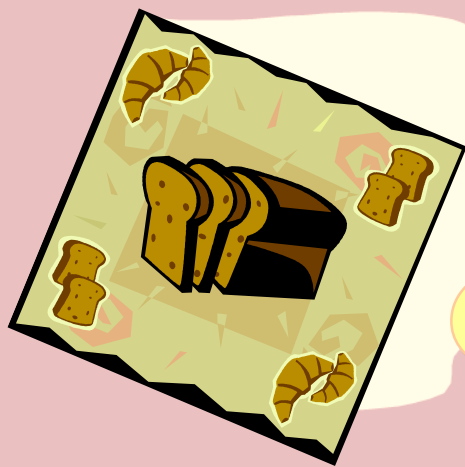
Прежде всего витамин А содержится в молочных жирах, сливочном масле, яичном желтке, молоке, рыбьем жире и др. В растительных продуктах витамина А нет. Однако многие овощи и другие растительные продукты (морковь, тыква, шпинат, салат, помидоры, абрикосы и др.) содержат в себе желтое красящее вещество – каротин, которое в организме человека превращается в витамин А. Каротин, попадая в печень человека, переходит в активный витамин А. Зерновые культуры бедны каротином. Больше всего его в желтой кукурузе.

Однако 1/3 суточной нормы витамина А организм человека должен получать с молочными продуктами и жирами.



Витамины группы В

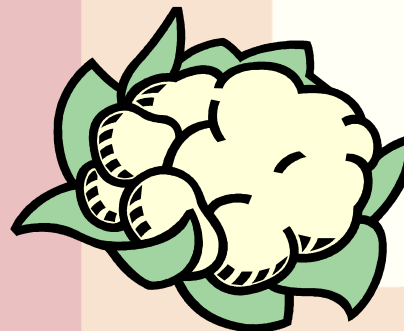
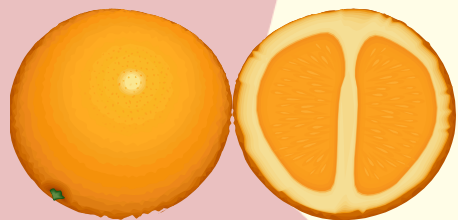
Все витамины группы В находятся, как правило, в продуктах питания вместе. Их много в ржаном хлебе, в овсяной, гречневой и ячневой крупах. Особенно богаты витамином В1 хлебопекарные и пивные дрожжи. В случае отсутствия в рационе человека витамина В1 развивается заболевание, известное под названием бери-бери. Впервые это заболевание было обнаружено в странах Востока, где большой удельный вес в питании имеет рис. Чем выше сорт риса, тем меньше в нем витамина В1, который содержится в рисовых отрубях и отсутствует в самом зерне.



Витамины группы С

Витамин С – противощитовый. Если в организме мало витамина С, то снижается сопротивляемость организма инфекционным заболеваниям, появляется сонливость, ослабляется внимание, при чистке зубов появляется боль и кровоточивость десен. При длительном отсутствии в организме витамина С развивается цинга.

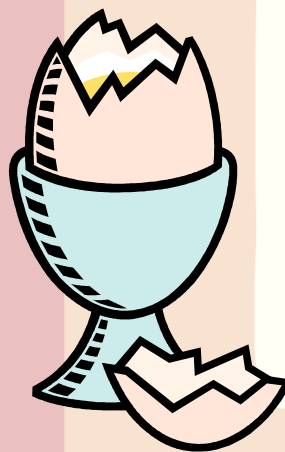
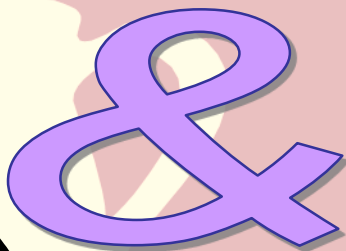
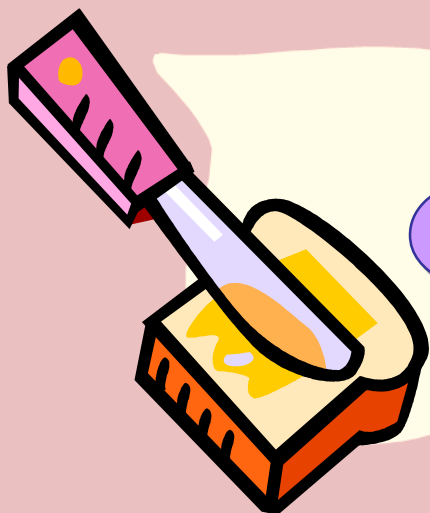
Витамин С содержится главным образом в свежих овощах, ягодах и фруктах. Его особенно много в черной смородине, зеленом луке, в ягодах шиповника. Много витамина С в лимонах, апельсинах, салате, помидорах, капусте и других овощах и фруктах. Однако постоянными источниками витамина С являются свежая капуста и картофель.



Витамины группы D

При недостаточности витамина D нарушается минеральный обмен. Появляется хрупкость костей, развивается рахит. Происходит потеря аппетита, появляется нервность, потливость, нарушается сон, проявляется неустойчивость к инфекционным заболеваниям.

Витамин D содержится в рыбьем жире, в печени животных и особенно печени рыб, сливочном масле, яичном желтке, молоке.



Заключение

Таким образом, что питание должно быть умеренным, сбалансированным, должен соблюдаться режим принятия пищи. Необходимо потреблять пищу богатую витаминами, минералами и микроэлементами.

Дети разных возрастов нуждаются в правильном и полноценном питании. Продукты питания подбираются в зависимости от возраста ребенка.

Для людей с острыми и хроническими заболеваниями предусмотрено специальное питание, при соблюдении которого они будут чувствовать себя хорошо и не испытывать осложнений своей болезни.

**Соблюдая основы правильного
питания**

и вы всегда будете ЗДОРОВЫ!