

ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»

ОТДЕЛ ГИГИЕНЫ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

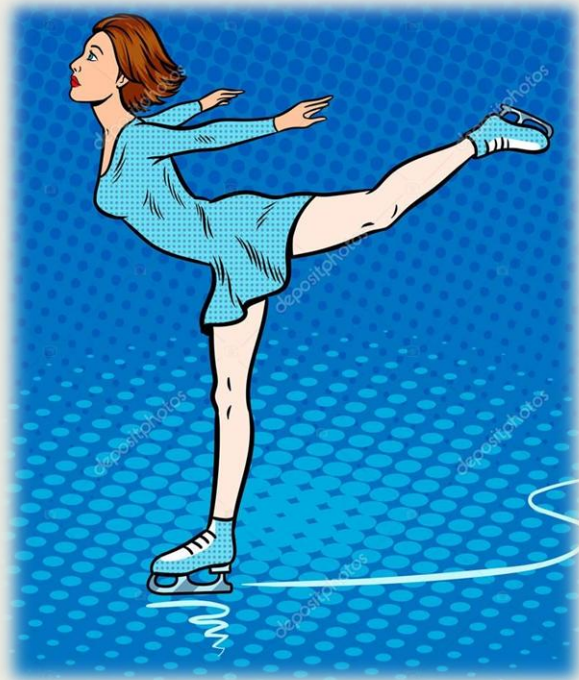
- Это питание, которое обеспечивает рост, нормальное развитие человека, способствует укреплению здоровья и профилактике заболеваний



ПИЩА – ИСТОЧНИК ЭНЕРГИИ

Человек использует энергию для выполнения всех видов деятельности:

- движение,
- дыхание,
- мышление,
- речь
- сон.



ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ПИЩИ

- **Белки** – основной строительный материал клеток. Из них образуются ферменты, многие гормоны
- **Белки животные:** рыба, мясо, творог, сыр, яйца, птица
- **Белки растительные:** грибы, горох, бобы, фасоль, орехи, семечки



ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ПИЩИ

- Жиры - источник энергии, входят в состав клеток, тканей
- **Жиры растительные:** растительное масло, рыбий жир, орехи;
- **Жиры животные:** сливочное масло, сыр, сметана, сливки.



ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ПИЩИ

- **Углеводы**- главный поставщик энергии для работы мышц и других органов. Вместе с белками они образуют ферменты и гормоны



ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ПИЩИ

- Витаминные и минеральные вещества-помогают организму расти и быть здоровыми



Витамины и микроэлементы	Действие	Рекомендуется ежедневно употреблять	Источник
C	Иммунитет, молодость организма, эластичность и упругость кожи	70-100 мг	 Перец  Апельсиновый сок  Облепиха
E	Молодость, питание кожи и волос, здоровье репродуктивной системы	15 мг	 Молоко  Подсолнечное масло  Яйца
B₆	Молодость, здоровье нервной системы, ногтей и волос	1,8 мг	 Кефир  Морковь  Авокадо
B₉	Здоровье пищеварительной системы, иммунитет	0,2 мг	 Бобовые  Листовые овощи  Молоко
Mg	Антистресс, здоровье репродуктивной системы	350 мг	 Томатный сок  Арбуз  Тыквенные семечки
A	Иммунитет, эластичность и обновление кожи	1 мг	 Тыква  Морковь  Яйца
Cu	Синтез гормонов, укрепление стенок сосудов	1-2 мг	 Томатный сок  Какао  Шиповник
Fe	Образование гемоглобина в крови, здоровье волос, ногтей и кожи	20 мг	 Томатный сок  Крупы  Мясо

Принципы здорового питания

Умеренность

Она необходима для соблюдения баланса между поступающей с пищей и расходуемой в процессе жизнедеятельности энергией. В среднем при основном обмене затрачивается около 1 ккал на 1 кг массы тела за час. У людей, постоянно испытывающих физические нагрузки, основной обмен 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 1:1:4.



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.



- При не соблюдении принципов питания, чрезмерном употреблении сахара, жирной пищи возникает риск развития **избыточной массы тела (ожирения), сахарного диабета** и др. заболеваний.



ОЖИРЕНИЕ

- избыточное отложение жира в организме может быть либо самостоятельным заболеванием, либо синдромом, сопровождающим другие заболевания.



САХАРНЫЙ ДИАБЕТ

- Это эндокринное заболевание, связанное с нарушением усвоения глюкозы и развивающихся вследствие недостаточности гормона инсулина, в результате чего развивается стойкое увеличение содержания глюкозы в крови.





*Спасибо за
внимание!*