

ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»

ОТДЕЛ ГИГИЕНЫ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

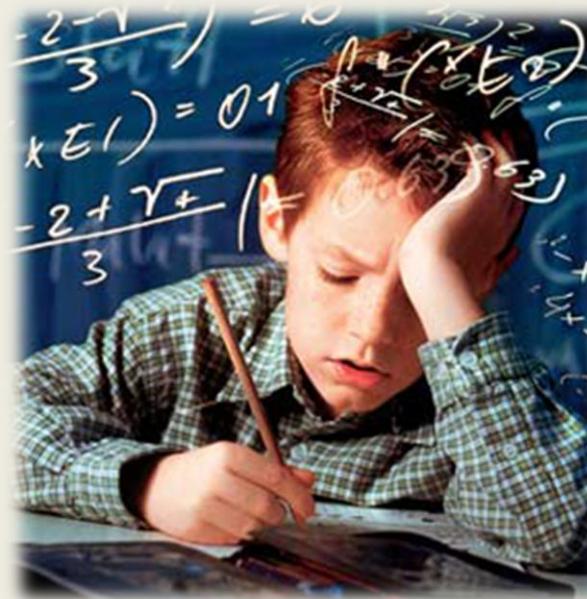
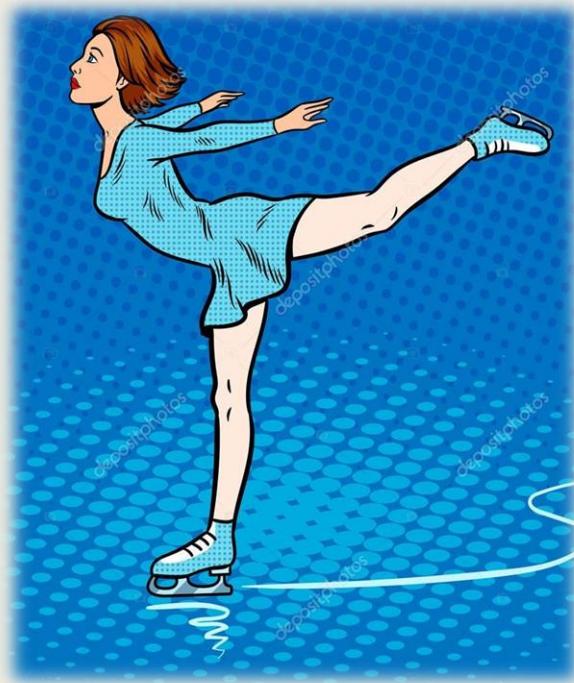
- Это питание, которое обеспечивает рост, нормальное развитие человека, способствует укреплению здоровья и профилактике заболеваний



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

- Витамины 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
E	Молодость, питание кожи и волос, здоровье репродуктивной системы	15 мг	Апельсиновый сок
B ₆	Молодость, здоровье нервной системы, ногтей и волос	1,8 мг	Облепиха
B ₉	Здоровье пищеварительной системы, иммунитет	0,2 мг	Молоко
Mg	Антистресс, здоровье репродуктивной системы	350 мг	Подсолнечное масло
A	Иммунитет, эластичность и обновление кожи	1 мг	Яйца
Cu	Синтез гормонов, укрепление стенок сосудов	1-2 мг	Кефир
Fe	Образование гемоглобина в крови, здоровье волос, ногтей и кожи	20 мг	Морковь
			Авокадо
			Бобовые
			Листовые овощи
			Молоко
			Томатный сок
			Арбуз
			Тыквенные семечки
			Тыква
			Морковь
			Яйца
			Томатный сок
			Какао
			Шиповник
			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.

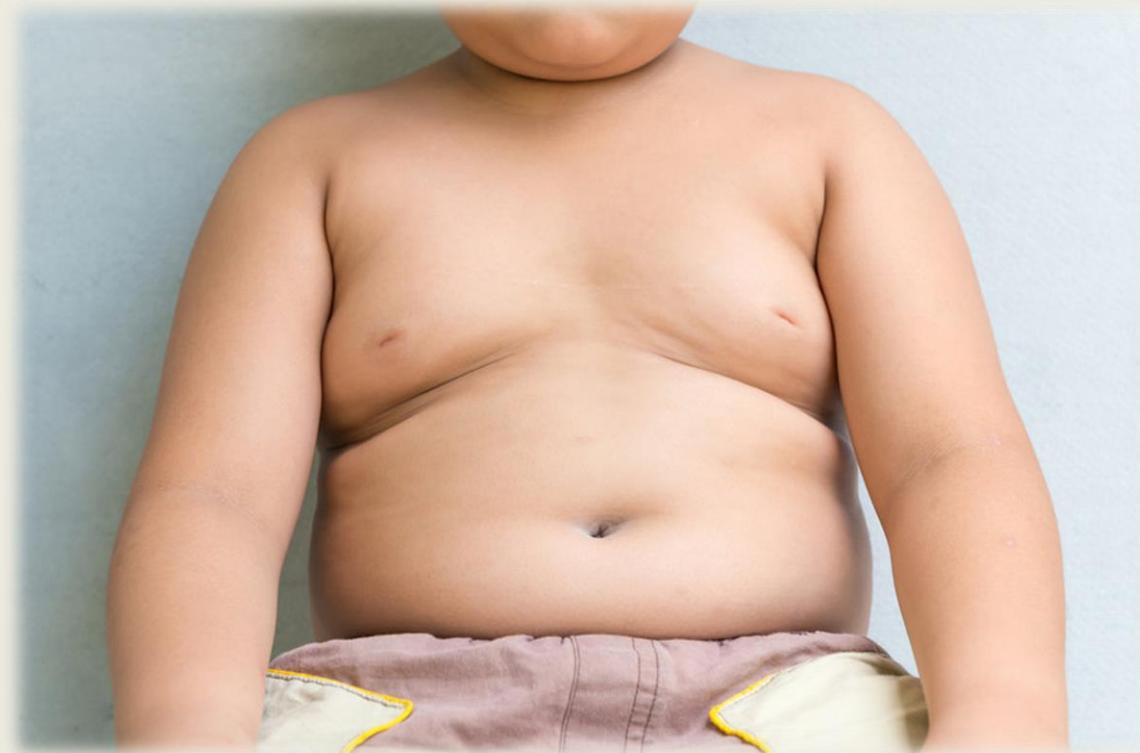


Режим питания

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!*