

Интересные факты

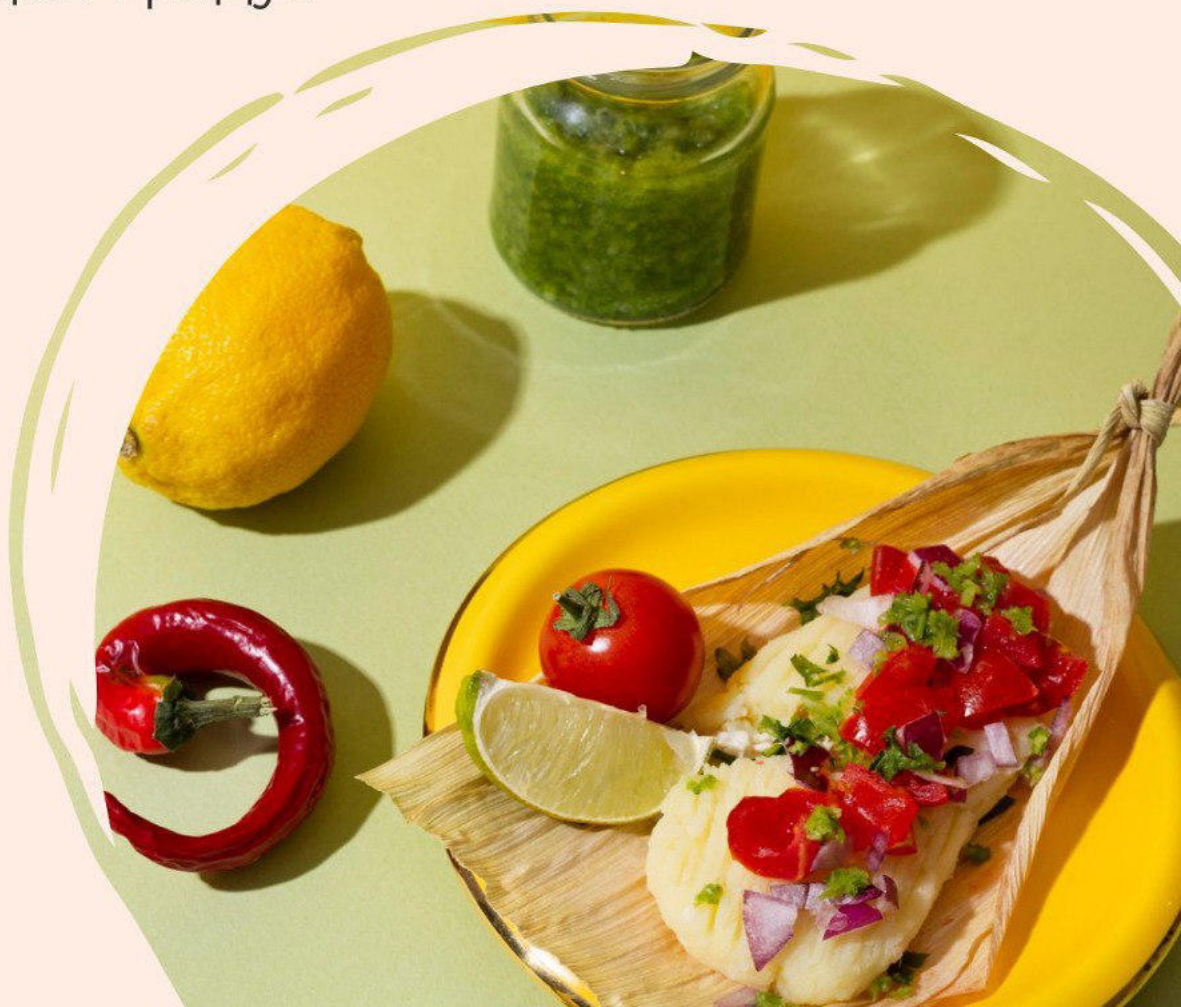
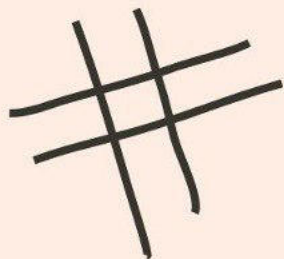
о калориях



Калория



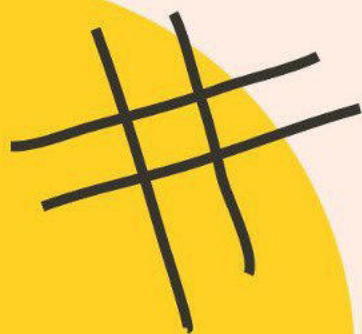
это единица измерения:
то количество
тепла, которое
необходимо, чтобы
нагреть один грамм воды
на один градус





Агрохимик

Уилбур Олин Этуотер в
конце 19 века первым
додумался измерять
энергоемкость
различных компонентов
пищи и разработал схему
подсчета калорийности
любых продуктов.



Расход калорий *

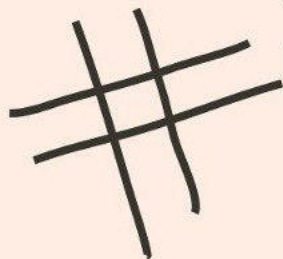
На переработку пищи тоже нужна энергия – калории. Чем сильнее измельчены и обработаны продукты, тем меньше мы тратим калорий при еде.



В опытах ученых



на крысах – те животные, которые питались мягкой и сильно переработанной пищей быстро толстели. При этом животные другой группы при тех же условиях жизни и такой же активности не набирали вес, т.к. их кормили твердой пищей.



Полезное — не значит низкокалорийное.

Например, орехи богаты микронутриентами и еще более богаты калориями.

Зато они медленно перевариваются, дают чувство насыщения.

И съесть несколько орешков на перекус вместо магазинного печенья или пирожка будет гораздо полезнее.





5

МИФОВ О ЗДОРОВОМ ПИТАНИИ



 **2024**
ГОД СЕМЬИ

Здоровое питание – ЭТО СЛОЖНО

**МИФ
№1**



Существует простая и понятная система, которая основывается на трёх принципах здорового питания.

Первый принцип – соблюдение баланса энергии. Энергия, которую вы потребляете с пищей, должна быть обязательно потрачена.

Второй принцип – рацион должен быть разнообразным и содержать все основные группы продуктов питания.

Третий принцип заключается в соблюдении режима питания.

Три основные приёма пищи можно дополнить двумя перекусами в течение дня.





МИФ №2



Чтобы быть стройным, надо постоянно считать калории

Постоянный подсчёт калорий не только не оправдан, но и может привести к негативным результатам.

Но недолгий учёт потребляемых калорий или даже просто запись съеденного за день позволяет контролировать массу тела за счёт анализа рациона.



МИФ №3

Овощи и фрукты можно заменить натуральным соком



Во-первых, при приготовлении сока, даже методом прямого отжима, часть витаминов теряется. Особенно это касается витамина С.



Во-вторых, так из овощей и фруктов теряются ценные вещества – пищевые волокна (клетчатка). Они необходимы для нормальной работы органов желудочно-кишечного тракта, способствуют нормализации углеводного и липидного обмена.

Третья причина, по которой мы не можем заменить фрукты соками, – избыточное содержание простых сахаров и высокая калорийность.

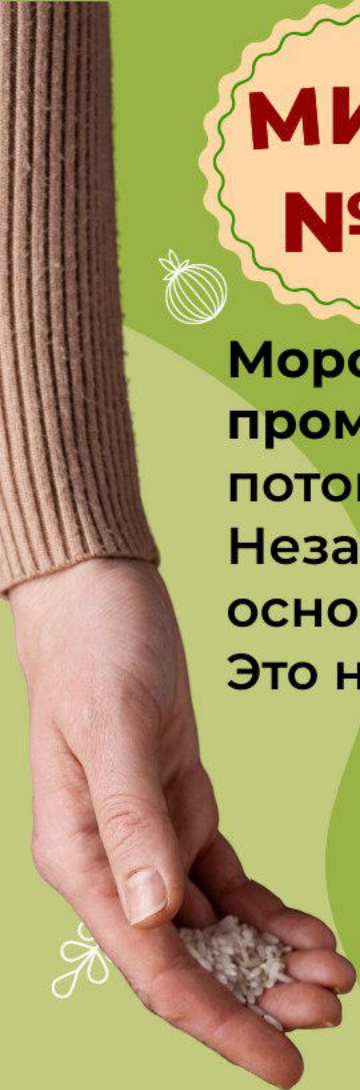


МИФ №4

Морская соль лучше обычной

**Морская соль не полезнее
промышленно произведённой только
потому, что создана природой.
Независимо от происхождения соли она
основной источник натрия в питании.
Это незаменимый для организма элемент.**

**Избыточное потребление натрия
приводит к негативным
последствиям для здоровья,
развитию заболеваний
сердечно-сосудистой системы и
почек.**





Сахар – яд, от него следует отказаться

**МИФ
№5**

Все пищевые продукты при условии их адекватного потребления безопасны.

Высокое потребление сахара приводит к повышению калорийности рациона питания, а следовательно, – к развитию избыточной массы тела, ожирению и связанным с ним заболеваниям.

