

Всемирный день здорового пищеварения



29 МАЯ

Всемирный день здорового пищеварения

*Хотите прожить долгую
и счастливую жизнь?
Следите за тем, что вы
едите!*

29 мая отмечается **Всемирный день здорового пищеварения** (World Digestive Health Day), учреждённый в день принятия Устава Всемирной организации гастроэнтерологов, ВОГ (World Gastroenterology Organisation, WGO) в 1958 году.

Иницируя ежегодное проведение этого Дня, гастроэнтерологи всего мира пытались обратить внимание общества на проблемы нарушения пищеварения у человека, рост числа этих проблем, а также рост количества людей с подобными проблемами. Освещение этих вопросов, а также поиски эффективных методов профилактики и лечения нарушений и заболеваний

пищеварительной системы – основная задача Всемирной организации гастроэнтерологов.

Здоровый образ жизни с каждым годом обращает на себя внимание всё новых и новых людей, которые стараются следовать ему.

Проблемы пищеварения, к несчастью, стали неременным спутником жизни для многих современных людей. Статистика указывает на 50-60% населения, как на людей, страдающих от нарушения работы и заболеваний органов пищеварительной системы. В крупных городах эта цифра увеличивается порой до 90%! Это связано с разными факторами, среди которых первоочередную роль играют неправильное питание, качество продуктов питания, вредные привычки, а также стрессовое состояние, испытываемое многими людьми практически постоянно.

Каждый год Всемирный день здорового пищеварения посвящён определённой теме, которую выбирает Всемирная организация гастроэнтерологов.

В организации и проведении мероприятий, посвящённых общим вопросам здорового пищеварения, принимают участие государственные и частные учреждения здравоохранения. Основная цель проводимых мероприятий – профилактика нарушений работы и заболеваний пищеварительной системы через ознакомительные наглядные пособия, обучающие семинары, а также консультирование специалистами и диагностику.

Последствиями нарушения процесса пищеварения для человека становятся ожирение, нарушение обмена веществ, различные заболевания желудочно-кишечного тракта: изжога, гастрит, гастроэзофагеальная рефлюксная болезнь и др.

Основным способом обезопасить себя от этих заболеваний становятся методы профилактики, рекомендуемые гастроэнтерологами и диетологами. Среди них на первое место выдвигаются: отказ от вредных привычек и малоподвижного образа жизни, физическая активность, борьба со стрессовыми состояниями, ну и, конечно, режим и рацион питания.

Вопрос, касающийся питания человека, рассматривается медицинскими специалистами отдельно и уделяется ему особое внимание. Гастроэнтерологи и диетологи рекомендуют сделать процесс питания систематическим, то есть призывают принимать пищу примерно в одно и то же время (регулярно). При этом рекомендуется избегать переедания, а отдать предпочтение меньшему количеству принимаемой пищи при большем количестве её приёмов. То есть придерживаться принципа «меньше, но чаще».

В рационе питания рекомендуется ограничить приём жирных, жареных, копчёных, острых, солёных и маринованных блюд. Отказаться от частого употребления алкоголя и газированных напитков. Среди прочего не стоит

слишком часто баловать себя сладостями и выпечкой. Предпочтение стоит отдать блюдам, приготовленным на пару, отварной пище, белой рыбе, свежим фруктам, овощам, не забывая и о зерновых продуктах. Не стоит «мучить» себя и диетами, исключая из рациона питания многие продукты. Это часто нарушает сбалансированность питания и приводит к негативным последствиям. Соблюдение диеты необходимо только по назначению врача.

В любом случае, питание человека должно быть регулярным, разнообразным, полноценным и сбалансированным. Такое питание обезопасит человека от многих заболеваний и страданий, а активный образ жизни, умеренная физическая нагрузка и отказ от вредных привычек помогут сделать жизнь полноценной и яркой!

Что такое здоровое питание?

Хочешь как можно дольше сохранить здоровье, стройное и красивое тело – питайся правильно!0

Здоровое питание – залог долгой жизни. Что нужно делать, чтобы прожить до ста лет? Диетологи уверяют, что секрет долголетия – именно в здоровом и полноценном рационе.

Что мы знаем о правильном питании?

Правильное питание – это не только контроль калорий и бесконечные диеты, но и полноценный рацион, в котором должны присутствовать все необходимые продукты: **мясо, злаки, молочные продукты, фрукты, овощи**. Избегать нужно только «вредных» булочек, шоколадок, сладких газировок и полуфабрикатов.

Несколько лет назад диетологи вывели целый ряд «правильных» продуктов, которые не только укрепляют организм, но и помогают худеть. Известно, что организм, не получающий регулярно всех нужных веществ, начинает «барахлить». Для того, чтобы этого не случилось, важно правильно подобрать рацион питания и ежедневно его придерживаться.

Часто мы едим то, что попадает под руку, что можно купить «на бегу» и быстро разогреть в микроволновой печи. Выявлять пользу продукта (или его вред) порой нет времени. Главный критерий выбора в еде – вкусно, быстро, сытно. Правильно ли это? Конечно, нет.

С чего начать?

Прежде всего, с твердого убеждения, что настало время менять свой рацион. Ведь в последнее время *правильно питаться* стало модно. И уже каждый знает, что «био» и «эко» продукты, полезные йогурты с живыми бактериями, свежие овощи и фрукты – это верные спутники правильного питания. Если все так просто, почему же люди по-прежнему страдают от лишнего веса и отсутствия жизненного тонуса?

Здоровое питание: пошаговая инструкция

Здоровый образ жизни – это ежедневный комплекс мер, который состоит из правильного сбалансированного питания, занятий спортом, отказа от вредных привычек, позитивного и гармоничного взгляда на мир. Все это и является образом и стилем жизни! Здоровым людям, желающим вести правильный образ жизни, не обязательно ходить к врачам-диетологам и скупать в огромных количествах книги о правильном питании, которые порой только путают и пугают. Чтобы накормить себя и своих близких правильной и здоровой едой, достаточно придерживаться нескольких правил, на которые опирается вся современная диетология.

Давно замечено, что стресс никогда не возникает на «пустом месте». Одним из условий, сопутствующих развитию стресса, является общее изменение кислотной среды организма. Чтобы замедлить процесс накопления жира, необходимо как можно больше находиться в хорошем расположении духа!

Самое главное правило: нужно стремиться максимально витаминизировать блюда, которые мы едим. Желательно увеличить употребление сезонных овощей, фруктов и ягод – тогда ваш организм не будет испытывать **авитаминоз**, которым страдают люди весной. Необходимо **уменьшать количество животных жиров**, частично заменяя их растительными маслами. Ограничьте потребление чистого сахара и соли. Кондитерские сладости лучше заменять **медом и сухофруктами**, а соль – **специями**.

Главные правила здорового и правильного питания

1. Сократить жиры животного происхождения.
2. Увеличить в рационе продукты, богатые насыщенными жирными кислотами, такими как Омега 3 (красная рыба, растительные масла, орехи).
3. Употреблять продукты, которые содержат клетчатку (злаки, овощи, фрукты, сухофрукты).
4. Употреблять в пищу свежеприготовленные блюда.
5. Не жарить на сливочном масле и полностью ликвидировать из рациона маргарин.
6. Отказаться от чрезмерно соленых продуктов.
7. Вместо молока употреблять молочнокислые продукты (кефир, йогурт, ряженку).
8. Мясо, рыбу и птицу употреблять свежеприготовленными и только с травами и овощами (петрушкой, сельдереем, укропом, салатом, зеленым луком, капустой и др.).

9. Каждый день есть салат из свежих овощей или фруктовый салат.

Чтобы соблюдать правила здорового питания, необходимо ограничить потребление следующих продуктов: **сахар, соленья, копчености, жареные блюда, жирная свинина, изделия из сдобного теста, консервы и консервированные продукты.**

Конечно, полный отказ от «вредных» продуктов потребует огромного напряжения воли, и не факт, что усилия будут оправданы: если плохое настроение поднимет кусочек торта – ничего страшного. Стресс для организма намного опаснее, чем пирожное, которое поможет с ним справиться. **Стараться жить без стрессов, в ладу с самим собой – это еще одно важное правило, которое формирует наш здоровый образ жизни.**

Не забывайте употреблять в пищу (желательно ежедневно) всевозможные каши. Они – главный «здоровый» продукт, с которого лучше начать утро: это и вкусно, и полезно. В злаках много клетчатки (которая необходима для правильного пищеварения), **минералов и витаминов группы В**, которые поддерживают нашу нервную систему. В условиях постоянных стрессов каша – лучшее успокоительное! Злаки – это «длинные» углеводы, именно они обеспечат организму сытость и энергию до обеда.

Питайтесь правильно, и результаты не заставят себя ждать!

Здоровое питание для всей семьи: выбираем полезные продукты и составляем меню на каждый день

Все мы рано или поздно задумываемся о своем питании: проблемы с весом, с кожей, со здоровьем в целом заставляют нас открыть свой холодильник и скептически осмотреть его содержимое. Мы задаемся вопросами «что исключить из рациона?» и «как мне начать правильно питаться?», ищем свой путь к здоровому и красивому телу.

Между тем, здоровое и правильное питание – это не строгая изнуряющая диета, не издевательство над организмом и не лишение его радостей, это всего лишь ряд правил, при соблюдении которых можно кардинально изменить себя, обрести новые полезные привычки, красивую фигуру и существенно продлить жизнь.

Наше тело – отражение того, что мы едим.

Ни для кого не секрет, что ожирение стало огромной проблемой современных людей – мы меньше двигаемся, потребляем большое количество жирных продуктов, калорийных соусов, сладостей. Всюду бесконечные соблазны, и производители соревнуются, кто предложит очередной супер-продукт, против которого не устоит ни один потребитель. Результат этой гонки можно наблюдать на улицах любого мегаполиса – по статистике, едва ли не каждый второй житель развитых стран имеет избыточный вес.

Ожирение, к сожалению, ведет к проблемам не только в эстетике и самооценке, но и к серьезным последствиям для организма: риск многих заболеваний прямо пропорционален количеству лишнего веса.

Диабет, проблемы с сердцем, ЖКТ, с репродуктивной функцией – это лишь малая часть возможных заболеваний, возникающих при несоблюдении режима питания.

Хорошая новость заключается в том, что за последние годы забота о состоянии своего тела начала входить в моду: все больше призывов заниматься спортом раздается со стороны государства, общественных организаций, на полках магазинов появляются органические и диетические продукты, в прессе распространяются советы, как правильно питаться.

Основы здорового питания, или как правильно питаться

При составлении меню здорового питания следует помнить о нескольких общих правилах:

во-первых, принимать пищу нужно часто и маленькими порциями. Удобнее всего завести себе небольшую тарелку, в которую помещается порция размером с пригоршню. Не нужно бояться голода! Здоровый образ питания предполагает 5-6 приемов пищи за день. Хорошо также приучить себя питаться в одно и то же время – это стабилизирует работу желудка и будет способствовать похудению.

Второе важное правило – помним о калориях. Нет необходимости скрупулезно высчитывать их в течение всей жизни каждый раз после еды, достаточно неделю-другую последить за своим питанием, и привычка автоматически «прикидывать» калорийность пищи появится сама собой. Норма калорий у каждого своя, узнать ее можно, например, воспользовавшись специальным калькулятором, который легко найти в Интернете. К примеру, женщине 30 лет, весом 70 кг при росте 170 см и небольшой физической активности в сутки необходимо около 2000 ккал. Чтобы сбросить вес, нужно употреблять 80% калорий от нормы, то есть в нашем примере около 1600 ккал в день. Дополнительно урезать рацион нет никакого смысла – организм просто затормозит обмен веществ, да и вреда от такой диеты больше, чем пользы.

Правило третье – соблюдаем баланс между «доходами» и «расходами», то есть той энергией, которая тратится организмом на основной обмен, работу, занятия спортом, и калорийностью питания. Еда включает в себя четыре основных составляющих: белки, жиры, углеводы и пищевые волокна – все они необходимы нашему организму. Вопрос только в том, какие именно из них (жиры и углеводы бывают разными), в каких количествах и пропорциях употреблять. Ориентировочные рекомендованные показатели – 60 г жиров, 75 г белков, 250 г углеводов и 30 г волокон.

Четвертое правило – пейте воду. Зачастую мы не хотим есть, просто наш организм принимает нехватку жидкости за голод и заставляет нас съесть то, что на самом деле не нужно. Полтора и более литра чистой питьевой воды

помогут избавиться от псевдоголода, сделают более упругой кожу, улучшат общее состояние организма, ускорят процесс обмена веществ.

И пятое правило – выбирайте продукты с умом. Читайте этикетки, состав и калорийность продуктов, исключите из рациона фастфуд, майонезные соусы, продукты с химическими добавками, консервантами, красителями. Вы должны знать, что вы едите, и тогда путь к красоте и здоровью станет быстрым и приятным.

Здоровые продукты питания Мы попробуем ответить на извечный вопрос «что съесть, чтобы похудеть?». Главное при составлении меню для здорового питания – соблюдение баланса между расходами и потребляемыми продуктами. Итак, обязательно нужно включить в рацион здорового питания на каждый день:

злаки, в виде каш и мюсли, богатые медленными углеводами, которые обеспечат наш организм энергией;

свежие овощи (капуста, морковь) обеспечивают организм пищевыми волокнами – клетчаткой;

бобовые – богатый источник растительного белка, особенно необходим тем, кто редко или вообще не употребляет мясо;

орехи, особенно грецкий и миндаль, благотворно влияют на весь организм и являются источником полиненасыщенных жирных кислот омега-6 и омега-3, микроэлементов;

кисломолочные продукты: натуральные йогурты (без добавления сахара), кефир, обезжиренный творог обеспечивают кальцием и улучшают работу ЖКТ;

морская рыба содержит белок и незаменимые жирные кислоты омега-3; фрукты и ягоды – кладезь витаминов, оздоравливают кожу и защищают организм от заболеваний;

нежирное мясо – куриная грудка, крольчатина, говядина – источник белка.

Из напитков рекомендуется употреблять минеральную воду, цикорий, смузи, зеленый чай и натуральные свежевыжатые соки, лучше овощные.

Полезные продукты не должны иметь в составе консервантов, искусственных красителей, пальмового масла.

Соления лучше ограничивать – можно побаловать себя ими время от времени, но увлекаться не стоит. Если у вас есть проблема лишнего веса, то от сахара стоит отказаться вообще, даже если вы сладкоежка и никак не можете без чашечки сладкого кофе по утрам – сахарозаменители решат эту проблему. Не стоит их бояться, качественные заменители на натуральной основе безвредны, практически не содержат калорий и приятны на вкус.

Под строгим запретом! С полезными продуктами мы определились, давайте посмотрим на список еды, которая несовместима со здоровым образом жизни и правильным питанием:

Сладкие газированные напитки. Они не утоляют жажду, раздражают слизистую желудка, как правило, содержат чудовищное количество сахара –

около 20 г в каждом стакане, искусственных красителей и ароматизаторов, консервантов.

Еда, жаренная во фритюре. Картошка фри, чипсы, сухарики и все, что жарится в большом количестве масла, должно быть вычеркнуто из рациона. Канцерогены, отсутствие полезных веществ и жир – не то, что нужно здоровому организму.

Бургеры, хот-доги. Все подобные блюда содержат смесь из белого хлеба, жирных соусов, непонятого происхождения мяса, разжигающих аппетит приправ и большого количества соли. Что мы получаем в результате? Настоящую калорийную «бомбу», которая мгновенно превращается в складки на теле и не несет никакой пищевой ценности.

Майонез и аналогичные соусы. Во-первых, они полностью скрывают натуральный вкус еды под специями и добавками, заставляя съесть больше, во-вторых, почти все майонезные соусы из магазина – почти чистый жир, щедро приправленный консервантами, ароматизаторами, стабилизаторами и другими вредными веществами.

Колбасы, сосиски и мясные полуфабрикаты. В этом пункте вряд ли нужны какие-либо разъяснения – достаточно почитать этикетку продукта. И это только официальные данные! Помните, что под пунктами «свинина, говядина» в составе чаще всего скрываются шкура, хрящи, жир, которые вы бы вряд ли стали есть, не будь они столь умело обработаны и красиво упакованы.

Энергетические напитки. Содержат ударную дозу кофеина в сочетании с сахаром и повышенной кислотностью, плюс консерванты, красители и много других компонентов, которых стоит избегать.

Обеды быстрого приготовления. Лапша, пюре и аналогичные смеси, которые достаточно залить кипятком, вместо питательных веществ содержат большое количество углеводов, соли, специй, усилителей вкуса и других химических добавок.

Мучное и сладкое. Да-да, любимые нами сладости – одни из самых опасных продуктов. Проблема не только в большой калорийности: сочетание мучного, сладкого и жирного умножает вред в несколько раз и мгновенно сказывается на фигуре.

Пакетированные соки. Витамины и другие полезные вещества практически полностью исчезают в процессе обработки. Какая польза может быть от концентрата, разведенного водой и сдобренного изрядным количеством сахара?

Алкоголь. О вреде его для организма сказано уже достаточно, мы лишь в очередной раз отметим, что алкоголь содержит калории, повышает аппетит, мешает усвоению полезных веществ, а при несоблюдении минимальных доз – медленно разрушает организм, ведь этанол является клеточным ядом.

Советы по правильному питанию Переход на сбалансированное здоровое питание не будет в тягость, если соблюдать простые рекомендации. Во-первых, не стоит мучить себя голодом. Если почувствовали дискомфорт,

съешьте яблоко, немного орехов, сухофруктов или мюсли. Во-вторых, много пейте и выбирайте полезные напитки. Хорошо способствует похудению цикорий – он подавляет чувство голода за счет большого количество волокон в составе, благотворно влияет на организм. Также полезен зеленый чай, особенно с имбирем. Разнообразьте рацион! Чем больше разных полезных продуктов вы потребляете, тем больше организм получает различных микроэлементов, витаминов, аминокислот. Если очень хочется чего-нибудь запретного – съешьте это на завтрак. Конечно, лучше отказаться от вредных продуктов вовсе, но первое время помогает мысль о том, что иногда все-таки можно себя побаловать. Чем меньше в пище ненатуральных составляющих, тем лучше. Хотите есть полезные продукты – лучше выбирать кусок мяса вместо колбасы, свежие овощи вместо консервированных, мюсли – вместо сдобных булочек.

Составляем меню «Здоровое питание» Как же начать правильно питаться? Прежде всего, необходимо узнать, сколько калорий требуется именно вашему организму. Допустим, это 2000 ккал ежедневно. Для того чтобы сбрасывать вес, нужно употреблять 1600 ккал в сутки, распределив их на 5-6 приемов пищи. Итак, составим здоровое меню питания на каждый день: **Завтрак.** Должен быть богат медленными углеводами и белками, в него можно включить: кашу овсяную, мюсли или зерновой хлеб; кефир, несладкий йогурт или кусочек сыра. **Второй прием пищи** – легкий перекус между завтраком и обедом: любой фрукт, вес которого примерно 100-200 граммов, или немного орехов, сухофруктов; 100 граммов творога или несладкий йогурт.

Обед должен быть самым весомым приемом пищи за день: 100 граммов гречки или бурого риса, макароны из муки твердых сортов. В блюдо можно добавлять морковь, лук, перец; отварная куриная грудка; Салат из свежих овощей, заправленных йогуртом, небольшим количеством соевого соуса или льняного, оливкового масла.

Полдник , между обедом и ужином – еще один легкий прием пищи: Небольшой фрукт или стакан свежесжатого сока, лучше из овощей.

Ужин – легкий и вкусный: 100-200 граммов нежирной говядины, крольчатины, индейки, курицы, рыбы или бобовых; Салат из капусты, моркови и других овощей, богатых клетчаткой. И наконец, за пару часов до сна: стакан кефира, цикория или питьевого несладкого йогурта. В течение всего дня в неограниченных количествах можно употреблять воду, зеленый чай и напитки из цикория с натуральными экстрактами шиповника, имбиря или женьшеня. Объемы порций указаны примерно и будут зависеть от индивидуальных параметров – суточной нормы калорий, скорости похудения и других индивидуальных факторов.

В любом случае лучше проконсультироваться у диетолога

ДЕНЬ В ИСТОРИИ

29
МАЯ



**Всемирный день здорового
пищеварения**

ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ЗДОРОВОГО ПИЩЕВАРЕНИЯ

Всемирный день здорового пищеварения отмечают ежегодно 29 мая по инициативе Всемирной организации гастроэнтерологов (World Gastroenterology Organisation, WGO) – в этот день в 1958 году организация приняла свой устав.

Цель Всемирного дня – привлечь внимание общественности к проблемам нарушения пищеварения и к поиску эффективных путей борьбы с ними.

Все мероприятия Всемирного дня здорового пищеварения посвящаются определенной гастроэнтерологической проблеме, способам ее лечения и профилактики, распространению информации о принципах здорового питания и коррекции образа жизни. Более чем на 50% состояние здоровья зависит от образа жизни человека, где самыми неблагоприятными факторами являются вредные привычки, низкая физическая активность и нерациональное питание.



Нарушение рациональной модели питания и связанное с этим нарушение работы органов пищеварения являются одним из провоцирующих факторов в развитии артериальной гипертонии, ишемической болезни сердца, сахарного диабета, ожирения и других серьезных заболеваний.

Здоровое пищеварение обеспечивается рациональным питанием, отказом от вредных привычек, адекватной физической активностью, правильной реакцией на стрессовые обстоятельства.

Концепция рационального питания основана на том, что питание призвано давать человеку все компоненты и вещества, необходимые для полноценной активной жизнедеятельности, продлевая этот период и укрепляя здоровье человека. Рациональное питание должно быть полноценным, разнообразным по продуктам и видам блюд, сбалансированным по компонентам в зависимости от возраста человека, вида его деятельности и состояния здоровья.

Чем диета отличается от здорового питания?

Здоровое питание рассчитано на здоровых людей, а диета назначается в соответствии с заболеванием.

Диета (греч. δίαιτα — «образ жизни, режим питания») – совокупность правил употребления пищи. При назначении диеты исходят из индивидуальных нарушений в организме человека.

Каких провокаций НЕ ТЕРПИТ ЖЕЛУДОК?

Для снижения риска развития рака желудка **надо отказаться:**

- 1** От солёных, маринованных, консервированных продуктов (риск возникновения опухолей желудочного эпителия);
 - красного мяса;
 - животных жиров;
 - копчёностей;
 - жареной пищи;
 - полуфабрикатов;
 - газированных напитков;
 - фастфуда.

- 3** От вредных привычек: **курение и алкоголь** в несколько раз увеличивают риск заболевания. Алкоголь раздражает слизистую пищевода и желудка, провоцируя перерождение эпителиальных клеток.

ЧТО ПОЛЕЗНО желудку:

- ✓ Свежие овощи и фрукты, диетические сорта мяса и морепродукты, продукты с высоким содержанием антиоксидантов.



- 2** **От гиподинамии.** По данным ВОЗ, ожирение входит в число основных факторов влияния на развитие рака желудка. Рекомендуется поддерживать оптимальный вес, соблюдая равновесие между получаемыми с пищей калориями и их расходом. Баланс обеспечат физическая активность и занятия спортом.

- ✓ Лечение хронических заболеваний.

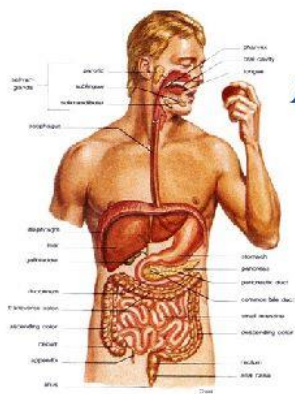
Наличие в питании продуктов с витаминами А, С и Е, а также селена снижает вероятность рака даже у людей со скудным рационом питания.

Будьте здоровы и берегите себя!

Физиология системы пищеварения

Пищеварение – процесс механической и химической обработки пищевых продуктов до простых химических соединений, всасывание переработанного и выведение из организма непереваренных и ненужных остатков - это начальный этап обмена веществ

Механическая - размельчение, перемешивание, растворение, передвижение
Химическая – расщепление белков, жиров и углеводов



Белки → аминокислоты
Углеводы → моносахара
Жиры → глицерин и жирные кислоты

**Вода, минеральные вещества
и витамины не изменяются**

Этапы пищеварения:
1. Внешнее
2. Перенос кровью
3. Тканевое питание

