

КУРС

# Здоровое питание: найти баланс

Автор: Татьяна Цимфер



Урок Т

## Белок







### Белки состоят из аминокислот. Аминокислоты: заменимые и незаменимые.







#### Незаменимые аминокислоты:

- ГИСТИДИН
- изолейцин
- лейцин
- ЛИЗИН
- метионин
- фенилаланин
- треонин
- триптофан
- валин









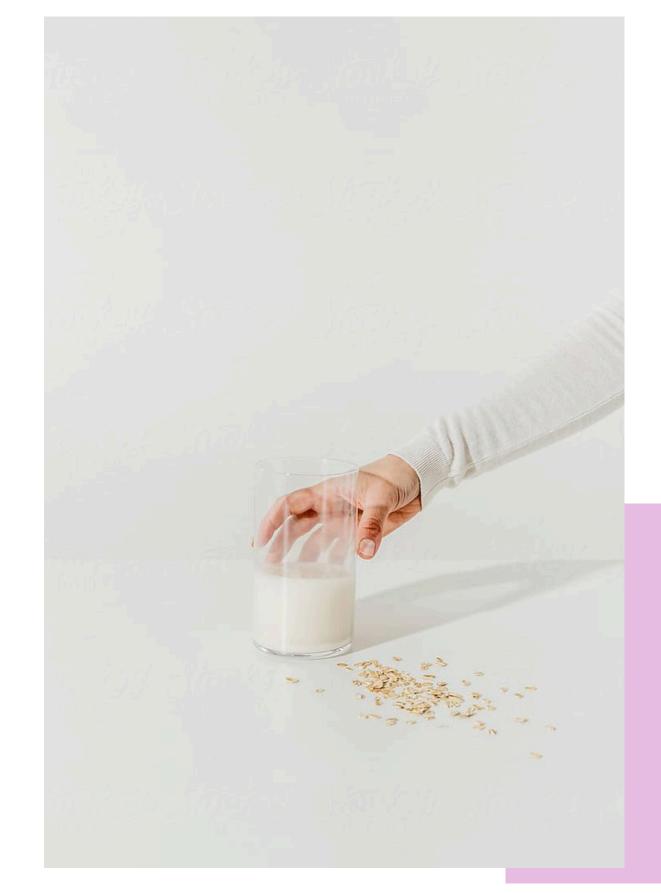
#### Опасность дефицита белка в рационе:

- СаркопЕния потеря мышечной массы и ухудшение функции мышц, особенно характерное для людей старшего возраста.
- Задержка роста и нормального развития у детей.
- Снижение иммунитета.
- Ухудшение качества кожи и волос, ногтей.
- Отеки.



**Баланс!** Важно потреблять достаточное количество углеводов!

Глюконеогенез - образование глюкозы из неуглеводных источников, таких как лактат, глицерин и аминокислоты.







#### Белки - растительные и животные.

#### Источники животных белков:

• птица, мясо, морепродукты, рыба, молочные продукты, яйца

#### Источники растительных белков:

• соевые продукты, продукты из конопли, орехи, семена, бобовые, цельнозерновые крупы, различные растительные протеины, например, гороха



**Количество белка зависит от:** возраста, ИМТ, активности и целей.

Норма: 0,8 г белка на 1 кг веса в день для взрослого человека.

Потребление белка может помочь сохранить мышечную массу.





#### Пример.

Женщина 35 лет, вес 70 кг, ИМТ норма.

70 \* 0,8 = 56 грамм белка в день.







#### Как набрать 56 грамм белка за день?

2 яйца (любой метод приготовления) - 12 грамм белка

150 грамм куриного мяса - 37 грамм

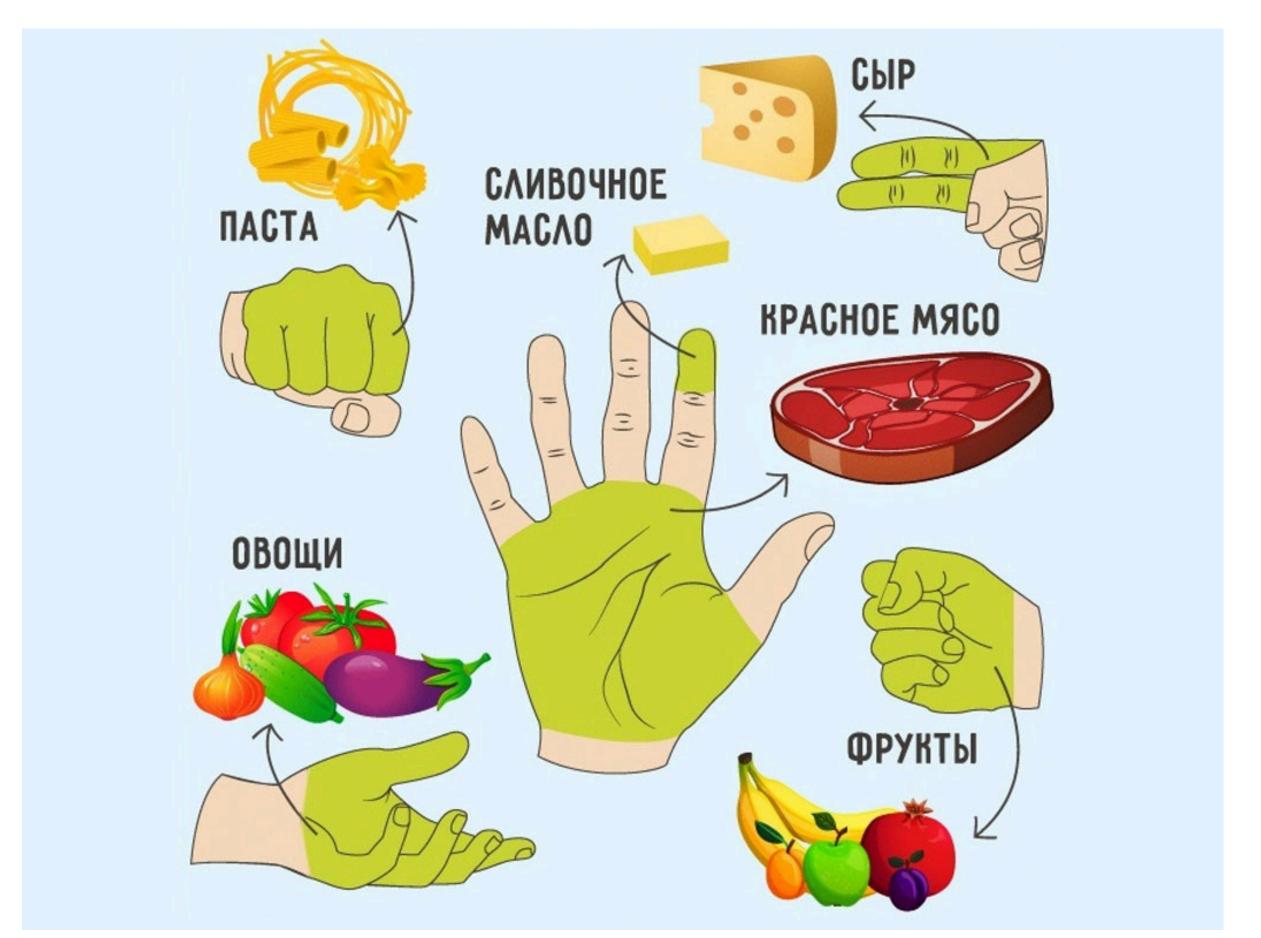
150 грамм говядины - 39 грамм

100 грамм вареной фасоли - 10 грамм

150 грамм лосося - 33 грамма



## Метод ладони







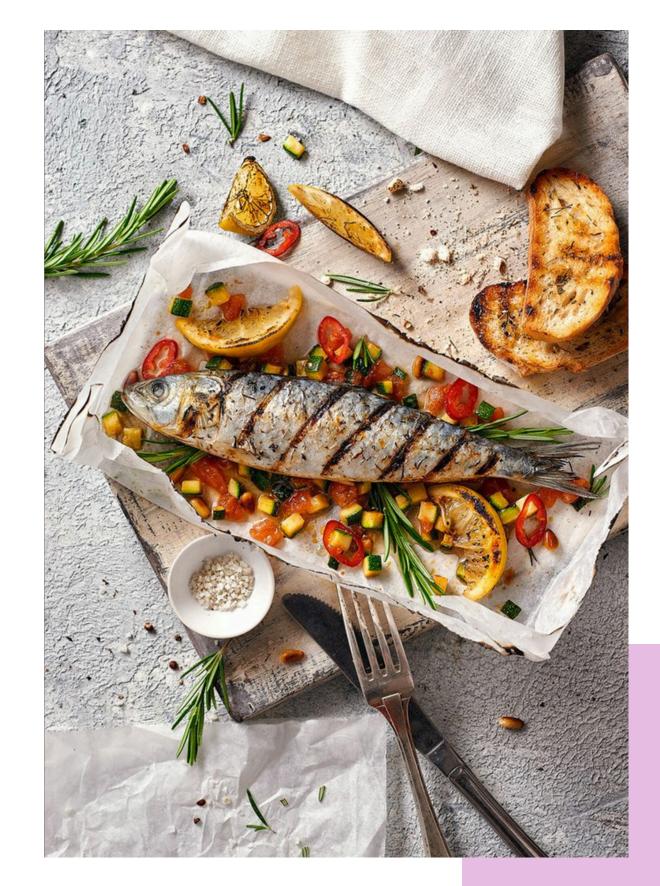
# Качество белка также очень важно!



#### Ртуть в рыбе.

Стоп лист: тунец большеглазый, марлин, рыба-меч, акула и королевская скумбрия.

Употребляйте чаще рыбу небольших и средних размеров: камбала, кефаль, сардины, сельдь.





Помните об уникальности каждого организма и стремитесь к балансу в питании.

