



تغذیه سالم در دوران سالمندی



فرقی نمی‌کند که سن شما
چقدر است. از همین امروز
می‌توانید آرام آرام
تفییرات مثبتی در شیوه
زندگی و نوع غذا خوردن
خود ایجاد کنید.



۱۳. دریافت شکر (مواد غذایی حاوی شکر) را به حداقل برسانید.
۱۴. برای جلوگیری از کم آبی باید به مقدار کافی آب و مایعات مصرف شود. خوردن میوه و سبزی، چای غیر شیرین شیر کم چرب آب میوه کاملاً طبیعی، به دریافت آب روزانه کمک می‌کند.
۱۵. خوردن مواد غذایی کم فیبر، شامل: نان غلات و تهیه شده از آرد کامل (سبوس‌دار)، میوه‌ها، سبزیجات و حبوبات و نیز نوشیدن بیشتر آب و مایعات در جلوگیری و درمان یبوست که به ناراحتی‌های گوارشی شایع در سالمندان است، بسیار مؤثر است. دریافت میوه به جای آب میوه باعث می‌شود که فیبر بیشتری دریافت کنید.
۱۶. چون در سالمندی تمایل به خوردن غذا کاهش می‌یابد، امکان غذا خوردن در جمع خانواده و دوستان را برای خود فراهم کنید تا از خوردن بیشتر لذت ببرید.
۱۷. برای جلوگیری از مسمومیت از خوردن شیر و لبنیات غیر پاستوریزه و انواع گوشت، مرغ، ماهی و تخم مرغ خام یا نیمه‌پخته و یا نیز جوانه‌های خام خودداری کنید و بهداشت مواد غذایی را به خوبی رعایت کنید.
۱۸. داشتن تحرک جسمانی را کنار تغذیه مناسب فراموش نکنید.

مقدمه

در هر سنی که باشد، نوع غذایی که در طول روز انتخاب می‌کنید برسلامتی ظاهر، احساس شما اثر دارد. رژیم غذایی مناسب، به پیشگیری یا درمان بیماری‌های مرتبط با سالمدنانی مانند: پوکی استخوان، فشار خون بالا، کلسترون بالا، بیماری قلبی، دیابت نوع ۲ (قند خون بالا)، سکته مغزی، کم خونی و برخی سرطان‌ها و... کمک می‌کند.

غذا، انرژی (کالری) و مواد مغذی مورد نیاز شما را فراهم می‌کند.

دربافت کافی انرژی، پروتئین ویتامین‌های D، C، B6، B12 و املح کلسیم، آهن، پتاسیم، روی و سایر مواد مغذی از طریق مواد غذایی در سنین سالمدنی مانند: سایر گروه‌های سنی اهمیت زیادی دارد.

سالمدنی با مشکلاتی همراه است که می‌توان باعث کاهش دریافت مواد غذایی و درنتیجه ایجاد سوءتغذیه در سالمدنان شود. با این حال سالمدنان نباید تصور کنند که سن بالا معادل ناتوانی است.

الگوی صحیح غذایی سالمدنان

سالمدن عزیز، برای داشتن تغذیه سالم، نکات زیر را به صورت روزانه رعایت کنید:

۱. چربی‌های موجود در غذاهای گیاهی مانند: روغن‌های گیاهی و مغزها و نیز ماهی استفاده کنید. ضمناً غذاهای گیاهی فاقد غذاهای گیاهی فاقد کلسترول هستند.
۲. چربی اشباع معمولاً در غذاهای حیوانی وجود دارد.
۳. برای اطلاع از وجود چربی ترانس، به برچسب روی غذاهای بسته‌بندی شده روی و روغن‌ها دقت کنید. چربی ترانس در مواد غذایی مثل روغن‌های هیدروژن، پیسکوویت‌ها و کیک‌ها و سیب‌زمینی سرخ‌کرده وجود دارد.
۴. از مصرف غذاهای پر کالری که حاوی مواد مغذی کم هستند مانند چیپس‌ها، کیک‌ها، نوشابه‌ها و آب‌میوه‌های مصنوعی و... خودداری کنید.
۵. دریافت نمک روزانه خود را حداقل ۱۵۰۰ میلی‌گرم سدیم یعنی دو سوم قاشق مرباخوری نمک محدود کنید. غذاهای کم نمک مصرف کنید و نمکدان را از سر سفره بردارید.

۶. غلات شامل غذاهای تهیه شده از گندم، برنج، ذرت، جو و... مخصوصاً غلات کامل (سبوس‌دار) را به مقدار کافی در رژیم غذایی خود قرار دهید. این مواد غذایی منبع انرژی هستند.
۷. شیر و لبنیات کم‌چرب باید بدون چربی را فراموش نکنید که تأمین‌کننده کلسیم، ویتامین D، پروتئین، پتاسیم ویتامین A، منیزیم و... هستند برای استحکام استخوان‌ها مفیدند.
۸. گوشت مرغ و ماهی لخت و بدون پوست، حبوبات و تخم مرغ به مقدار کافی مصرف کنید این گروه مواد غذایی منبع پروتئین ویتامین‌های B و آهن، روی و... هستند. ماهی‌ها و حبوبات می‌توانند جایگزین گوشت و مرغ شوند. همچنین وجود مغزها و دانه‌ها (یعنی آحیل بدون نمک و چربی) به مقدار کم در رژیم غذایی مفید است.
۹. مصرف مواد غذایی حاوی کلسترول و چربی مخصوصاً چربی‌های اشباع و چربی‌های ترانس، را به حداقل برسانید.
۱۰. لازم نیست چربی‌ها را به صورت کامل از رژیم غذایی خود حذف کنید زیرا چربی نیز برای بدن مورد نیاز است ولی سعی کنید غذاها را به صورت کم‌چرب مصرف کنید. از سرخ کردن مواد غذایی پرهیزید و بیشتر از چربی‌های غیراشباع روزانه شما باشید.