

# ПИТАНИЕ ПРИ САХАРНОМ ДИАБЕТЕ

 Повышенный уровень сахара (глюкозы) крови наблюдается вследствие недостатка в организме гормона поджелудочной железы (инсулина) или при инсулиново-резистентности (невосприимчивости тканей к инсулину), что сопровождается нарушением всех видов обмена веществ, особенно углеводного.

## ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ:

- ✓ ограничить легкоусвояемые углеводы, животные жиры
- ✓ уменьшить калорийность рациона при избыточной массе тела
- ✓ соблюдать дробный режим питания (5-6 раз в день)
- ✓ использовать продукты с низким (менее 55) гликемическим индексом (ГИ), характеризующим их способность умеренно повышать уровень сахара крови (рацион с низким ГИ предусматривает употребление большого количества овощей, фруктов и продуктов из зерна крупного помола)

## ГЛИКЕМИЧЕСКИЙ ИНДЕКС НЕКОТОРЫХ ГРУПП ПРОДУКТОВ

Продукты	ГИ	Продукты	ГИ
<b>ЗЕРНОВЫЕ ПРОДУКТЫ</b>			
Пшеничный хлеб	100,0	Апельсин	62,0
Пшеничный хлеб отрубный	80,0	Арахис	19,0
Ржаной хлеб	53,0	Бананы	83,0
Мюсли	85,0	Вишня	32,0
Кукурузные хлопья	121,0	Грейпфрут	36,0
Гречневая крупа	62,5	Груша	54,0
Перловая крупа	68,6	Киви	75,0
Рис	88,0	Манго	80,0
Пшено	90,8	Слива	34,0
«Геркулес»	86,0	Яблоки	52,0
Макароны	64,0	<b>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>	
Спагетти (вермишель)	60,3	Молоко цельное	44,0
<b>ОВОЩИ И БОБОВЫЕ</b>		Молоко пониженной жирности	46,0
Картофель (пюре)	100,0	Мороженое	84,0
Картофель печеный	121,0	Йогурт с сахаром	48,0
Морковь	133,0	Йогурт с подсластителем	27,0
Свекла	93,0	<b>НАПИТКИ</b>	
Фасоль	43,0	Напитки безалкогольные с подсластителем	6,2
Чечевица	44,4	Сок апельсиновый без сахара	74,0
Горох	51,0	Сок яблочный без сахара	58,0
Зеленый горошек	74,0		

Подготовлено Центром медицинской профилактики КОГБУЗ «МИАЦ» Кировской области с использованием материалов ФГБУ «НИИ питания» РАМН Консультативно-диагностический центр «Здоровое питание»

Рафинированные сахара можно заменять низкокалорийными подсластителями (аспартам, цикламат, сахарин и др.). Применение сахарозаменителей (ксилит, сорбит и др.), имеющих достаточную калорийность, ограничено при сопутствующем ожирении.

## НАБОР ПРОДУКТОВ:

- **Хлеб и хлебные изделия:** хлеб, преимущественно ржаной, отрубяной, цельнозерновой
- **Супы** в основном на овощном отваре; на слабом мясном и рыбном бульоне (1-2 раза в неделю)
- **Блюда из мяса и птицы** (говядины, телятины, нежирной свинины, птицы, кролика) в отварном и заливном виде
- **Блюда из рыбы:** из нежирных сортов (судака, трески, щуки, наваги, сазана) в отварном и заливном виде
- **Блюда и гарниры из овощей и лиственной зелени** (капусты белокочанной, цветной, салата, брюквы, редиса, огурцов, кабачков, картофеля, свеклы, моркови) отварные, сырье и печеные
- **Блюда и гарниры из крупы, бобовых и макаронных изделий:** в ограниченном количестве
- **Кислые и кисло-сладкие сорта фруктов и ягод** (яблоки антоновские, лимоны, апельсины, красная смородина, клюква и др.) в сыром виде, в виде компотов с подсластителями

## ЗАПРЕЩАЮТСЯ:

конфеты, шоколад, кондитерские изделия, сдоба, варенье, мед, мороженое и др.; бараний и свиной жир; острые, пряные, копченые и соленые закуски и блюда, перец, горчица; алкогольные напитки; виноград, бананы, изюм, финики.

## ПРИМЕРНЫЙ НАБОР ПРОДУКТОВ В ДЕНЬ

- |                            |       |                          |       |
|----------------------------|-------|--------------------------|-------|
| ● Масло сливочное .....    | 10 г  | ● Морковь.....           | 75 г  |
| ● Масло растительное ..... | 20 г  | ● Картофель .....        | 200 г |
| ● Молоко .....             | 200 г | ● Капуста.....           | 250 г |
| ● Творог .....             | 50 г  | ● Помидоры .....         | 20 г  |
| ● Мясо .....               | 100 г | ● Зелень.....            | 25 г  |
| ● Рыба .....               | 100 г | ● Яблоки .....           | 200 г |
| ● Простокваша, кефир ..... | 200 г | ● Крупа овсяная.....     | 50 г  |
| ● Сметана.....             | 20 г  | ● Хлеб ржаной, отрубной  |       |
| ● Яйца .....               | 1 шт. | или цельнозерновой ..... | 200 г |

Набор продуктов может быть изменен с учетом содержания в них углеводов, при этом следует пользоваться так называемыми хлебными единицами.

Хлебная единица  
(20 г белого  
хлеба или 12 г  
углеводов) может  
быть заменена:

- на 25 г черного хлеба
- 15 г овсяной, рисовой, манной крупы
- 60-70 г картофеля
- 150-220 г апельсинов или мандаринов
- 150 г клубники
- 150-170 г моркови
- 380 г помидоров

## ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ НА ОДИН ДЕНЬ:

### ЗАВТРАК

- Мясо отварное – 50 г с гречневой кашей – 200 г
- Салат из свеклы и яблок – 150 г
- Чай с молоком – 200 мл



### ВТОРОЙ ЗАВТРАК

- Яблоко свежее



### ОБЕД

- Борщ вегетарианский со сметаной ½ тарелки - 250 г
- Бефстроганов из отварного мяса - 50 г с тушеной капустой - 100 г
- Мусс яблочный с подсластителем – 200 мл



### ПОЛДНИК

- Отвар шиповника – 200 мл



### УЖИН

- Шницель капустный без соли – 150 г
- Лапшевник с творогом - 150 г
- Чай — 200 г



### НА НОЧЬ

- Кефир – 200 мл



### НА ВЕСЬ ДЕНЬ

- Хлеб ржаной, отрубной или цельнозерновой – 200 г

