

کاهش مصرف چربی و روغن



با کاهش مصرف چربی و روغن از بیماری‌های قلبی - عروقی پیشگیری کنیم؟

بیماری‌های قلبی عروقی یکی از دلایل اصلی مرگ و میر در دنیا است. ۴۰ درصد از مرگ و میرها در کشورهای پیشرفته و ۲۵٪ در کشورهای در حال توسعه ناشی از بیماری‌های قلبی عروقی است. در کشور ما نیز بیماری‌های قلبی عروقی یکی از شایع‌ترین علل مرگ و میر است.

عوامل زیادی در بروز بیماری‌های قلبی عروقی موثرند که از مهم‌ترین آنها می‌توان اختلال در چربی‌های خون، فشار خون بالا، چاقی، کم‌ تحرکی، استرس، فشارهای روحی، روانی، استعمال دخانیات، رژیم غذایی نامناسب و مصرف زیاد روغن و چربی را نام برد. مصرف زیاد روغن و چربی در برنامه غذایی روزانه علاوه بر این که خطر بروز بیماری‌های قلبی - عروقی را افزایش می‌دهد با افزایش دریافت کالری که در بدن بصورت چربی ذخیره می‌شود، در نهایت اضافه وزن و چاقی را بدنبال دارد. اضافه وزن و چاقی زمینه را برای ابتلا به سایر بیماری‌های غیرواگیر از جمله دیابت و انواع سرطان‌ها فراهم می‌شود. کاهش مصرف روغن و چربی و استفاده درست از روغن‌ها نقش مهمی در پیشگیری از ابتلا به این بیماری‌ها دارد.

با رعایت نکات زیر در مصرف چربی و روغن می‌توانید از ابتلا به بیماری‌های قلبی عروقی پیشگیری کنید:

- مصرف فسست فودها از جمله سوسیس، کالباس و پیتزا که حاوی چربی زیادی هستند را به حداقل برسانید.

- غذاهای چرب و سرخ شده را که حاوی مقدار زیادی روغن هستند مصرف نکنید. بجای سرخ کردن غذا بهتر است آن را بصورت آب‌پز، تنوری، بخارپز و یا کبابی مصرف شوند و یا در صورت تمایل به سرخ کردن، به تفت دادن آن با مقدار کم روغن و در زمان کوتاه اکتفا شود. حتماً از روغن مخصوص سرخ کردن استفاده شود.





- در تهیه غذاهایی که نیاز به سرخ کردن ندارند حداقل مقدار روغن و از نوع روغن مایع استفاده کنید.
- شیر و ماست کم چرب (کمتر از ۲/۵ درصد چربی) را جایگزین انواع پرچرب آن کنید. شیر و ماست پرچرب دارای مقادیر زیادی اسیدهای چرب اشباع است که تنگی و انسداد عروق و در نهایت سکته قلبی را بدنبال دارد و ضمن این که بدلیل بالابودن میزان کالری آن موجب اضافه وزن و چاقی نیز می شود.
- پنیر خامه ای مملو از چربی است. به جای آن از پنیر کم نمک استفاده کنید.
- از کره، سرشیر و خامه کمتر استفاده کنید. این مواد غذایی حاوی مقادیر زیادی چربی حیوانی هستند و می توانند موجب اضافه وزن و چاقی و هم چنین افزایش کلسترول خون بشوند.
- شیرینی های خامه ای حاوی چربی زیادی هستند. به جای آن از شیرینی های ساده و به مقدار کم استفاده کنید.
- بجای گوشت های پر چرب از گوشت های کم چرب استفاده کنید و چربی قابل رویت گوشت را قبل از پخت تا آنجا که ممکن است جدا کنید. قبل از طبخ مرغ نیز پوست آن را جدا کنید.
- کله، پاچه و مغز حاوی مقادیر زیادی چربی (کلسترول) است و مصرف آن ها باید بسیار محدود شود.

• مصرف روغن را به حداقل برسانید و غذاها را با روغن کم بپزید. مصرف زیاده از حد روغن باعث بروز اضافه وزن و چاقی شده و امکان افزایش کلسترول بد (LDL)، افزایش فشار خون و در نتیجه خطر ابتلا به امراض قلبی عروقی را فراهم می آورد. حداکثر ۳۰-۲۵٪ انرژی دریافتی روزانه باید از چربی ها تامین شود.

• روغن زیتون از منابع خوب روغن و حاوی اسید اولئیک فراوان است که مصرف متعادل آن با تاثیر بر کاهش کلسترول خون برای سلامت قلب و عروق مفید است.

• روغن زیتون برای مصارف مختلف پخت مناسب است ولی همانند سایر روغن های مایع به حرارت بالا حساس است. مصرف روغن زیتون به عنوان جایگزین سس های سالاد توصیه می شود.

• روغن نباتی جامد را حذف کنید و بجای آن از انواع روغن مایع از جمله کلزا، آفتابگردان، ذرت، روغن زیتون و روغن کنجد استفاده کنید.

• غذاهای آماده مثل پیتزا، سوسیس، کالباس، همبرگر، غذاهای سرخ کرده (سیب زمینی سرخ کرده، چیپس و...) حاوی مقادیر زیادی چربی هستند. مصرف این نوع غذاها را به حداقل برسانید.

• سس های چرب مثل سس مایونز کمتر استفاده کنید. بجای آن می توانید با مخلوط کردن ماست کم چربی، آبلیمو، سرکه و یا آب نارنج، کمی نمک و فلفل و سبزی های معطر و روغن زیتون یک سس سالاد سالم در منزل تهیه و مصرف کنید.

