

อาหารเพื่อสุขภาพ

หมายถึงอาหารที่เมื่อรับประทานไปแล้วน้ำหนักจะต้องอยู่ในเกณฑ์ปกติ ไม่เป็นโรคเรื้อรัง โดยการเพิ่มอาหารผักและผลไม้ ลดเกลือ ลดน้ำตาล ลดไขมัน อาหารสุขภาพ องค์การอนามัยโรคได้นิยามเรื่องอาหารสุขภาพว่า การรับประทานอาหารที่ไม่มีคุณภาพ ร่วมกับการไม่ออกกำลังกายจะเป็นบ่อเกิดโรคเรื้อรัง องค์การอนามัยโลกได้

แนะนำอาหารสุขภาพดังนี้

- รับประทานอาหารที่สมดุลและมีน้ำหนักที่ปกติ
- ให้อาหารไขมัน และหลีกเลี่ยงไขมันอิ่มตัว Saturated fat, [Transfatty acid](#)
- ให้รับประทานอาหารพวกผัก ผลไม้ ธัญพืชเพิ่มมากขึ้น
- [ลดอาหารที่มีน้ำตาล](#)
- ลดอาหารเค็ม

สำหรับ National Health Service (NHS)ของประเทศอังกฤษได้นิยามอาหารสุขภาพไว้ว่า มีสองปัจจัยที่ต้องคำนึงถึงได้แก่

- รับประทานอาหารที่ให้พลังงานสมดุลกับพลังงานที่ใช้
- รับประทานอาหารที่มีความหลากหลาย

NHSจึงได้กำหนดแนวทางอาหารสุขภาพไว้ดังนี้

- ทุกคนต้องรู้จักงานอาหารสุขภาพซึ่งมีอาหารทั้งหมด 5 หมู่
- ในงานอาหารสุขภาพจะบอกเราว่าควรรับประทานให้มีสัดส่วนอย่างไร



สำหรับสมาคมโรคหัวใจประเทศอเมริกาได้กำหนดอาหารสุขภาพไว้ดังนี้

1. รับประทานผักและผลไม้เพิ่มโดยดื่มน้ำให้เพียงพอและผลไม้วันละ 4-5 ส่วนทุกวัน
2. ให้รับประทานธัญพืชเพิ่ม Eat more whole-grain foods. เนื่องจากผักและผลไม้มีไขมันต่ำ โยอาหารสูงได้แก่ Whole-grain foods include whole-wheat bread, rye bread, brown rice and whole-grain cereal
3. ให้ใช้น้ำมัน olive, canola, corn or safflower oil สำหรับปรุงอาหารและจำกัดจำนวนที่ใช้
4. รับประทานไก่ ปลา ถั่วมากกว่าเนื้อแดง เนื่องจากไก่ที่ไม่มีหนัง ปลา ถั่วจะมีปริมาณไขมันน้อยกว่าเนื้อแดง.
5. อ่านฉลากก่อนซื้อหรือรับประทานทุกครั้งเพื่อเลือกอาหารที่มีคุณภาพ

หลักการง่ายๆที่จะทำให้เราได้รับอาหารเพื่อสุขภาพ เรื่องที่ควรจะต้องรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ

เรื่อนำรู้เกี่ยวกับอาหารสุขภาพ



อาหารต้านโรค อาหารที่ดีที่ช่วยลดหัวใจ ถั่วเหลือง อาหารสำหรับโรคไต อื่นๆอีกมากมาย
อย่าให้ร่างกายขาดน้ำ



ร่างกายคนเราประกอบด้วยน้ำประมาณร้อยละ 40 เสียน้ำประมาณวันละ 2.5 ลิตร ดังนั้นแต่ละวันเราจะต้องได้รับน้ำอย่างน้อยวันละ 2.5 ลิตร
อาหารเช้าเป็นอาหารที่มีความสำคัญ



ช่วงที่เราหลับสมองจะได้รับอาหารจากที่สะสมหลังจากตื่นสมองควรจะได้รับอาหารที่เรารับประทาน การรับประทานอาหารเช้าจะทำให้ร่างกายมีสุขภาพดี
เข้าใจเรื่องแคลอรี่



เป็นหน่วยวัดพลังงานอาหารที่เรารับรู้ปทั้งหลาย จะมีรายละเอียดของปริมาณพลังงาน ของอาหาร ที่รับประทานเข้าไป
มาลดน้ำหนักกันเถอะ



น้ำหนักที่เกินจะทำให้เกิดโรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง ไขมันในเลือดสูง และเพิ่มความเสี่ยงในการเกิดโรคหัวใจ และหลอดเลือด
ฉลากอาหาร

Nutrition Facts

Serving Size 1 slice (81g)
Servings Per Container 6

Amount Per Serving	
Calories 100	Calories from Fat 90
% Daily Value*	
Total Fat 10g	15%
Saturated Fat 2.5g	11%
Trans Fat 0g	0%
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 300mg	12%
Total Carb 15g	5%
Dietary Fiber less than 1g	3%
Sugar 1g	
Protein 3g	
Vitamin A 0%	Vitamin C 4%
Calcium 45%	Iron 6%
Thiamin 8%	Riboflavin 6%
Niacin 6%	

*Percent Daily Values are based on a 

Quick Guide to % Daily Values:
5% or less is low
20% or more is high

หมายถึงการที่ความถี่หรือครั้งละน้อยซึ่งมีผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง มีด้วยกันสองรูปแบบ อ่านเรื่องชนิดของการแพ้ อาการ และการรักษา

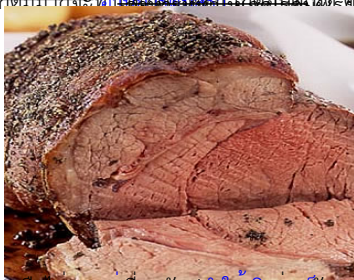


ท่านที่ใส่ใจสุขภาพที่เคร่งครัดหรือรับประทานอาหารนอกบ้าน จะมีปัญหาเรื่องไม่สามารถที่จะเลือกอาหารเองได้ หรืออาจจะผลอตัว อ่านแนวทางที่จะรับประทานอาหาร

อาหารที่เลือกบริโภคจะต้องมีประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการสูง อาหารอย่างฉลาดซื้อ การเก็บอาหาร การปรุงอาหาร การรับประทานอาหาร และสุขอนามัย



สุราหากดื่มมากเกินไปจะทำให้เกิดโรคตับ โรคหัวใจ ความดันโลหิตสูง แต่หากดื่มพอประมาณจะลดการเกิดโรคหัวใจ



ท่านที่ชอบรับประทานเนื้อสัตว์มากเกินไป จะเสี่ยงต่อการเกิดโรคมะเร็ง หากรับประทานมากจะทำให้เกิดโรคมะเร็ง



ถ้ารู้ถึงและเข้าใจประโยชน์ของอาหารที่สามารถลดน้ำหนัก การออกกำลังกายแบบแอโรบิกช่วยเผาผลาญไขมัน ยังช่วยลดการเกิดโรคเรื้อรัง

ข้อมูลและที่มา: https://www.southcoasthealthtrust.nhs.uk/health/good_health/diet/diet_index.html