

مرحله سوم:

پرهیز از غذاهای شور و غذاهای فرآوری شده: مانند سویس و کالباس

مرحله چهارم:

صرف بیشتر غذاهای پرفیبر

با مصرف غذاهای پرفیبر کلسترول بد خون را پایین بیاورید. از میوه سبزیجات و غلات کامل استفاده کنید.

میوه و سبزیجات منبع اصلی ویتامین ها هستند و مواد معدنی، و دارای کالری کم و چربی و چربی و سدیم اندکی دارند عمدتاً میوه هایی که رنگی تر باشند ویتامین بیشتری دارند از جمله ویتامین های آنتی اکسیدان (ضدآکسید) که مانع تجمع پلاکت در رگ ها می شود.

ویتامین E در روفن های گیاهی و سبوس گندم و آجیل یافت می شود آجیل بهتر است خام مصرف شود

ویتامین C در فلفل قرمز، کلم بروکلی و اسفناج و مرکبات یافت می شود.



* قراؤرده های لینی کم چرب استفاده کنید.

* لویای سیاه شامل اسید قولیک، آنتی اکسیدان، منزیم همراه یا قیر می یاشد که به کنترل کلسترول و سطح قند خون کمک می کند.

* جو دو سر می توان به جای یونچ از این ماده غذایی استفاده کرد، جهت درست کردن سویی به جای ادویه جات تند و نامرغوب می توان از سیر و ییاز در غذاها جهت طعم غافها استفاده کرد



معرفی:

رزیم غذایی یک اقدام مناسب و بسیار مهم در پیشگیری از بروز بیماری قلبی - عروقی است و رعایت کردن چند نکته می تواند به سلامت شما کمک کند.

مرحله اول:

کاهش چربی های ناسالم

چربی های ترانس که باعث می شود کلسترول بد خون LDL افزایش پیدا کند و کلسترول خوب خون HDL کاهش یابد و خطر ابتلاء به بیماری قلبی را افزایش دهد.

چربی های ترنس در غذاهای زیر یافت می شود:

شیرینی جات، کیک و کلوچه، خمیر پیتزا، غلات پسته پندی شده مثل ذرت یواده، چیپس و چربی های جامد مثل (خامه، مارگارین، روفن های گیاهی نامرغوب)، غذاهای سرخ شده مانند مرغ، ماهی سوخاری، سبزیجی سرخ شده، ناگت مرغ و هر چیزی که در لیست مواد تشکیل دهنده آن روفن هیدروژنه باشد.

پرهیز از روفن های اشیاع شده و غذاهای پرکلسترول از جمله کله پاچه، مغز و جگر، زرده تخم مرغ، روفن جامد، دلیه حیوانی.

مرحله دوم:

پرهیز از شکر(چربی را با شکر جایگزین نکنید)

به آرامی مصرف شکر را در رزیم غذایی کاهش دهید و خوردن هله هله های شیرین را متوقف کنید از مصرف نوشیدنی های شیرین بپرهیزید.

بیمارستان بیوکت امام خمینی (ره) میانه

رزیم غذایی مناسب در بیماران قلبی

تبلیغات

تبیه و تنظیم: بروانه نوروزی

کارشناس پرستاری

منبع: بروونو سودارت ۲۰۱۸

سال تبیه ۱۳۹۷

سال بازنگویی ۱۳۹۹

Barekat-Nc/e-Pam

واحد آموزش سلامت

مرحله پنجم:

پخت و پز در خانه انجام شود.

مرحله ششم:

میزان پروتئین مصرفی و وزن خود را کنترل کنید.

* رسیدن به وزن مناسب برای بدن باعث کاهش موتور خطرات احتمال بیماری قلبی می شود.

* گوشت قرمز را محدودتر کنید در صورت استفاده از گوشت های بدون چربی استفاده کنید.

* گوشت ماهی را هفته ای دو بار در برنامه غذایی جایگزین کنید. گوشت پرندگان نیز قبل از پخت پوست آن را برداشته تا چربی کمتری داشته باشد. حیوانات می تواند جایگزین گوشت شود.

توصیه ها:

* مقدار مجاز برای هر وعده غذایی را درک کنید. پرخوری نکنید. غذاهای سنگین باعث درد معده و ناراحتی قلب می شود، استفاده از غذاهای کم نمک و کم چرب، میان وعده از سبزیجات و میوه جات و یا یادام و گردو استفاده شود.

* صبحانه را فراموش نکنید از نان سفید استفاده نکنید. در بیماران نارسایی قلبی (CHF) از مصرف مایعات بیش از حد و پشت سر هم خودداری شود. نمک را از سفره حذف کنید. در رستوران مواطن حجم غذایی خود باشید.

* مصرف گوشت بهتر است یخاریز یا کیاب یز پاشد و از مصرف گوشت سرخ کرده پرهیز کنید.

* مصرف گوجه قرنگی، موز، هللو، زردآلو، انجیر و انگور قراموش نشود زیرا یاتاسیم دارند.

* تخم کتان یه دلیل امگا ۳ می توان استفاده کرد



* مصرف غذاهایی که حاوی چربی های اشیاع نشده هستند مثل تخم آلتایگردان، روفن ماهی، ماهی ساردين و زیتون یه یهود عملکرد قلب کمک می کنند.

* مصرف ادویه جات تند مثل قلفل تند، مواد کاچینی دار مثل قهوه و شکلات و چای غلیظ می تواند ضریان قلب را افزایش دهند.