**Министерство здравоохранения Астраханской области**

**ГБУЗ АО «Центр медицинской профилактики»**



**«Принципы питания людей пожилого и старческого возраста»**

 Проблема питания, как важного компонента здорового образа жизни пожилого человека чрезвычайно важна при рассмотрении вопросов геронтодиетологии. Согласно возрастной классификации, людей старше 50 лет подразделяют на три группы:

* люди зрелого возраста 50 - 60 лет;
* люди пожилого возраста 61 – 74 года;
* люди старческого возраста 75 лет и более.

Старение – это тот естественный процесс, который ожидает любого человека. В его основе происходит медленное накопление возрастных изменений, проявляющихся на всех уровнях организма, в том числе и пищеварительной системы.

1. Снижаются двигательная и выделительная функция желудка. Такие изменения типичны для 80% людей старше 50 лет.
2. Уменьшается кислотность желудочного сока и его переваривающая способность, что становится причиной развития гнилостной микрофлоры в кишечнике, и отрицательно влияет на процесс пищеварения.
3. Снижается в 2-3 раза скорость всасывания питательных веществ в тонкой кишке. Возможно ухудшение усвоения жиров и углеводов.
4. У пожилых людей ухудшается работа сердечно-сосудистой системы, наблюдаются возрастные изменения в поджелудочной железе, в слюнных железах, в печени.

Однако процесс старения можно ускорить или замедлить с помощью питания. В основе питания пожилых и людей старческого возраста лежат следующие основные принципы:

* соответствие количества энергии или калорийности, потребляемой человеком пищи по количеству расходуемой энергии в течение при дня при движении;
* сохранение баланса питательных веществ (белков – 15%, жиров – 30%, углеводов – 55% суточной калорийности), витаминов и минеральных веществ.
* Соблюдение режима питания – приём пищи не реже 4-5 раз в день, в одно и то же время, не переедая перед сном.

**Энергетическая ценность суточного пищевого рациона**

**для лиц старших возрастных групп**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пол** | **Возрастные группы** | **Энергетическая ценность пищевого рациона (ккал)** | **Углеводы (граммы)** | **Жиры (граммы)** | **Белки (граммы)** |
| Женщины | 61-74 года | 2100 | 305 | 70 | 63 |
| 75 и более лет | 1900 | 275 | 63 | 57 |
| Мужчины | 61-74 года | 2100 | 333 | 77 | 69 |
| 75 и более лет | 2000 | 290 | 67 | 60 |

Снижение калорийности (т.е. недостаточность питания) приводит к уменьшению массы скелетных мышц. В результате этого снижается работоспособность человека, развивается иммунодефицит, возникают дистрофические процессы, активизируется старение организма. Избыточная калорийность пищевого рациона, как известно, ведёт к отложению жиров и углеводов в виде подкожного жира, к увеличению массы тела и ожирению, к прогрессирующему течению процессов старения.

**Рекомендации по питанию людей пожилого и старческого возраста**

****

Основные проблемы у людей этого возраста – замедленный метаболизм, сниженный аппетит, различные побочные эффекты от лекарств, переедание и придирчивость к еде. Возможно не со всеми, но с большинством из них непременно сталкиваются люди с возрастом. Чтобы снизить последствия подобных явлений, важно изменить свой привычный рацион.

**БЕЛКИ.**

Самый лучший белок – не мясной, а белок из морепродуктов. Он в разы лучше усваивается и в разы полезней. Желательно ежедневно употреблять морепродукты, отваривая их или готовя на пару. Употреблять мясо нужно 2 раза в неделю максимум. Притом супы на мясном бульоне лишь 1 раз в неделю. Можно есть 2-3 яйца в неделю, лучше всмятку, или в виде омлета, или как добавление к блюдам.

Молочные продукты не ограничены, но важно выбирать нежирные. Творог в ежедневном рационе может составлять 100г., неострые и несолёные сорта сыра (10-20г). Особенно полезно употреблять кисломолочные продукты – кефир, простокваша, ацидофилин в вечерние часы, перед сном. Можно добавлять в кефир 1 ст.л. растительного масла, хорошо его размешивая.

Растительные белки содержатся в зерновых, бобовых, сое. Из зерновых культур наиболее полезны гречневая и овсяная крупа. При хорошей переносимости в рацион включают пшённую и перловую кашу. Употребление риса в связи с его закрепляющим действием может быть ограничено. Пожилым людям рекомендуется употреблять до 300г хлеба отрубного грубого помола или ржаного в день.

**ЖИРЫ.**

Количество жиров в пище пожилых людей должно быть умеренным. Установлен предел количества жиров в рационе – это 70-80г, а лицам старше 75 лет – 65-70г. Если употреблять жиры, то только растительные. Масло – только нерафинированное и только в свежем виде – добавляйте в салаты, каши, но не злоупотреблять. Холестериновый обмен активизируется животными жирами, с которыми также важно не переусердствовать. Вполне хватит того жира, что содержится в яйцах и молочной продукции в целом. Со сливочным маслом также важно не переусердствовать – максимум можно употреблять 1 бутерброд в день.

**УГЛЕВОДЫ**

Количество углеводов в рационе людей пожилого и старческого возраста ограничивается, из-за снижения энергозатрат. Углеводы должны составлять около 300г в суточном рационе. Целесообразно ограничение углеводов преимущественно за счёт простого сахара и сладостей, в то время, как овощи, фрукты и зерновые культуры должны быть в достаточном количестве.

**ВИТАМИНЫ**

Полноценный режим питания, который рекомендуется людям в пожилом и старческом возрасте, обогащённый зерновыми культурами и фруктами в свежем виде, обычно позволяет обогатить рацион витаминами. Но даже в летние и осенние сезоны, когда в рационе наблюдается обилие овощей и зелени, фруктов и ягод, необходимо дополнительно вводить витаминные препараты.

**ОГРАНИЧЕНИЯ, ЗАПРЕТЫ**

Основная цель всех ограничений – снижение ожирения, сердечно-сосудистых заболеваний, сахарного диабета. К этому могут привести – сахар, выпечка, кондитерские изделия. Заменяйте их свежими ягодами, фруктами, мёдом. Также нежелательно есть хлеб из муки мелкого помола и шлифованные крупы.

Лишняя нагрузка на желудочно-кишечный тракт в престарелом возрасте нежелательна. Чтобы этого избегать, нельзя переедать, употреблять солёную, острую и копчёную пищу.

Имеет значение температура пищи, она должна быть не слишком горячей и не слишком холодной.

**ЖИДКОСТЬ**

Количество жидкости в рационе пожилых и старых людей должно соответствовать физиологической потребности – 1,5 литра в день. Около 40% ежедневной потребности организма в воде удовлетворяется с пищей, остальное следует принимать в виде различных напитков (вода, сок, компот, отвар шиповника, слабый чай с молоком и лимоном). Ограничение жидкости у пожилых людей производится только по показаниям. Целесообразно избегать крепкого кофе и чая. Лишать их полностью традиционной чашки кофе или стакана крепкого чая неразумно. Можно посоветовать пить кофе с цикорием или молоком, не более 1 чашки в день; чай с лимоном или с молоком. С возрастом наш организм теряет способность ощущать жажду, что ведёт к снижению употребления жидкости и развитию обезвоживания. Полезно пить часть и понемногу, так как употребление большого количества жидкости за один приём влечёт за собой большую нагрузку на сердце.

|  |
| --- |
| **Старайтесь следить за тем, сколько жидкости Вы выпиваете каждый день. Ограничивайте потребление соли до 5г. и сахара до 30г в сутки.** |

Рациональное питание людей пожилого и старческого возраста является действенным фактором сохранения здоровья человека, профилактики болезней, продления жизни. Вместе с тем эффективность оздоравливающего воздействия рационального питания может быть оптимальной лишь в единстве применения и других факторов здорового образа жизни пожилого человека: сохранения посильной физической и умственной активности, соответствующей возрасту и полу конкретного человека, чередование её с полноценным отдыхом, в том числе достаточным по продолжительности сном, профилактики стрессов, соблюдения санитарно-гигиенических требований в быту и в профессиональной деятельности и т.д.

Материал подготовлен

отделом подготовки и тиражирования

медицинских информационных материалов

ГБУЗ АО «ЦМП» - 2019г.