

E CONF SERIES



International Conference on Multidisciplinary Sciences and Educational Practices

Hosted online from Rome, Italy

Website: econfseries.com 27th June, 2025

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Тожибаева Ирода Икрамовна, Андижанский общественный здравоохранительный техникум по имени Абу Али ибн Сины, Преподователь кафедры педиатрия

Аннотация:

Рациональное питание представляет собой систему пищевого поведения, которая обеспечивает организм достаточным количеством калорий, макронеи микронутриентов для поддержания здоровья, профилактики заболеваний и оптимального функционирования. В основе лежат ключевые принципы: энергетический баланс (соответствие потребления и затрат энергии), сбалансированное соотношение белков, жиров и углеводов (БЖУ), разнообразие продуктов, режим питания, умеренность в потреблении, высокое качество и безопасность пищи, адекватное потребление воды, ограничение соли и сахара.

Ключевые слова: Рациональное питание, энергетический баланс, макронутриенты, микронутриенты, разнообразие пищи, режим питания, водный баланс, ограничение соли и сахара

Рационального питания Это система питания, обеспечивающая организму:

- достаточную энергию;
- все необходимые макро- и микронутриенты;
- оптимальный режим и качество пищи для поддержания здоровья и профилактики заболеваний

1. Энергетический баланс

- Приём калорий должен примерно равняться их затратам на обмен веществ и активность.
- Недостаток энергии ведёт к похудению, избыток к набору веса.



E CONF SERIES



International Conference on Multidisciplinary Sciences and Educational Practices

Hosted online from Rome, Italy

Website: econfseries.com 27th June, 2025

2. Баланс макронутриентов (БЖУ)

- **Белки**: $\sim 15-30\%$ калорий. Важны для роста, регенерации. Животные белки (мясо, рыба, молоко) усваиваются эффективнее ($\sim 80\%$).
- Жиры: $\sim 20-35\%$ калорий. Потребляйте преимущественно ненасыщенные (омега-3, омега-6), ограничивая насыщенные (< 10%).
- Углеводы: \sim 45–65 %, предпочтительно сложные (цельнозерновые, овощи), а простые максимум 10 % калорий .

Получаем ориентировочную формулу БЖУ – 15-30:20-35:45-65%.

3. Разнообразие питания

Питайтесь из всех групп продуктов (мясо, рыба, овощи, фрукты, злаки, молочные продукты), обеспечивая полный набор витаминов и микроэлементов.

4. Режим и частота приёмов пищи

- Оптимально 4–6 приёмов пищи в день с интервалом 3–4 часа.
- Завтрак и обед должны быть более калорийными, ужин лёгким, не позже чем за 2–3 часа до сна.

5. Умеренность

- Следует избегать переедания, контролировать размер порций и ограничивать сладкие, солёные, жирные и рафинированные продукты.
- Дробное питание помогает контролировать аппетит и уровень энергии.

6. Качество и безопасность продуктов

- Выбирайте свежие, сертифицированные продукты, следите за сроками и хранением .
- Тщательно мойте овощи и фрукты .

7. Достаточное потребление воды

• Пейте минимум 1,5—2 л жидкости в день (вода, несладкий чай), рассчитывая $\approx 30-35$ мл на 1 кг массы тела.

8. Ограничение соли и сахара

- Соль не более 5 г в день; сахар менее 10 % от калорий (лучше до 5 %).
- Исключите трансжиры и минимизируйте насыщенные жиры.



E CONF SERIES



International Conference on Multidisciplinary Sciences and Educational Practices

Hosted online from Rome, Italy

Website: econfseries.com 27th June, 2025

Почему это важно

• Такие принципы помогают поддерживать оптимальный вес, снизить риск диабета, сердечно-сосудистых заболеваний и рака.

• Рациональное питание — ключевой компонент здорового образа жизни наряду с физической активностью.

Таблица-резюме

Принцип	Что это означает
Баланс калорий	Калории_in ≈ Калории_out
Макронутриенты (БЖУ)	Белки 15–30 %, Жиры 20–35 %, Углеводы 45–65 %
Разнообразие	Все группы продуктов
Режим	4–6 раз в день, завтрак и обед — сытные
Умеренность	Контроль порций, меньше рафинированного
Качество	Свежие, безопасные продукты
Вода	≥1,5–2 л/день
Соль и сахар	Ограничение до здравых норм

Список литературы:

- 1. Lawrence, M. (2024). Fundamentals of a healthy and sustainable diet. Nutrition Journal.
- 2. Temple, N. J. (2022). A rational definition for functional foods: A perspective. Frontiers in Nutrition, 9, 957516.
- 3. Goni, L., et al. (2022). Precision nutrition: A review of current approaches and future endeavors. Cells.
- 4. Johnston, B. C., et al. (2014). Effects of low-carbohydrate and low-fat diets: a randomized trial. Annals of Internal Medicine, 161(5), 309–318.