

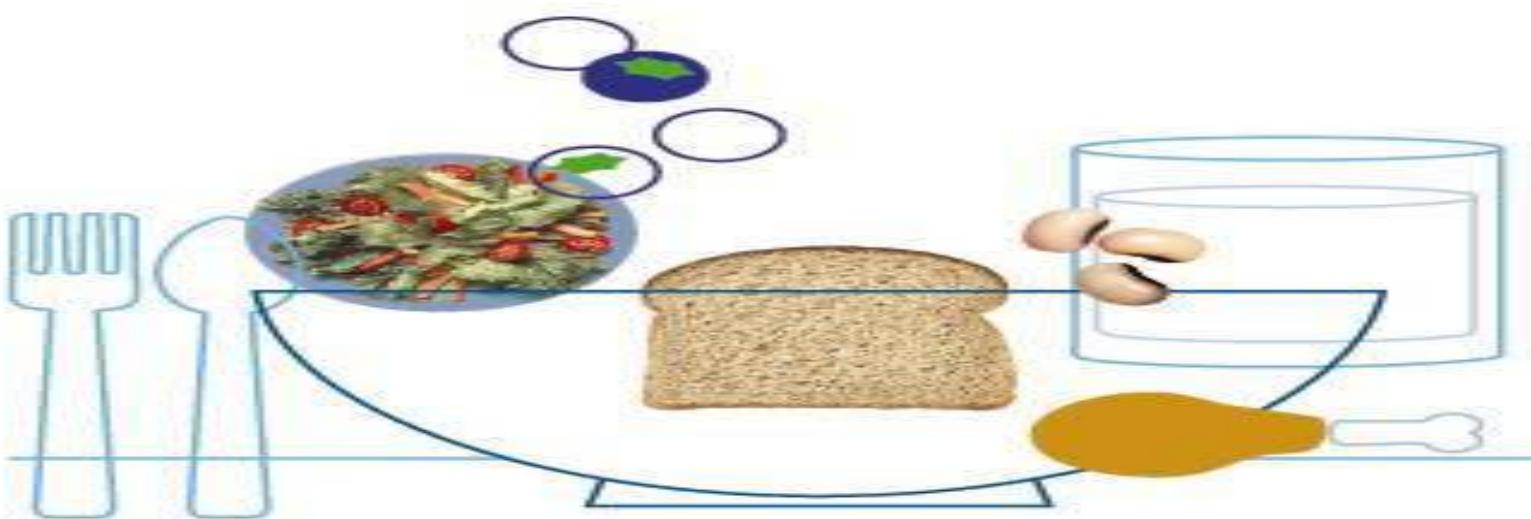


Mediteranska prehrana – model pravilne prehrane

doc. dr. sc. Marijana Matek Sarić

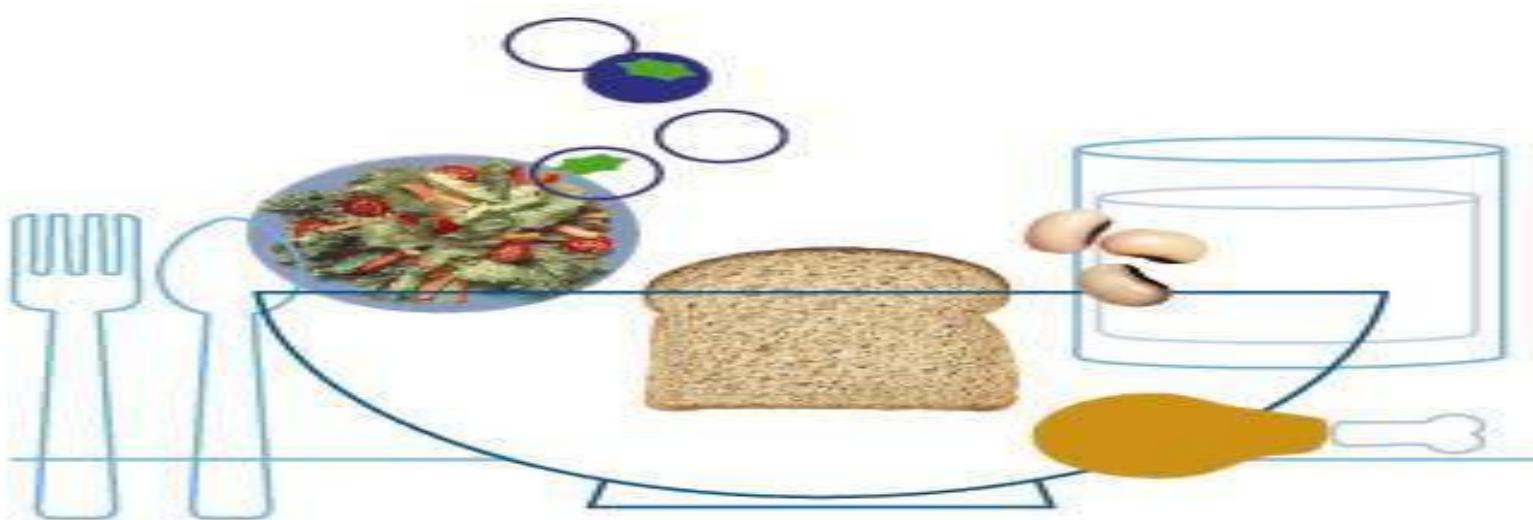
ODJEL ZA ZDRAVSTVENE STUDIJE SVEUČILIŠTA U ZADRU

Dijetetika





Mediteranska prehrana



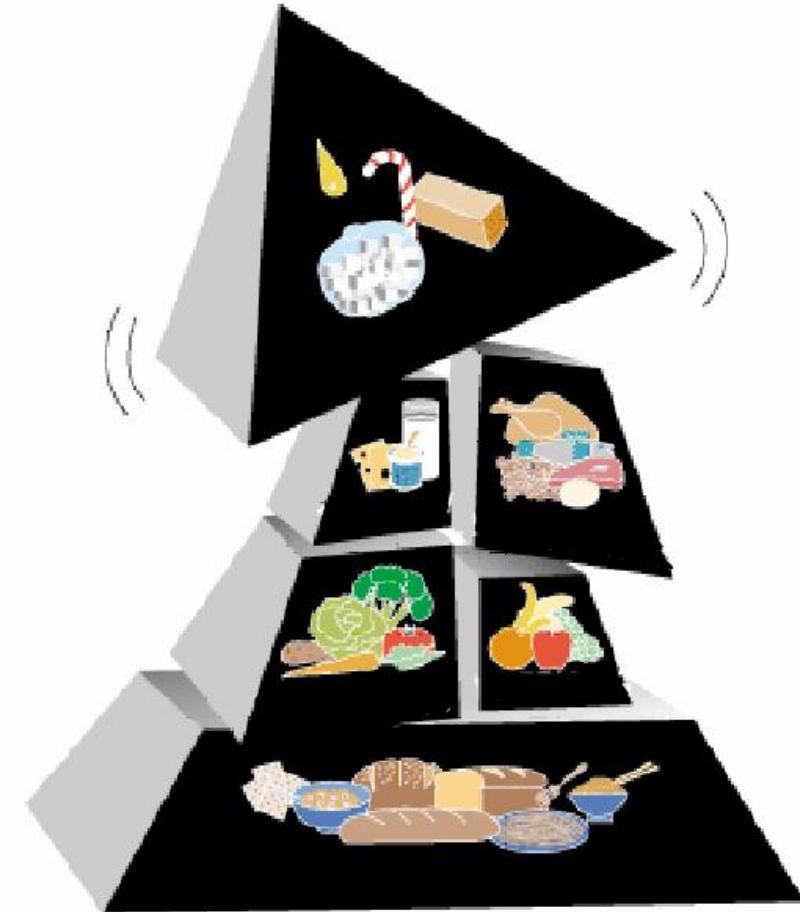


Moderni sustavi prehrane

- Sve duži i centraliziraniji lanac hrane
- Koncentrirana opskrba i prodaja hrane
- Globalizacija trgovine hranom
- Urbani izbor hrane
- Povećano konzumiranje industrijski procesirane hrane
- Povećano konzumiranje hrane izvan kuće



Prepreke pravilnoj prehrani



- "nedostatak vremena"..... 33 %**
- "samokontrola"..... 33 %**
- "nevrijedna promjena navika"..... 21 %**
- "pripremanje hrane"..... 19 %**
- "cijena namirnica"..... 15 %**
- "nevrijedne namirnice"..... 14 %**
- "utjecaj drugih ljudi"..... 14 %**
- "informiranost"..... 14 %**
- "odabir hrane"..... 14 %**

R. Lappalainen, J. Kearney, M. Bibney (1998) A pan EU survey of consumer attitudes to food, nutrition and health: an overview. *Food Qual Prefer* 9: 467-478.

Sami donosimo odluke!



Posljedice nepravilne prehrane



- pretilost/ “poremećaji prehrane”
- hiperlipidemija
- hipertenzija, ateroskleroza i koronarne bolesti
- dijabetes
- karcinomi
- razvoj psihičkih tegoba
- problemi s kretanjem
- smrt
- anoreksija/bulimija



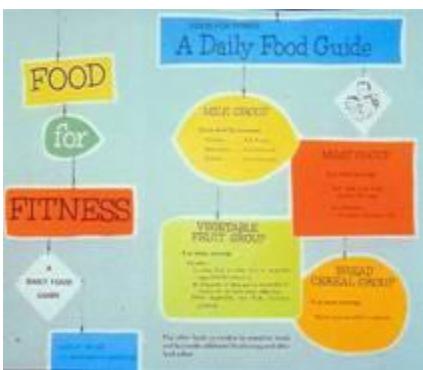
1940.



1970.

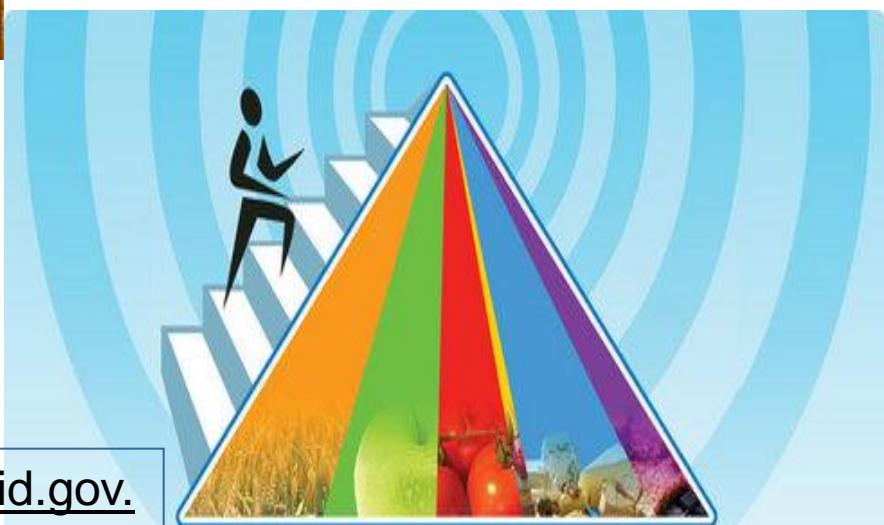


1992.



1950. – 1960.

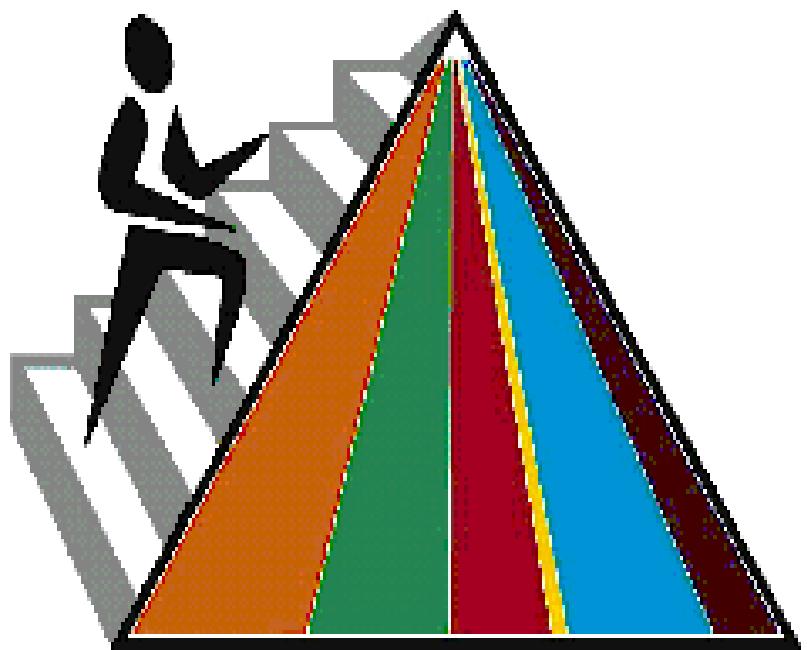
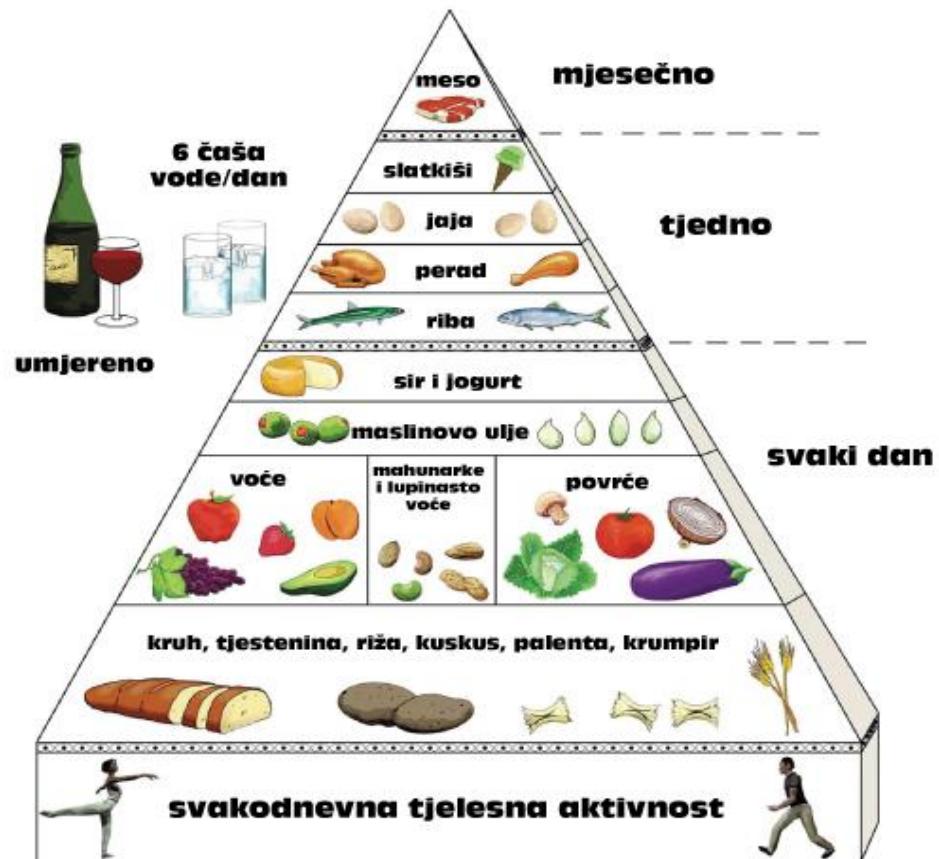
www.mypyramid.gov.



2005.



Piramida tradicionalne Mediteranske prehrane



Redovita tjelesna aktivnost

- održava mišićnu snagu i zdravlje zglobova
- poboljšava ravnotežu i smanjuje rizik od pada
- poboljšava stanje srca, pluća i krvnih žila
- smanjuje rizik od srčanog udara
- prevenira visok krvni tlak i dovodi do smanjenja krvnog tlaka u osoba s hipertenzijom
- smanjuje rizik od inzulin neovisnog dijabetesa
- smanjuje rizik od karcinoma debelog crijeva
- omogućuje veću potrošnju energije i poboljšan raspored masnog tkiva

Redovita tjelesna aktivnost

- bolje držanje
- prevenira konstipaciju
- ublažava stres
- smanjuje depresiju i tjeskobu
- omogućuje bolje raspoloženje
- poboljšava imunološki sustav
- smanjuje gubitak kalcija iz kostiju žena u postmenopauzi koje ne uzimaju estrogen
- smanjuje gubitak koštane mase u žena oboljelih od osteoporoze i omogućuje popravljanje gustoće koštanog tkiva

Žitarice i proizvodi, krumpir, tjestenina i riža



Žitarice i proizvodi, krumplir tjestenina i riža

- energiju;
- škrob i celuloza;
- bjelančevine;
- mineralne tvari (Fe, P, K);
- vitamine (B_{1 2 3 6}, E); *GOMOLJASTO*



Rafinirane i integralne → značajna količina vlakana

- smanjuju vrijeme prolaza hrane kroz crijevo
- poboljšavaju kontrolu metabolizma glukoze i masti
- reguliraju stolicu
- deficitarne na esencijalnim aminokiselinama!!!



Esencijalne aminokiseline			Neesencijalne aminokiseline		
valin	Val	(V)	<u>tirozin</u> ⁴	Tyr	(Y)
izoleucin	Ile	(I)	glutamin	Gln	(G)
leucin	Leu	(L)	<u>glicin</u>	Gly	(E)
fenilalanin	Phe	(F)	glutaminska kiselina	Glu	(F)
metionin	Met	(M)	<u>prolin</u>	Pro (više iminokiselina)	(P)
triptofan	Trp	(W)	asparginska kiselina	Asp	(D)
treonin	Thr	(T)	<u>serin</u>	Ser	(S)
lizin	Lys	(L)	alanin	Ala	(A)
<u>Histidin</u> ¹	His	(H)	asparagin	Asn	(An)
<u>Arginin</u> ²	Arg	(A)	<u>cistein</u> ⁴	Cys	(C)
Ornitin ³	Orn				

^{1, 2} te neesencijalne aminokiseline mogu u nekim situacijama (u djece) postati esencijalne

³ ornitin se ne nalazi u proteinu, ali je važan intermedijarni spoj u procesu sinteze uree

⁴ cisteuin i tirozin – mogu se sintetizirati samo ako ima metionina i fenilalanina

Voće, lisnato povrće, mahunarke i orašasti plodovi



Voće, lisnato povrće, mahunarke i orašasti plodovi

- **vitamini** → C, B skupine = B₁, B₂ B₆, folati; E, karoteni
- mineralne tvari → Fe (anorganski oblik), Mg, Ca, K, Cu, P
- **prehrambena vlakna**
- **sastojci koji imaju antioksidacijska svojstva** (rajčica, grožđe, zeleni čaj, bijeli luk, naranča...)
- biljni pigment (flavonoid) → imunološki sustav biljke → antioksidansi
- 400 g odnosno 5 ili više obroka dnevno
- **prednost dati sezonskom, sviežem, lokalno proizvedenom:**



Voće, lisnato povrće

STABLJIČASTO POVRĆE

PLODASTO PVRĆE



HRANJIVO PVRĆE
LISNATO



KORJENASTO PVRĆE

HRANJIVO PVRĆE
CVJETASTO

Voće, lisnato povrće

STABLJIČASTO POVRĆE



- energetska vrijednost mala (oko 50 kcal/100 g)
- visok sadržaj vode (oko 90%)
- nizak sadržaj masti (< 1%)
- bjelančevina (maks. 4%), biološka vrijednost AK nepovoljna
- ugljikohidrata (5 – 17%), veći što je plod zrelijiji



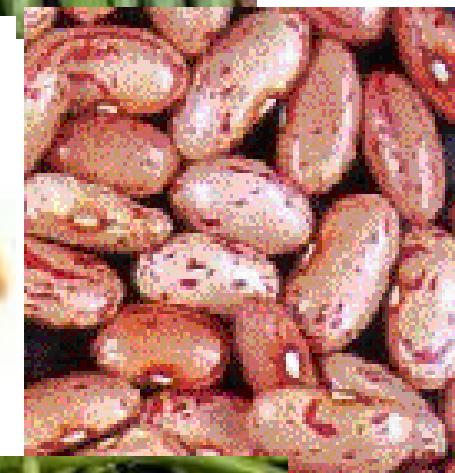
KORJENASTO PVRĆE

HRANJIVO PVRĆE
CVJETASTO

LUKOVIČASTO PVRĆE

Mahunarke

- Leguminoze i grahorice
→ grah, leća, slanutak, bob, mahune
- > bjelančevina (biološki vrijedne) i ugljikohidrata (škrob) → visoka energetska vrijednost
- < vitamina i mineralnih tvari (Ca/P nepovoljan)
- dobro ih je kombinirati s KUPUSNJAČAMA



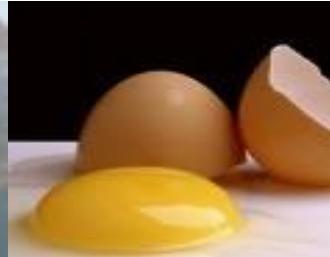
Mlijeko i mliječni proizvodi

- jogurt i drugi fermentirani mliječni proizvodi
- mlijeko (kozje i ovčje mlijeko); sirevi (domaća → lokalna receptura)
- bjelančevina, vitamin A i D te B skupine, Ca i P
- djeca i mladež → 1/2 L
- odrasli → prednost dati obranom ili polumasnom mlijeku i/ili mliječnim proizvodima



Riba, perad, jaja, meso

- biološki vrijedne bjelančevine
- vitamini (B skupine, ali A i D)
- minerali (Fe, Zn, Mg)
- masti
- umjerena uporaba crvenog mesa (svinjetina i govedina te proizvodi)
- tradicionalan način pripreme
- mršavo, krto meso (perad i riba)
- **plava riba (srđela) ima golemu prehrambenu vrijednost, a dostupna je kao jednostavan i jeftin proizvod**
- jaja za mlade i zdrave osobe





Riba



Riba

- manje kolesterola
- manje zasićenih masti
- manju energetska vrijednost
- kraća probava → manje lučenje želučanih kiselina
- visok sadržaj P, Se i I i dr. (Ca, Mg, NaCl, F)
- **vitamini A, D i E; tijamin i riboflavin**
- **višestruko nezasićene omega-3 masne kiseline**
→ **štite srce i krvne žile**



Omega-3 masne kiseline

- srdela, skuša, tuna; losos, haringa, bakalar; pastrva; sjemenje i orašasti plodovi
- esencijalne su i nužne u metabolizmu
- pomažu održavanju **elastičnosti i tonusa krvnih žila**
- **smanjuju mogućnost nastanka ugrušaka**
- **pomažu regulaciji krvnog tlaka**
- **snižavaju koncentraciju triglicerida, a povećavaju koncentraciju HDL u krvi**
- do 20% smanjuju rizik od bolesti srca i krvnih žila, te raka debelog crijeva i prostate

Riba, sjemenke i orašasti plodovi

KOJI SPOJEVI SPADAJU U OMEGA-3 NEZASIĆENE MASNE KISELINE?

- Ribe →
dokozaheksaenska (DHA)
i **eikozapentaenska (EPA)**
→ DERIVATI
- **alfa-linolenska** – u
sjemenkama (laneno
sjeme) i orašastim
plodovima te ulju
- Omega-6 MK (linolna,
arahidonska) također su
esencijalne, omega-9 MK
(oleinska) NE!



Riba



- RH potroši 8 – 10 kg/ribe po stanovniku godišnje.
- Španjolska i Francuska imaju 3 – 4 puta veću potrošnju.
- Europski prosjek je 16 kg.

*GfK – Centar za istraživanje tržišta (N = 1000 15; odrasli; dob, spol, regija, veličina naselja)





Masti i ulja

- 25% ukupnog dnevnog energetskog unosa u obliku masti (70 – 90 g)
- **Maslinovo ulje** → 75% (55 – 83%) jednostruko nezasićenih masnih kiselina, 10% višestruko nezasićenih masnih kiselina i 15% (7,5 – 20%) zasićenih masnih kiselina
- **kukuruzno ulje** → >30% zasićenih masnih kiselina
- **oleinska kiselina** → tekuća pri sobnoj temperaturi, visoko otporna prema oksidaciji, mononezasićena, prisutna u majčinu mlijeku (32%)

Maslinovo ulje

- čisto ekstra djevičansko maslinovo ulje, dobiveno hladnim prešanjem zdravih maslina
- od davnina poznato po svojim **ljekovitim svojstvima**
- **glavni izvor masti**, upotrebljava se svakodnevno
- bogat je izvor nezasićenih masnih kiselina (linolne ili omega-6 i oleinske ili omega-9),
- antioksidanse: karotenoidi, vitamin E (α -tokoferol), klorofil i fenolne komponente



Maslinovo ulje

- **vitamin E** → “hvata” i neutralizira slobodne radikale
- uzrokuju oštećenja → dovode do brojnih bolesti
- oksidiraju kolesterol, koji se potom nakuplja u arterijama, a posljedica može biti srčani ili moždani udar
- redovita upotreba maslinova ulje, baš kao i ribe štiti krvožilni sustav smanjujući mogućnost nastanka plakova te na taj način usporava aterosklerozu

Maslinovo ulje i riba

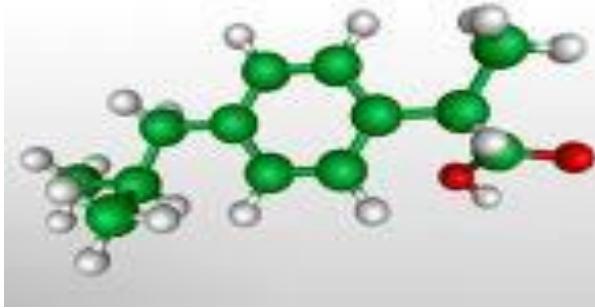
- pridonosi ravnoteži unosa **omega-6 i omega-3 nezasićenih masnih kiselina**
- pravilan omjer važan za sveukupno zdravlje
- u prehrani predaka = **5 : 1**
- danas = **20 : 1**

Masti nam trebaju, ali sve masti nemaju isti učinak na naš organizam.



Maslinovo ulje

- "oleocanthal" → ibuprofen
- nestabilna, razlaže se iznad 36 C.
- gorke tvari sinonim su za otrove, no pokazalo se da su u malim količinama ljekovite.



Maslinovo ulje

- RH → 1,5 – 2 L po osobi godišnje
- Grci 9 puta više
- slijede Španjolci i Talijani
- Kvaliteta maslinova ulja od Istre do Dalmacije s otocima prepoznata je na svjetskoj razini (Svjetski vodič maslinova ulja).
- **Ipak, potrebno je da još više zaživi u našim prehrambenim navikama.**

Crno vino

- razrijeđenog vodom → gasi žed
- danas se smatra da su **polifenoli (resveratrol) lovci = “hvatači” slobodnih radikala → antioksidansa.**
- preporuka je jedna čaša (1 dcl) dnevno (posebno za žene)
- može vrlo **povoljno djelovati na zdravlje**, a da pritom ne izazove probleme s alkoholom.



- morska sol (I, Mg)
- daje prirodan okus slanog i ne treba dodavati hrani druge pojačivače okusa koje sadrže neki gotovi začini.
- prirodni konzervans, kao i lovor ili med

Sa soli, kao i s vinom, treba biti umjeren.



Začinsko mediteransko bilje

- netom ubrano ili posušeno
 - dodaje se na kraju pripreme
 - oplemenjuje svako jelo
 - obogaćuje okus i pojačava aromu te
 - daje prepoznatljiv miris
-
- **Ijekovito djeluju na probavni sustav**



Slatkiši

- svježe voće → tipičan desert
- slatko češće s medom
- kolači, keksi, sladoled → *trans*-nezasićene masne kiseline
- dva puta brže ubrzavaju put ka srčanom udaru nego svinjska mast
- svinjska mast = kolesterol + zasićene masnoće



Trans-nezasićene masne kiseline



Trans-nezasićene masne kiseline

- nastaju tijekom postupka **hidrogenacije**, tj. očvršćivanja tekućih masnoća
- lakše pakiranje i transport
- treba обратити pozornost на декларацију
- tj. “**kakve masti proizvod sadrži**”, а не “**koliko masti sadrži**”





Zaključak

- prevencija i dijetalna terapija kod bolesti srca i krvnih žila
- dijabetesa
- karcinoma
- opću vitalnost i dugovječnost (za svaku dob)
- poluvegetarijanska
- niskokalorična
- visokobalasna
- niskokolesteroljska

WHO ju je prepoznaala i preporučila kao **zlatni standard**
i model pravilne prehrane.



Literatura

- Alebić, I. J. Prehrambene smjernice i osobitosti osnovnih skupina namirnica. Medicus17:(1) 37-46, 2008.
- Kulier, I. Tajne zdrave prehrane – Tjelesna težina i zdravlje, CD-rom.
- Verbanac, D. O prehrani što, kada i zašto, Školska knjiga, Zagreb, II. izdanje, 2003.
- Vranešić, D. i Alebić, I. Hrana pod povećalom. Kako razumjeti i primijeniti znanost o prehrani? Profil, Zagreb, 2006.
- www.zdrav-zivot.com.hr/index.php?...mediteranska_p...
- www.zdrav-zivot.com.hr/index.php?...zdrava_hrana...zdrav
- www.zdrav-zivot.com.hr/index.php?...maslinovo_ulje.



HVALA NA
POZORNOSTI!

