











Наши Консультанты



Колядко Александра alexkoko1985



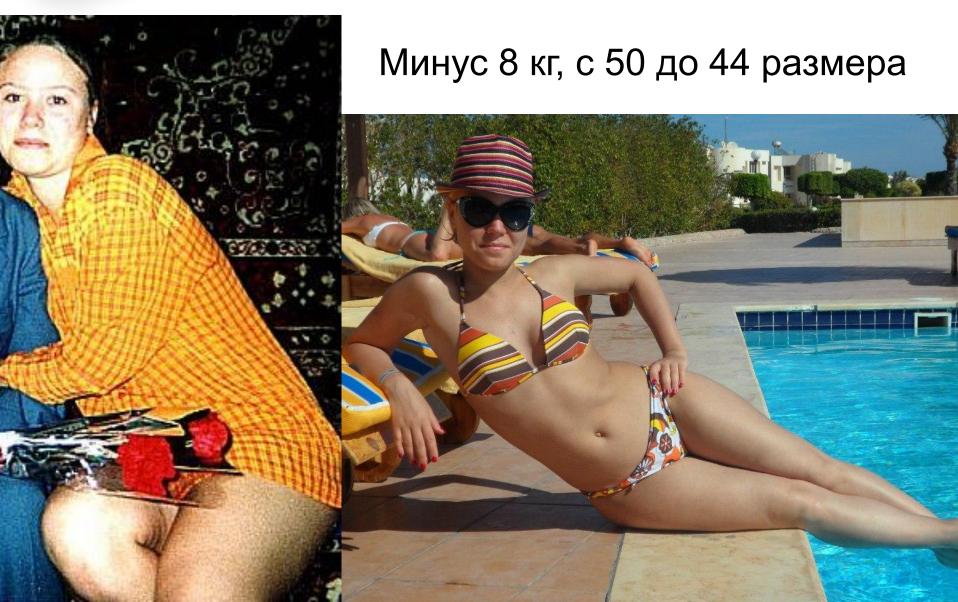
Богданова Наталия madevagambira



Павлова Екатерина avolvap49



Колядко Александра, 30 лет





Богданова Наталия, 62 года

- Минус 12 кг веса
- Минус 12 см талия
- Минус 11 см бёдра





Павлова Екатерина, 66 лет

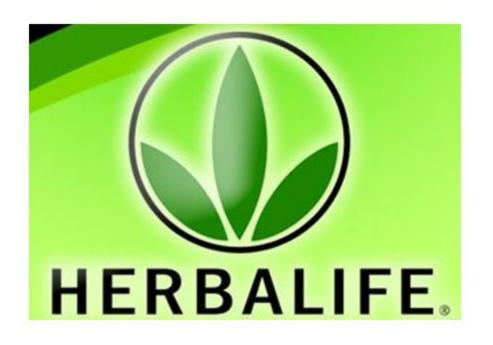
- Минус 9 кг веса
- Минус 9 см талия
- Минус 8 см живот
- Минус 5 см нога



Школа Правильного Питания



Национальная ассоциация диетологов и нутрициологов



Сегодня наша тема:

Углеводы, сахар и гликемический индекс



Weight Loss Challenge Углеводы:

- 1. Сложные = Медленные=«Хорошие»
 - 2. Простые = Быстрые=«Плохие»





Зная о вреде избытка сахара, многие люди стараются не переедать сладостей и пытаются уберечь от этого своих детей.

Но далеко не все понимают, что многие <u>несладкие</u> <u>продукты</u>, такие как крупы, макароны, рис и т.д.

тоже превращаются в сахар.



В 100 г продукта – 4 столовых ложки сахара.











<u>Видео</u>

- Какие продукты превращаются в организме в сахар?
- Как понять, сколько углеводов содержится в продукте?
- Сколько углеводов превратятся в 1 столовую ложку сахара?
- Чем опасно избыточное потребление углеводов?

ЛЮДИ ДУМАЮТ, ЧТО ОНИ ЕДЯТ ГЛАЗАМИ...

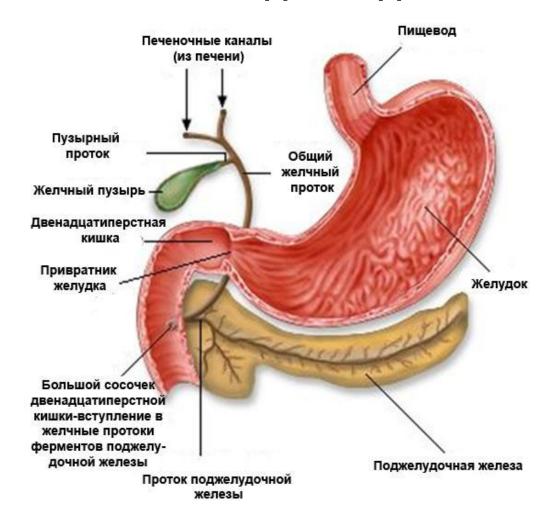


Глаза здесь ни при чем - все дело в поджелудочной железе!

Поджелудочная железа — это орган нашего тела, который вырабатывает пищеварительные соки и инсулин



НАМИ УПРАВЛЯЕТ ПОДЖЕЛУДОЧНАЯ ЖЕЛЕЗА





Выбор продуктов





Резкая инсулиновая реакция



Излишки сахара превращаются в жир

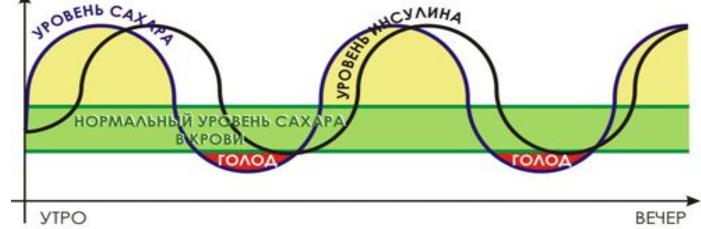


Набор ЖИРА и болезни

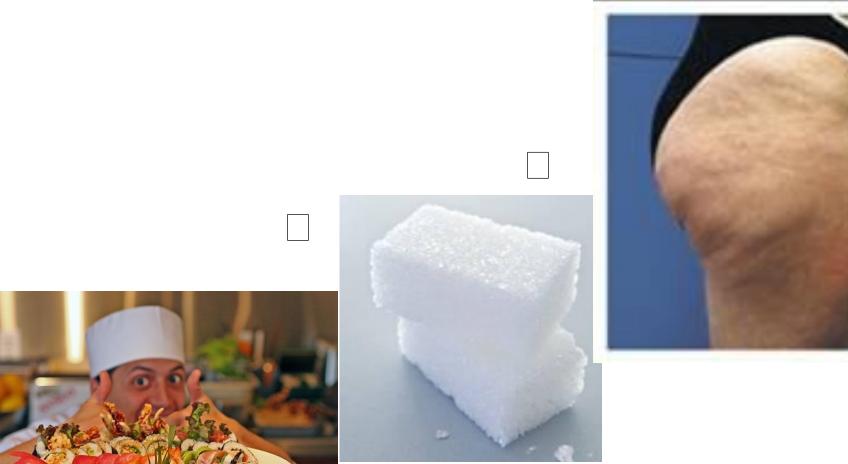
Механизм обмена простых углеводов -

скачки сахара и инсулина в течение дня, развитие

углеводной зависимости

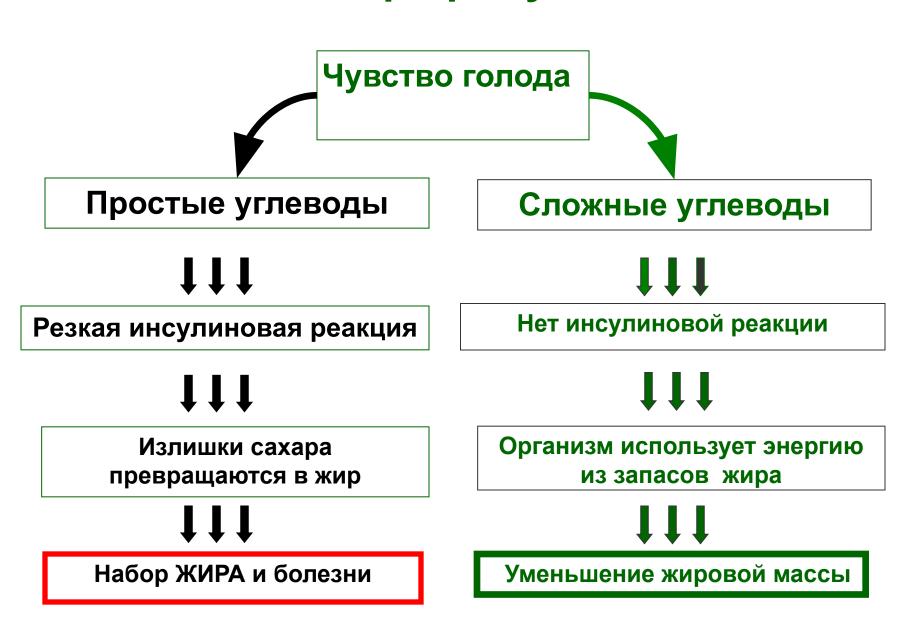


Как реагирует наш организм на резкий скачок сахара в крови?



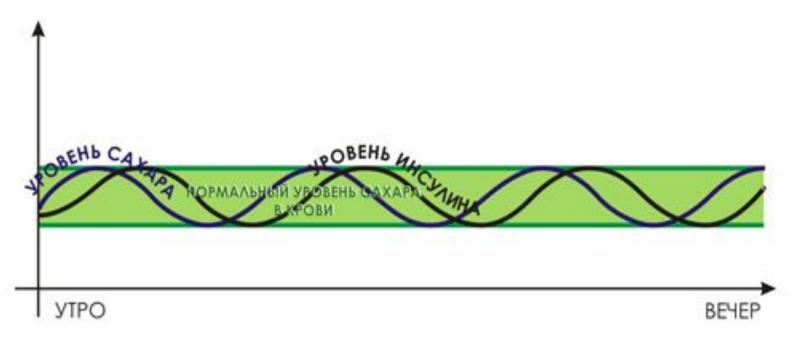


Выбор продуктов



Механизм обмена медленных углеводов:

сахар и инсулин в пределах нормы





Weight Loss Challenge Важно!

Нельзя полностью исключать из рациона углеводы!

- 1. Мозг
- 2. Кишечник
 - 3. Витамины



Рацион: Простые (ПЛОХИЕ) – 15% Сложные (ХОРОШИЕ) – 85%

Сахароза = Сахар = Сахар-песок Фруктоза

Гликемический индекс

Это понятие впервые введено в <u>1981 г.</u>

ГИ показывает, с какой скоростью углевод превращается в сахар, а потом в жир.



Гликемический индекс

- •10-49: хорошо
- •50-69: осторожно
- •Свыше 70: опасно

• КНИГА - ПРИМЕРЫ

Что повышает ГИ:

- 1. Термическая обработка
- 2. Консервирование
- 3. Соки
- 4. Вяление (сушка)

Что понижает ГИ:

Совместное потребление углеводов с большим количеством БЕЛКА и КЛЕТЧАТКИ



Домашнее задание:

- Скачать и посмотреть 1 видеозапись, статью и брошюру, которые будут выложены в SKYPE в течение ближайшего часа
- Распечатать брошюру и раскрасить таблицу с продуктами в зависимости от ГИ :
- 1. Низкий ГИ зелёный
- 2. <u>Средний ГИ жёлтый</u>
- 3. Высокий ГИ красный
- 4. НЕТ ГИ не раскрашивать
 - Сократить потребление продуктов с высоким ГИ и увеличить потребление продуктов с низким ГИ
 - Следующая встреча во вторник в это же время









