

ДИЕТА ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ ПЕЧЕНИ

ПОКАЗАНИЯ ДЛЯ НАЗАЧЕНИЯ: длительная, рассчитана на 1,5-2 года

РЕЖИМ ПИТАНИЯ: дробное - 5-6 раз в сутки, каждые 3-4 часа Поваренная соль не более 6-8 г. в сутки Количество жидкости до 3,0 л в сутки

КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ПИЩИ: отварная, приготовленная на пару, тушеная, запеченная в духовом шкафу, в фольге.

КАЛОРИЙНОСТЬ: энергетические потребности от 1800 - 3800ккал/сутки зависят от возраста, веса, физической нагрузки, 30-50 ккал/кг массы тела

ПИЩА ДОЛЖНА БЫТЬ: отварная; приготовленная на пару; тушеная в воде или овощном бульоне с удалением сока; запеченная в духовом шкафу при температуре не более 180 градусов.

Мясные и рыбные блюда запекаются после отваривания. Мука, сухари и овощи не пассируются, кляр исключается. Сливочное и растительное масло добавляется в готовое блюдо. Хлеб вчерашний. Яйца также используются для приготовления пищи, в основном белок. Рекомендуется протертая пища по показаниям.

НЕОБХОДИМЫЕ МИКРОЭЛЕМЕНТЫ ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ ПЕЧЕНИ

Биологически активное вещество	Пищевые источники
БЕЛОК 100-110 г в сутки При печеночной энцефалопатии до 40г в сутки или 0,6г/кг массы тела в сутки	Содержание белка в 100г продукта Низкое содержание белка: овощи (0,8- 4,0 г), фрукты (0,4-2,0 г), молоко, кефир (2,8г), творог (14-18г), сыры (23-28г), масло (0 г), яйцо (1шт – 6,3 г) Высокое содержание белка: хлеб, макароны, крупы (7-11г), бобовые (21г), орехи (16г), колбасные изделия (10-12г), рыба (16-18г), говядина, телятина, птица, кролик (18-20г), свинина (12-14г)
ЖИРЫ 80-140 г в сутки, из них 70% животного и 30% растительного жиров. - При жировой дистрофии печени о 80г в сутки. - При задержке оттока желчи до 150г, из них 50% растительные. - При желтухе до 50-70 г в сутки	Низкое содержание жира: овощи, фрукты (кроме оливок и авокадо), несдобный хлеб, макароны, крупы, обезжиренное молоко, творог, кефир, мясо (грудка птицы, нежирная говядина), рыба (треска, ледяная, хек), яичный белок, бобовые (фасоль, горох, бобы, чечевица) Высокое содержание жира: Масло сливочное и растительное, жирные сорта мяса, птицы, рыба, сало, копчености, жирные молочные продукты, сыр, мороженое, хлеб сдобный, кондитерские изделия, выпечка
Углеводы 400-450г Из них простые углеводы 50-100г, не сочетать с жиром При ожирении 250-300г в сутки.	Простые углеводы: глюкоза, сахар, фруктовый сахар, солод, молочный сахар. Сложные углеводы: усваиваемые (крахмал зерна и картофеля) и не усваиваемые (клетчатка, гемицеллюлоза и пектины)