



وزارت علوم، تحقیقات و فناوری اسلامی

آموزش های آزادی آموزش حضوری فناوری اطلاعات

سازمان پژوهش و تحقیقات

مجله توسعه دهندگان - علمی، آموزشی، سرگرمی

MAG.TEDSA.COM

عنوان کتاب : تغذیه و رژیم درمانی



موسسه ملکان آموزش و کارآفرینی ایرانیان

www.IranElearn.org

نویسنده: دکتر باقر زاده



بنیاد آموزش عجایز و الکترونیکی ایرانیان
www.IranElearn.com



کمپانی تخصصی آموزش های آنلاین
WWW.TEDSA.COM

تماس و دریافت مشاوره رایگان پیرامون شرکت در دوره های آموزش حضوری و غیر حضوری و دریافت گواهینامه های ملی و بین المللی معتبر آموزشی
۰۹۱۹۳۶۰۰۲۵۳ | ۰۹۱۹۳۶۰۰۲۵۴ | ۰۹۱۳۰۰۱۶۸۸ | ۰۹۳۳۰۰۸۸۲۸۴ | ۰۹۳۳۰۰۹۹۲۸۴ | ۰۹۳۳۰۰۳۲۲۸۴ | ۰۹۳۳۰۰۲۲۲۸۴

دارای نمایندگی رسمی در کلیه استان های کشور :: مشاهده نمایندگان WWW.EBAMA.IR

تماس با دفتر مرکزی هلدینگ : ۰۲۱۲۸۴۲۸۴

فهرست مطالب

صفحه

عنوان مطلب

۱. فهرست مطالب	۲
۲. اطلاعاتی در مورد رژیم درمانی و چاقی و لاغری	۴
۳. چاق کیست؟	۴
۴. چاقی و لاغری چگونه به وجود می آید؟	۵
۵. چقدر کالری لازم است تا یک کیلو چاق شویم؟	۵
۶. برخی دلایل دریافت کالری بیشتر از نیاز	۶
۷. آیا چاقی و لاغری ارثی است؟	۶
۸. رژیم غذایی چه مفهومی دارد؟	۸
۹. بهترین راه کاهش وزن چیست؟	۸
۱۰. ضررهاي کاهش وزن سریع	۹
۱۱. باورهای خاص در مورد تغذیه	۱۰
۱۲. چرا در رژیم کاهش وزن از کامپیوتر استفاده می شود؟	۱۰
۱۳. روشهایی برای تقویت اراده در رژیم کاهش وزن	۱۱
۱۴. جایگزینهای در رژیم غذایی	۱۴
۱۵. عوارض رژیمهای غذایی لاغری و راه حل آنها	۲۳
۱۶. رژیم لاغری در زمان حاملگی و شیردهی؟	۲۷
۱۷. بخش سه: ویتامینها، مواد معدنی و	۲۹

۱۸. چه مقدار نمک باید مصرف نمود	۳۰
۱۹. پوکی استخوان و نقش تغذیه ؟	۳۳
۲۰. چه عواملی موجب کمبود آهن می شود ؟	۳۵
۲۱. جداول قد و وزن در خانها	۳۸
۲۲. جداول قد و وزن در آقایان	۳۹
۲۳. جداول کالری غذاها و مواد مختلف	۴۰
۲۴. پایان	۴۳



↑تقدیم به جویندگان سلامتی

بخش یک : اطلاعاتی در مورد رژیم درمانی و چاقی و لاغری

با سلام و تبریک خدمت شما که قدم در راه تندرستی و سلامتی گذاشته اید نکاتی را به اطلاع می رساند :

۱. چاقی یک بیماری مزمن است و مثل هر بیماری مزمن دیگری نیاز به درمان دارد.
۲. با توجه به فراوانی افراد چاق و لاغر در جامعه وجود این اشخاص در اکثر خانواده ها، متأسفانه چاقی و لاغری امر روزه یک امر طبیعی به نظر می رسد. در حالی که دانشمندان علم تقدیم، چاقی را طاعون قرن نام برده اند.

چاق کیست؟ مردم به افرادی چاق می گویند که شکم بزرگی داشته باشند. پزشکان اضافه وزن بیش از ۱۰٪ درصد را چاق می گویند. لازم به توضیح است که سه نوع وزن داریم : ۱- وزن ایده آل ۲- وزن مناسب ۳- وزن سلامتی. وزن مناسب همان وزنهای ذکر شده در جدول وزن و قد می باشد ، وزن ایده آل درصد پایینتر و وزن سلامتی ۱۰ درصد بالاتر از آن می باشد . بهتر است افراد زیر ۳۰ سال از وزن ایده آل ، بالای ۵۰ سال از وزن سلامتی و بین ۳۰ تا ۵۰ سال از وزن مناسب برخوردار باشند.

۴. تعريف چاقی بر اساس (Body Mass Index) یا رقم توده

بدنی : برای تعیین رقم توده بدنی از فرمول مقابل استفاده می کنیم : (قد به متر * قد به متر / وزن به کیلو گرم) وزن به کیلو گرم تقسیم بر مجزو قدر به متر، و تفسیر آن هم به شکل زیر می باشد:

- (۱) کمتر از ۱۹/۸ لاغر (۲) بین ۱۹/۸ تا ۲۶ طبیعی (۳) بین ۲۶ تا ۲۹ اضافه وزن (۴) بیشتر از ۲۹ چاق

چاقی و لاغری چگونه به وجود می آید؟ همانطور که می دانید بدن سوخت مورد نیاز خود را از مواد غذایی تأمین می کند اگر میزان دریافت غذایی مساوی با نیازهای بدن باشد نه چاق می شویم نه لاغر ، ولی اگر بیشتر از نیاز غذا بخوریم ، کالری اضافی که دریافت شده، در بدن به صورت بافت چربی ذخیره و سبب

افزایش وزن می شود. همچنین اگر انرژی دریافتی شخصی کمتر از نیاز او باشد بدن مجبور است مقداری از انرژی های ذخیره خود(چربی) را استفاده کند. که این امر موجب کاهش وزن میگردد. البته استفاده بدن از بافت‌های چربی در صورتی اتفاق می‌افتد که شخص از رژیم مناسبی جهت لاغری استفاده کند در غیر این صورت ممکن است بدن به جای استفاده از چربیها برای تأمین انرژی از بافت‌های حیاتی همچون کبد، کلیه، قلب و غیره استفاده کرده و هر چند سبب کاهش وزن گردد ولی به بدن آسیب برساند. پس باید دانست که رژیم باید مناسب با سن، جنس، وزن، قد، میزان فعالیت و سایر عوامل باشد تا بتواند بدون آسیب به بدن، فرد را به وزن ایده آل خود برساند.

۶. همان طور که اطلاع دارید انرژی دریافتی ما بر اساس کالری نام گزاری می شود و به طور متوسط هر فرد برای یک کیلو وزن بدن خود نیاز به ۳۰ کالری در روز دارد مثلاً یک شخص ۶۰ کیلویی ۱۸۰۰ کالری در روز نیاز دارد حال اگر این شخص بیشتر از این مقدار کالری بگیرد، چاق و اگر کمتر دریافت کند لاغر خواهد شد.

چقدر کالری لازم است تا یک کیلو چاق شویم؟ برای اینکه یک کیلو چربی در بدن ذخیره گردد دریافت ۷۵۰۰ کالری اضافه بر نیاز بدن لازم می باشد، پس اگر شخص ۶۰ کیلویی به جای ۱۸۰۰ کالری در روز ۲۰۵۰ (یعنی ۲۵۰ کالری بیشتر از نیاز) دریافت کند ماهیانه یک کیلو به وزنش اضافه خواهد شد (۲۵۰ کالری برابر با ۵۰ گرم چیپس می باشد).

برخی دلایل دریافت کالری بیشتر از نیاز : ۱- الگوهای خانوادگی: مصرف غذاهای پر کالری ۲- اشتهای زیاد: علاقه به خوردن، علاقه به غذاهای کالری بالا و احتمالاً عدم علاقه به میوه و سبزی ها ۳- آگاهی غلط از مقدار کالری غذاها ۴- نخوردن صباحانه و در عوض خوردن غذاهای با کالری فراوان و غیر مغذی در طول روز ۵- الگوی نادرست زندگی: شغل کم تحرک، بیکاری، سواره به کار یا مدرسه

رفتن ، ورزش کم ، خواب زیاد - ۶- گریز از احساسات و خوردن زیاد در موقع غم، شادی، استرس و - ۷- شرکت در مهمنانی های زیاد، خوردن غذا در رستوران که کالری زیادی دارد - ۸- کاهش نیاز بدن به غذا همراه با افزایش سن در حالی که میزان غذا کم نمی شود - ۹- تحت تاثیر تبلیغات غذاهای پر کالری قرار گرفتن

آیا چاقی و لاغری ارثی است؟ در جواب باید بگوییم: نه ، چرا فرزندان افراد چاق مثل خودشان چاق می شوند؟ هرچند چاقی و لاغری ارثی نمی باشد ولی رفتارهای تغذیه ای ارثی می باشد و چون رفتار قابل کنترل هست بنابراین فرزندان افراد چاق می توانند با کنترل رفتارهای تغذیه ای از وزن ایده آل و تناسب اندام برخوردار باشند.

۱۰. اصولاً چرا می گوییم چاقی خطرناک است؟ باید بدانیم که طول عمر انسان رابطه معکوسی با چاقی دارد هر چه وزن اضافه شود طول عمر کمتر می شود، بیش از ۹۰ درصد تختهای CCU بیمارستانهارا چاقها پر می کنند، علاوه بر آن از عوارض مهم چاقی موارد زیر را می توان نام برد: ۱- درد مفاصل بخصوص زانوها که باید وزن سینگینی را تحمل کنند ۲- نارسایی تنفسی ۳- دیابت ۴- آسم ۵- واریس ۶- فشار خون ۷- چربی خون ۸- سکته قلبی ۹- ضعف جنسی ۱۰- بزرگی قلب ۱۱- آرترواسکلوروز ۱۲- نازایی ۱۳- سنگ صفراء و بسیاری عوارض دیگر.

۱۱. اکثر انسانها حتی هنگامی که سیر هستند به پرخوری ادامه میدهند که این امر میتواند برایشان خطرناک باشد. متناسب نمودن میزان دریافت غذا میتواند منجر به طول عمر بشود اما به این نکته هم توجه داشته باشید که محدودیت غذایی در حدی که بیش از ده درصد کمتر از نیاز بدنمان غذا مصرف نماییم در طولانی مدت میتواند منجر به از دست دادن و اتمام منابع مواد مغذی بدنمان گردد.

۱۲. چاقی باعث کاهش عمر می‌شود، بطوریکه شرکت بیمه عمر متروپولیتن

آمریکا به ازای هر اینچ (۵/۲ سانتیمتر) دور شکم بزرگتر از دور سینه دو سال و به ازاء هر چهار کیلوگرم اضافه وزن یک سال کاهش عمر درنظر می‌گیرد.

۱۳. افزایش چربی در ناحیه شکم خطر ابتلا به حملات قلبی و دیابت را برای شما

افزایش میدهد. هنگامی که شما بیشتر از حد نیازتان انرژی دریافت میکنید کبدتان آنرا بصورت چربی در بدنتان ذخیره مینماید. سلولهای چربی شکم و باسن با هم تفاوت دارند. خونی که در بافت شکم وجود دارد به کبد میرود در صورتیکه خونی که در بافت باسن وجود دارد به جریان خون کلی وارد میگردد. کسانی که چربیهاشان در بافت شکمشان ذخیره میگردد بواسطه اینکه کبدشان باید چربی اضافی را از جریان خون بردارد و همچنین بواسطه اینکه بافت خود کبدی از چربی انباسته میشود نمیتواند به خوبی بافت کبدی کسانی که چربی های بدنشان در ناحیه باسن شان تجمع می یابد انسولین اضافی را از خون بردارند.

۱۴. کسانی که چربی بدنشان در ناحیه شکمی تجمع میشود اصطلاحاً **سیب** و کسانی

که چربی بدنشان بیشتر در ناحیه باسنیان تجمع می یابد اصطلاحاً **گلابی** نامیده میشوند. سیب ها دارای سطح بالاتری از انسولین و قند خون میباشند که این امر باعث افزایش سطح LDL یا چربی بد که سهم عمدہ ای در ایجاد حملات قلبی دارد میشود و سطح HDL یا چربی خوب که در جلوگیری از حملات قلبی نقش موثری دارد را کاهش می دهد.

۱۵. در درمان برخی از بیماریها قبل از مصرف دارو رژیم غذایی داده می شود و چه بسا

با رعایت رژیم غذایی نیازی به مصرف دارو نباشد. از جمله این بیماریها می توان از: افزایش فشار خون، افزایش قند خون و افزایش چربی خون نام برد.

۱۶. انگیزه شما از کاهش وزن چیست؟ شاید انگیزه شما فقط داشتن اندامی مناسب

باشد ولی باید توجه داشت که این انگیزه به تنها یک قادر به رساندن شما به هدف

نهایی نمی باشد چرا که کاهش وزن و کم خوردن و سختی راه نیاز به انگیزه ای والاتر از این دارد و آن می تواند به دست آوردن بزرگترین نعمت و گنج دنیا یعنی سلامتی باشد.

۱۷. رژیم غذایی چه مفهومی دارد؟ مواره شنیده ایم که بعضی از غذاها برای برخی از بیماریها خوب نیستند و بیماران باید از مصرف بعضی اغذیه خودداری نمایند یا به اصطلاح پرهیز غذایی را رعایت نمایند. اما باید بدانیم که رعایت رژیم غذایی با پرهیز غذایی کامل نمی شود رعایت رژیم غذایی کامل دارای این مفهوم است که شخص از غذاهای مناسب برای خود آگاه باشد و از این غذاها به مقدار مناسب مصرف نماید به صورتی که تا حد ممکن نیازهای بدن او به مواد غذایی تأمین گردد.

۱۸. هرگز در درمان چاقی خود از دارو استفاده نکنید، چرا که دارو غذا نیست و در هر حال دارای عوارضی می باشد.

۱۹. بهترین راه کاهش وزن چیست؟ راههای زیادی برای کاهش وزن وجود دارد ولی هر کدام عوارضی دارد از جمله: سونا، داروهای جراحی، طب سوزنی، برداشتن چربی، گوشواره لاغری، کمر بند لاغری و غیره. پس بهترین راه کدام است؟ باید گفت بهترین راه، تغییر رفتارهای تغذیه ای میباشد. البته منظور از تغییر رفتار محرومیت از غذاها و تغییر سفره های غذایی نمی باشد، بلکه منظور کنترل مقدار کالری دریافتی می باشد. همان کاری که شما از امروز آنرا به عنوان رژیم غذایی دریافت خواهید کرد.

۲۰. برخی تغییرات رفتاری که می تواند به کنترل دریافت کالری شما کمک کند: ۱- وقتی گرسنه هستید خرید نکنید ۲- اقلامی را که می خواهید بخرید لیست کرده و به اندازه نیاز با خود پول داشته باشید ۳- مواد غذایی را خارج از دیدرس خود نگهدارید ۴- غذا را به اندازه مصرف در یک وعده درست کنید ۵-

در ساعات منظم غذا بخورید ۶- هنگام غذا خوردن تلوزیون نگاه نکرده و روزنامه نخوانید ۷- قابلمه غذا را سر سفره نیاورید ۸- تقسیم کننده غذا نباشد ۹- وقتی غذا خوردن را تمام کردید از سر سفره غذا بلند شوید ۱۰- باقی مانده غذایها را نخورید ۱۱- پدر و مادرها باقی مانده غذای بچه ها را حلال نکنند و آنرا دور بریزید و یا غذا را کم درست کنند ۱۲- با سرعت غذا نخورده و بعد از هر قاشق غذا خوردن ، فاشق را داخل بشقاب قرار دهید ۱۳- غذا را خوب بجوید ۱۴- در مهمانی ها مواطبه میزان آکالری دریافتی تان باشید و تا حد ممکن روز قبل از مهمانی کم غذا بخورید ۱۵- در مهمانی ها بعد از کشیدن غذا تاحد امکان از غذایها دورتر بنشینید ۱۶- در صورت امکان کارهای روزمره خود را پیاده انجام دهید ۱۷- به جای استفاده از آسانسور از پله ها بالا روید.

۲۱. در درمان چاقی خود هیچگاه عجله نداشته باشید، یادتان باشد که رژیم غذایی با کاهش وزن تدریجی علاوه بر اینکه قابل تحملتر است، عوارضی نداشته و تقریباً غیر قابل بازگشت می باشد.

۲۲. **ضررهای کاهش وزن سریع:** (الف) چون هدف از رژیم در کاهش وزن، آموزش رفتارهای تغذیه ای هست بنابراین واضح است در کوتاه مدت تغییر این رفتارها مقدور نمی باشد (ب) وقتی وزن به سرعت کاهش یابد پوست توانایی تطابق سریع را نداشته و احتمال چین و چروک در پوست افزایش می یابد (ج) کاهش وزن سریع ممکن است همراه با ریزش مو باشد (د) احتمال بی حالی و غش کردن زیاد است.

۲۳. در هر رژیم غذایی صحیح باید این گروههای غذایی وجود داشته باشد: شیر و لبیات، حبوبات و غلات، میوه و سبزیجات و گوشت، در ضمن در یک رژیم غذایی اصولی، کاهش وزن تدریجی است. بطوريکه حداکثر یک کیلوگرم در هفته مجاز به کاهش وزن می باشیم. به همین دلیل باید حوصله داشته و با دقت برنامه

خود را اجرا کنید. ضمناً اگر قبل از رژیم عکسی از خود داشته باشید بهتر خواهد بود. توجه داشته باشید با کاهش وزن (درحقیقت رسیدن به وزن ایده‌آل) جوانتر هم به نظر خواهید رسید.

۲۴. بعضی افراد **باورهای خاصی در مورد تغذیه** دارند که بعضی از این باورها ممکن است غلط و مضر باشد. این قبیل باورهای تغذیه‌ای، بخصوص در مورد رژیم‌های لاغری شایع است و می‌تواند به سلامت افراد لطمه‌های زیادی وارد سازد. شناخت این قبیل باورها و تلاش در تغییر آنها گام مؤثر در بهبود تغذیه جامعه است. یکی از این باورها آن است که مصرف صبحانه، انسان را چاق می‌کند، پس بهتر است جهت پیشگیری یا درمان چاقی از مصرف صبحانه خودداری کرد. این باور نه تنها صحیح نیست، بلکه می‌تواند به سلامت انسان لطمه‌های جدی وارد سازد؛ زیرا وعده صبحانه یکی از مهمترین و ضروری‌ترین وعده‌های غذایی انسان است و به هیچ وجه نباید حذف شود. باور نادرست دیگری که برخی اشخاص به آن معتقدند آن است که مصرف ترشی همراه غذا موجب سوخت چربی‌ها شده و در نتیجه باعث کاهش وزن و لاغری می‌شود. حال آنکه مواد ترش به جذب چربی‌ها کمک می‌کند و در نتیجه باعث افزایش جذب چربی‌ها می‌شود.

۲۵. **چرا در رژیم کاهش وزن از کامپیوتر استفاده می‌شود؟** برای اینکه رژیم برای هر شخص مناسب با سن، وزن، قد، جنس، میزان فعالیت و ... داده می‌شود. تنوع غذایی و همچنین تغییر رژیم متناسب با کاهش وزن و محاسبات ریاضی فراوان در رژیم کاهش وزن، سبب آن شده که جهت کاهش اشتباهات از کامپیوتر استفاده شود. ولی در نهایت نظارت پزشک به رژیم و همکاری رژیم گیرنده برای رعایت آن و تأمین تمام نیازهای حیاتی برای بدن ضامن موفقیت یک رژیم غذایی می‌باشد.

۲۶. توجه فرمایید: رژیم هایی که به شما داده می شود با علم به **سلامتی کامل** شما ارائه می شود در صورتی که شما دارای بیماری خاصی هستید حتماً پزشک را مطلع فرمایید تا رژیم مناسب داده شده و غذاهای شما تنظیم گردد. بیماریهایی مثل دیابت ، فشار خون ، کلیوی ، کبدی ، گوارشی و غیره .

۲۷. توجه !! بسیاری از افراد بطور دائم در حال رژیم **گرفتن و برگشت** به رژیم عادی هستند . این افراد دهها کیلو وزن کم کرده و مجدداً اضافه می نمایند . متخصصان توصیه می کنند اگر اراده کافی جهت کاهش وزن و حفظ آن ندارید از کم و زیاد کردنها مکرر خودداری کنید .

۲۸. روشایی برای تقویت اراده در رژیم کاهش وزن :

- a. مشاوره با پزشک را مهم دانسته و همه ابهامات خود را با راهنمایهای پزشکتان برطرف کنید.
- b. همیشه عوارض و مشکلات چاقی را در نظر داشته باشد.
- c. اراده خود را با قسمها و نذرهای شرعی تقویت کنید.
- d. به دلسوزیهای اطرافیان در مورد کم خوری خود توجه نکنید.
- e. فاشق کوچکی برای خود تهیه کرده و غذای خود را با آن میل فرمایید.
- f. جای بخصوصی را جهت غذا خوردن خود انتخاب کنید.
- g. آرام غذا بخورید.

h. از اطرافیان کمک بگیرید که ناپرهیزیهای شما را گوشزد کنند.
۲۹. در پایان بخش اول لازم است در مورد رژیم غذایی توضیحاتی داده شود :
﴿ توجه فرمایید رژیمهای غذایی بر اساس مشخصات فردی شما تنظیم می شوند، از تجویز آن به دیگران خودداری فرمایید .

﴿ رژیم غذایی با توجه به نوع آن ممکن است در شروع سخت باشد ولی بعد از گذشت دو هفته خواهد دید که رعایت آن برای شما **بسیار آسان** خواهد بود.

﴿ در ماه اول سعی کنید دقیقاً مثل رژیم داده شده عمل کنید و از ماه دوم با یاد گیری جایگزینی غذاها می توانید به دلخواه تغییراتی در رژیم ایجاد کنید به طور مثال اگر قرار است شما برای شام ۶۷۵ کالری از محل دریافت ۴ عدد کتلت و ۳۰ گرم نان دریافت کنید و احیاناً به مهمانی رفته باشد و در آنجا غیر از چلو مرغ چیز دیگری وجود ندارد شما می توانید به جای آن: برنج ، یک ران مرغ ، یک نوشابه دریافت کنید که همان ۷۵ کالری را تأمین می کند. این امری است که بمرور در جلسات رژیم درمانی یاد خواهید گرفت ، از همین جا مشخص می شود که رژیمهای طولانی موفق ترند چرا که هم زمان جهت تغییر رفتارهای تغذیه ای وجود دارد و هم بدن شما متحمل رژیم سختی نخواهد بود.

﴿ غذاهای زیر در رژیم درمانی **آزاد** بوده و شما می توانید به هر مقدار از آنها استفاده کنید: سبزیجات - کاهو - خیار - شلغم - گوجه فرنگی - کلم - هویج (نه آب هویج) - سالاد بدون سس (آبلیمو و آبغوره اشکالی ندارد) - تربچه - اسفناج - آب - نمک - ویتامینها - پیاز - پیازچه - چایی (بدون قند) - کدو آب پز - کدو تبل آب پز - لوبیا سبز آب پز - جعفری و کلاً سبزیجات - ریواس - قارچ آب پز - فلفل - نوشابه رژیمی.

﴿ هر روز صبح ناشتا ۲ لیوان آب (**در صورت امکان آب معدنی**) بیاشامید و اگر ناراحتی معده ندارید ۲ قاشق آبلیمو به آن اضافه کنید. نوشیدن آب چند فایده دارد: تضمین کننده سلامت کلیه بوده، سبب کاهش اشتها شده و از یبوست چلو گیری می کند .

﴿ استفاده از **هویج** در طول روز صبح تا شب و هر وقت که احساس گرسنگی کردید بسیار عالی است.

﴿ بهترین روغن برای مصرف **روغن زیتون** و بعد از آن روغن مایع گیاهی می باشد .

﴿ اندازه **فان** در رژیم (یعنی یک کف دست نان) مساوی است با 30 گرم از هرنان که اگر سنگک و برابر باشد به طول و عرض 9 سانتی متر و یا دو برابر آن تافتون و 3 برابر آن لواش می باشد.

﴿ اندازه **میوه** : منظور از میوه در رژیم عبارت است از یک سیب متوسط، یک پرتغال متوسط، انار، لیموشیرین، هلو، گریپ فروت، دو عدد نارنگی متوسط، دو عدد کیوی، دو عدد خرمالو، نصف موز، 3 عدد انجیر، چهار عدد خرما، سه عدد سیب گلاب، یک لیوان توت فرنگی، یک لیوان گوجه سبز، یک لیوان گیلاس، یک لیوان آلبالو، یک و نیم لیوان هندوانه یا طالبی یا خربزه، چهار عدد زردآلو، چهار عدد از گیل، نصف انار بزرگ، نصف پرتقال تامسون . پس هر جا در رژیم میوه آمده شما میتوانید با یکی از موارد بالا جایگزین کنید (هر کدام از موارد بالا 75 کالری دارد). خیار و هویج جزو میوه های آزاد است.

﴿ اندازه **گوشتها** : منظور از یک ران مرغ یعنی ران، یک مرغ یک و نیم کیلویی و منظور از سینه یعنی یک طرف سینه بدون بال و پوست و منظور از یک تکه ماهی یعنی اندازه $17\text{ در }17\text{ سانتی متر ماهی}$. اگر ترازوی دقیق دارید این وزنها را رعایت کنید : گوشت گوسفند 75 گرم ، گوشت مرغ 120 گرم و ماهی 230 گرم .

﴿ اندازه **قند** : جبه قندهای موجود یا $2/5\text{ گرم}$ که برابر با 10 کالری می باشد.

﴿ جابجا کردن وعده های غذایی مثلاً نهار با شام ، ناشتا با عصرانه و یا شبne با یکشنبه مانعی ندارد.

﴿ منظور از یک **کفگیر برق** عقاشق غذاخوری برنج است البته به صورت کته و 7 عقاشق غذاخوری به صورت آبکش ولی بهتر است برنج را به صورت کته تهیه کنید.

﴿ **جایگزینهای** جبه قند برای کسانی که از قند استفاده نمی کنند :

یک جبه قند = $2,5\text{ گرم} = 10\text{ کالری} = 6\text{ توت خشک} = 6\text{ مویز} = 12\text{ کشمش} = 2\text{ عدد پولکی}$

دو جبه قند = $1\text{ خرما} = 6\text{ سه جبه قند} = 1\text{ یک شکلات}$

﴿ جایگزینهای نان : یک کف دست نان = ۳۰ گرم = ۵ عدد بیسکویت

متوسط = ۲ عدد بیسکویت کر مدار = ۳ عدد بیسکویت ساقه طلاعی = یک عدد سیب

زمینی = یک عدد میوه = ۳ قاشق پلو = ۲ عدد شیرینی دانمارکی

﴿ شیر : یک لیوان شیر = ۲۰۰ سی سی شیر کم چرب = ۱۱۰ کالری = یک لیوان ماست

﴿ کلت ، کوفته ، کوکو ، دلمه : هر کدام به اندازه متوسط دارای ۲۰۰ کالری است و می

توانند جایگزین هم شوند.

﴿ پیترا : نصف پیترا = یک عدد ساندویچ = دو سیخ جگر و یک واحد نان = یک سیخ

کباب برگ یا کوبیده و یک واحد نان = دو عدد تخم مرغ و یک واحد نان

﴿ لطفاً در ماه اول از جایگزینها استفاده نکنید. و از ماه دوم اولویت با لیست غذایی می

باشد و از جایگزینها فقط در مسافرتها و مهمانی ها استفاده کنید.

﴿ در طول دوره دو هفته ای رژیم از وزن کردن روزانه خود پرهیز کرده و آنرا به پایان

دو هفته موکول کنید.

﴿ رژیم غذایی شما با توجه به شرایط ممکن است چند ماه طول بکشد و به هر حال

شما نباید بیشتر از یک کیلو در هفته وزن کم کنید.

جایگزینها در رژیم غذایی :

صبحانه

صبحانه ۱۰۰ کالری:

۱- یک استکان شیر + یک استکان آب پرتقال

۲- یک بیسکویت + یک استکان شیر

۳- یک تخم مرغ آب پز + نصف سیب

۴- یک کف دست نان تافون + دو قاشق عسل

۵- یک کف دست نان + یک قاشق پنیر

۶- یک و نیم کف دست نان + یک قاشق غذاخوری عسل

صبحانه ۱۵۰ کالری:

- ۱- یک عدد بیسکویت + یک استکان شیر و یک قاشق عسل
- ۲- یک لیوان آب پرتقال + یک بیسکویت
- ۳- یک کف دست نان + اندازه دو قوطی کیریت پنیر
- ۴- یک استکان چای شیرین + یک سیب + یک تخم مرغ آب پز
- ۵- پنج عدد خرما + یک استکان شیر
- ۶- دو عدد بیسکویت + یک سیب
- ۷- یک کف دست نان برابری + یک قالب کره ۱۵ گرمی
- ۸- یک کف دست نان تافتون + یک خیار سبز + ۵۰ گرم پنیر + یک گوجه فرنگی
- ۹- یک لیوان شیر + یک تکه کیک معمولی
- ۱۰- یک و نیم کف دست نان + دو قاشق پنیر
- ۱۱- یک و نیم کف دست نان + یک قاشق غذاخوری عسل
- ۱۲- یک تخم مرغ آب پز + یک کف دست نان

صبحانه ۲۰۰ کالری:

- ۱- یک کف دست نان + یک عدد تخم مرغ نیمرو
- ۲- یک کف دست نان + چای معمولی + ۵۰ گرم پنیر
- ۳- یک لیوان شیر و عسل + یک کف دست نان سنگک
- ۴- یک کره ۱۵ گرمی + سه قاشق مرباتی توت فرنگی + یک کف دست نان
- ۵- دو کف دست نان + ۳۰ گرم پنیر
- ۶- یک و نیم کف دست نان + یک تخم مرغ آب پز + یک قاشق مرباخوری عسل
- ۷- تخم مرغ یک عدد متوسط آب پز + نان برابری یک کف دست + چایی با یک قاشق غذاخوری شکر

صبحانه ۲۵۰ کالری:

۱- پنیر به اندازه دو قوطی کبریت + گوجه فرنگی + یک کف دست نان برابری + نصف گردو

۲- پنیر به اندازه دو قوطی کبریت + یک کف دست نان برابری + نصف گردو + خیار سبز

۳- یک کف دست نان لواش + یک عدد تخم مرغ نیمرو

۴- یک سیخ جگر (۱۵۰ گرم) + یک کف دست نان سنگک

صبحانه ۳۰۰ کالری:

۱- یک کف دست نان برابری + یک لیوان شیر + یک قاشق عسل

۲- یک کف دست نان تافتون + ۱۵ گرم کره + یک قاشق عسل + چای شیرین

صبحانه ۴۰۰ کالری:

۱- یک کف دست نان لواش + یک عدد تخم مرغ نیمرو + یک استکان کوچک چای

۲- دو کف دست نان (۵۰ گرم) + ۵۰ گرم پنیر + دو عدد گردو

صبحانه ۴۵۰ کالری:

۱- تخم مرغ نیمرو + دو کف دست نان سنگک + یک لیوان چای شیرین + یک سیب

۲- تخم مرغ نیم رو دو عدد + نان دو واحد + چایی با ۴ جبه قند

۳- شیر یک لیوان + عسل دو قاشق غذا خوری + کره ۱۰ گرم + دو کف دست نان

۴- خامه ۶ قاشق مرباخوری + عسل دو قاشق غذا خوری + چایی شیرین با دو قاشق مرباخوری
شکر + نان ۲ واحد

صبحانه ۵۰۰ کالری:

۱- یک کف دست نان سنگک + ۱۰۰ گرم پنیر + دو عدد گوجه فرنگی + یک لیوان چای
شیرین

۲- عسل و خامه هر کدام ۷ قاشق مرباخوری + نان دو واحد + چایی با ۴ جبه قند

۳- یک کف دست نان تافتون + ۴۰ گرم کره + یک قاشق عسل + چای شیرین

ناهار و شام ۱۵۰ کالری:

- ۱- سه تکه جگر + یک کف دست نان سنگک + یک لیوان دوغ ۱۵۰ ک
- ۲- دو سیب زمینی آب پز متوسط + سالاد ۱۵۰ ک
- ۳- یک تکه مرغ آب پز + کدو آب پز + هویج آب پز ۱۵۰ ک
- ۴- یک کف دست نان + یک عدد تخم مرغ آب پز ۱۵۰ ک
- ۵- ۳/۲ لیوان سوپ جو + یک کف دست نان ۱۵۰ ک
- ۶- یک کاسه کوچک سوپ جو ۱۵۰ ک

ناهار و شام ۲۰۰ کالری:

- ۱- یک کف دست نان + یک لیوان ماست + چهار عدد خیار سبز
- ۲- ۵۰ گرم جگر + دو کف دست نان سنگک ۲۰۰ ک
- ۳- یک سینخ جوجه کباب ۲۰۰ ک
- ۴- ۵۰ گرم مرغ آب پز + کدو آب پز + هویج آب پز + خیارشور + کاهو ۲۰۰ ک
- ۵- یک لیوان لوبیا چیتی پخته + سالاد ۲۰۰ ک
- ۶- یک کف دست نان + یک و نیم لیوان هندوانه + ۲۰ گرم پنیر ۲۰۰ ک
- ۷- عدد میگوی آب پز + سالاد ۲۰۰ ک
- ۸- ۴/۱ پیتزا ۲۰۰ ک
- ۹- یک لیوان عدسی + سالاد ۲۰۰ ک
- ۱۰- یک و نیم لیوان سوپ جو ۲۰۰ ک
- ۱۱- یک تکه کوکو سیب زمینی ۲۰۰ ک
- ۱۲- نصف ساندویچ همبرگر + سالاد ۲۰۰ ک
- ۱۳- یک کف دست نان + دو عدد گردو + ۲۰ گرم پنیر ۲۰۰ ک

ناهار و شام ۳۰۰ کالری:

- ۱- سالاد + یک کف دست نان + یک تکه ماهی کوچک ۳۰۰ ک

- ۲- چهار فاشق غذاخوری برنج + یک تکه ماهی کوچک ۳۰۰ ک
- ۳- یک کفگیر غذاخوری باقلابلو بی گوشت ۳۰۰ ک
- ۴- یک کف دست نان + نصف سیخ کوبیده + گوجه ۳۰۰ ک
- ۵- یک کف دست نان + یک تکه گوشت خورشتی کوچک ۳۰۰ ک
- ۶- یک و نیم کف دست نان + یک عدد کتلت ۳۰۰ ک
- ۷- چهار فاشق غذاخوری برنج + یک تکه مرغ کوچک ۳۰۰ ک
- ۸- یک کف دست نان + یک سیخ کباب چنجه + سالاد ۳۰۰ ک
- ۹- یک و نیم کف دست نان + یک عدد کوکو سبزی ۳۰۰ کالری
- ۱۰- یک کف دست نان + یک سیخ کباب چنجه + سالاد ۳۰۰
- ۱۱- سه تکه پیتزا ۳۰۰ ک
- ۱۲- یک و نیم لیوان لوبیا چیتی پخته + سالاد ۳۰۰ ک
- ۱۳- یک کف دست نان + سه سیخ جگر ۳۰۰

ناهار و شام ۳۵۰ کالری:

- ۱- نصف قوطی تن ماهی بدون روغن + یک کف دست نان ۳۵۰ ک
- ۲- میوه + یک کف دست نان + یک عدد کوفته + سالاد
- ۳- سالاد + یک کف دست نان + یک سیخ برگ ۳۵۰ ک
- ۴- یک کف دست نان + یک تکه کوکو سبزی + سالاد ۳۵۰ ک
- ۵- سالاد + یک کف دست نان + یک تکه کباب تابه ای ۳۵۰ ک
- ۶- نصف بشقاب ماکارونی + سالاد ۳۵۰ ک

ناهار و شام ۴۰۰ کالری:

- ۱- یک کف دست نان + صد گرم سیب زمینی سرخ کرده + صد گرم سینه مرغ بدون پوست
- ۲- یک کفگیر برنج + صد گرم میگو + سالاد ۴۰۰ ک
- ۳- یک کفگیر برنج + یک پیمانه خورش سبزی ۴۰۰ ک

۴- نصف تن ماهی جنوب + دو کف دست نان ۴۰۰ ک

۵- یک کفگیر برنج + یک پیمانه قیمه ۴۰۰ ک

۶- یک کفگیر و نیم لوبياپلو+ سالاد ۴۰۰ ک

۷- یک کفگیر برنج + یک قطعه مرغ کوچک

ناهار و شام ۴۵۰ کالری:

۱- سالاد + یک و نیم کفگیر باقلابلو بی گوشت ۴۵۰ ک

۲- پنج قاشق غذاخوری برنج + یک تکه مرغ متوسط ۴۵۰ ک

۳- یک کفگیر برنج + یک سیخ کباب برگ ۴۵۰ ک

۴- سالاد + یک کفگیر برنج + یک تکه مرغ کوچک ۴۵۰ ک

ناهار و شام ۵۰۰ کالری:

۱- یک کفگیر برنج + یک سیخ کباب کوییده + گوجه ۵۰۰ ک

۲- سالاد+ یک و نیم کف دست نان+یک تکه ماهی بزرگ

۳- یک و نیم کف دست نان + ۲ عدد کتلت ۵۰۰ ک

۴- یک کفگیر برنج + یک تکه ماهی متوسط ۵۰۰ ک

۵- سالاد + یک و نیم کف دست نان+یک تکه مرغ بزرگ ۵۰۰ ک

۶- یک تکه گوشت خورشتی متوسط+ یک کفگیر برنج

۷- سالاد + یک و نیم کف دست نان + یک تکه گوشت خورشتی بزرگ ۵۰۰ ک

ناهار و شام ۵۵۰ کالری:

۱- یک کفگیر زرشک پلو+نصف سینه مرغ بدون پوست ۵۵۰ ک

۲- یک کفگیر باقلابلو + یک ران مرغ ۵۵۰ ک

۳- یک کفگیر برنج+یک ران مرغ+ماماست نصف لیوان-۵۵۰ ک

۴- یک کفگیر برنج + نصف سیخ کباب برگ + یک قاشق سس گوجه فرنگی

+سالاد ۵۵۰ ک

۵- یک کفگیر برنج + صد گرم گوشت قرمز بدون چربی + یک قاشق سس گوجه فرنگی
+ سالاد

ناهار و شام ۶۰۰ کالری:

- ۱- یک بشقاب برنج (۱۰۰ گرم)+ یک کاسه کوچک خورشت بادمجان ۶۰۰ کی
- ۲- یک بشقاب برنج (۱۰۰ گرم)+ یک کاسه کوچک خورشت کرفس ۶۰۰ کی - سالاد + یک و نیم کف دست نان + ۲ عدد کلت

ناهار و شام ۶۵۰ کالری:

- ۱- یک تکه بزرگ ماهی+ برنج یک کفگیر+ ماست نصف لیوان+ سالاد با یک قاشق غذاخوری سس
- ۲- یک بشقاب برنج (۱۰۰ گرم)+ یک کاسه کوچک خورشت قیمه بادمجان ۶۵۰ کی
- ۳- آبگوشت یک کاسه متوسط ۶۵۰ کی
- ۴- سالاد + ۲ کف دست نان + ۲ تکه کباب تابه ای + سالاد با سس یک قاشق

ناهار و شام ۷۰۰ کالری:

یک کفگیر برنج+ یک ران مرغ+ ماست نصف لیوان+ یک کف دست نان+ سالاد با یک قاشق سس

ناهار و شام ۷۵۰ کالری:

- ۱- سالاد + یک و نیم کفگیر برنج + یک تکه گوشت خورشتی بزرگ ۷۵۰ کی
- ۲- سالاد+ یک و نیم کفگیر برنج + یک تکه ماهی بزرگ ۷۵۰ کی
- ۳- سالاد + یک و نیم کفگیر برنج + یک تکه مرغ بزرگ ۷۵۰ کی

ناهار و شام ۸۰۰ کالری:

- ۱- دو کفگیر برنج+ یک ران مرغ+ ماست نصف لیوان- ۸۰۰ کی
- ۲- دو کفگیر برنج+ یک تکه بزرگ ماهی+ ماست نصف لیوان- ۸۰۰ کی

ناهار و شام ۹۰۰ کالری:

۱- دو کفگیر پلوی ساده با خورش قیمه ۹۰۰ کی

۲- دو کفگیر برنج + یک ران مرغ + ماست نصف لیوان + سالاد با یک قاشق غذاخوری سس
مايونز

۳- دو کفگیر باقلاء پلو با گوشت + سالاد ۹۰۰ کی

۴- پیترای کوچک با نوشابه ۹۰۰ کی

ناهار و شام ۹۵۰ کالری:

۱- دو کفگیر برنج + یک ران مرغ + نصف لیوان ماست + یک کف دست نان + سالاد با یک
قاشق سس

۲- یک بشقاب ماکارونی + یک لیوان ماست + سبزی ۹۵۰ کی

ناهار و شام ۱۱۰۰ کالری:

۱- سالاد + ۳ کفگیر برنج + یک تکه ماهی بزرگ ۱۱۰۰ کی

۲- سالاد + ۳ کفگیر برنج + یک تکه مرغ بزرگ ۱۱۰۰ کی

۳- سالاد + ۳ کفگیر برنج + یک تکه گوشت خورشتی بزرگ ۱۱۰۰ کی

ناهار و شام ۱۱۵۰ کالری:

سه کفگیر برنج + ران مرغ یک عدد + ماست نصف لیوان + سالاد با یک قاشق غذاخوری سس
مايونز

ناهار و شام ۱۳۰۰ کالری:

۱- یک بشقاب لوبيا پلو (با ۱۵ گرم کره) + یک لیوان ماست پر چرب + سبزی + سالاد (باسس
مايونز)

۲- یک بشقاب باقلاء پلو (با ۱۵ گرم کره) + یک لیوان ماست + سبزی + سالاد (باسس
مايونز) کی ۱۳۰۰

۳- یک بشقاب عدس پلو (با ۱۵ گرم کره) + یک لیوان پر چرب ماست + سبزی +
سالاد (باسس مايونز)

ناهار و شام ۱۴۰۰ کالری:

۱- چهار کفگیر برنج + یک ران مرغ + ماست نصف لیوان + سالاد با یک قاشق غذاخوری

سنس مایونز

۲- سه سیخ جگر (۱۵۰ گرم) + دو نان تافتون ۱۴۰۰ ک

۳- یک بشقاب پلو (با ۱۵ گرم کره) + یک لیوان ماست + سبزی + سالاد (باسس مایونز) + دو سیخ جگر

ناهار و شام ۱۴۵۰ کالری:

یک بشقاب برنج (۱۰۰ گرم) + یک کاسه متوسط خورشت فسنچان ۱۴۵۰ ک

ناشتا (ساعت دهی) و عصرانه

ناشتا و عصرانه ۵۰ کالری:

۱- یک میوه کوچک - ۵۰ ک

۲- سیب ترش ۴ عدد ۵۰ ک

۳- شکلات کاکائویی ۱۰ گرم - ۵۰ ک

۴- هندوانه یک قاچ

ناشتا و عصرانه ۱۰۰ کالری:

۱- شربت آلبالو یک لیوان - ۱۰۰ ک

۲- میوه + چای + یک عدد خرما - ۱۰۰ ک

۳- میوه + چای + یک حبه قند ۱۰۰ ک

۴- میوه یک عدد بزرگ - ۱۰۰ ک

۵- انجدیر خشک ۴ عدد - ۱۰۰ ک

۶- شکلات مغز دار آناتا ۴ عدد - ۱۰۰ ک

۷- کشمش ۶۰ عدد یا ۳۰ گرم + خرما ۲ عدد متوسط - ۱۰۰ ک

۸- پسته ۱۲ عدد درشت

۹- بستنی وانیلی ۵۰ گرم

ناشتا و عصرانه ۱۵۰ کالری:

۱- خرما پنج عدد + چای - ۱۵۰ ک

ناشتا و عصرانه ۲۰۰ کالری:

۱- بستنی (یک لیوان کوچک) - ۲۰۰ ک

۲- شکلات مغز دار آناناس ۷ عدد - ۲۰۰ ک

۳- یک شکلات کاکائویی ۴۰ گرمی

۴- بیسکویت دیجستیو ۴ عدد

۵- بستنی عروسکی میهن یک عدد + کشمش ۱۵ عدد - ۲۰۰ ک

ناشتا و عصرانه ۲۵۰ کالری:

خ) شکلات یک عدد متوسط (۵۰ گرم) - ۲۵۰ ک

بخش دو : عوارض رژیمهای غذایی لاغری و راه حل آنها

به علت اینکه شخص تحت رژیم کمتر از نیاز بدن خود غذا می خورد بنابراین بدن از دریافت بعضی از نیازهای ضروری خود نیز در طول رژیم محروم می گردد . همین عامل سبب بروز عوارضی خواهد شد. البته همه این عوارض تا حدود زیادی با توصیه هایی که پزشکتان در طول رژیم خواهد داشت، پیش نمی آید . به هر حال اگر عوارضی هم ظاهر گردد موقتی بوده و بعد از اتمام رژیم از بین خواهد رفت .

الف) ریزش مو در رژیم کاهش وزن : ریزش مو در رژیم کاهش وزن موقتی بوده و با مصرف ویتامینهای توصیه شده از میزان آن کاسته شده و بعد از اتمام رژیم کاملاً مرتفع می شود . توصیه می شود کسانی که قبل از شروع رژیم دچار ریزش مو بودند با مشورت پزشک

از همان ابتدای رژیم شروع به خوردن ویتامین بکنند و اگر ریزش مو خیلی زیاد است می توانند با مشورت پزشک از شامپوی مینو کسدیل ۲ درصد استفاده بکنید.

ب) بیوست در رژیم کاهش وزن: برای بر طرف کردن آن کارهای زیر مفید خواهد

بود:

انجام ورزش‌های مناسب (تحرک)

صرف سبزیجات و میوه‌های ملین مثل: انجیر- آلوچه- آلو بخارای-

زردآلو

صرف غذاهای فیبردار مثل: نان سبوسدار- کاهو- کلم و ...

صرف صبحگاهی آب

دوری از استرس

۶.

در صورت لزوم با مشورت پزشک می توانید از پودر گیاهی پسیلیوم و قرص سیلاکس استفاده بکنید از مصرف سایر مسهلها خودداری کنید. یک قاشق از پودررا داخل یک لیوان آب مخلوط کرده و میل کنید. مصرف مایعات بیشتر زمانی که از پسیلیوم استفاده می کنید کمک کننده است.

برای اینکه مشکل بیوست پیدا نکنید اعمال بالا را مدنظر داشته باشید و در

صورت داشتن بیوست علارغم انجام اعمال فوق از دستور مقابل برای تهیه یک

صبحانه ضد بیوست کمک بگیرید: ابتدا ۷ عدد انجیر خشک را در آب

خیس کنید و بعد از چند ساعت که انجیرها کاملاً نرم شدند آنها را داخل مخلوط

کن ریخته و دو لیوان آب و یک قاشق روغن زیتون به آن اضافه کرده و بعد از

مخلوط کردن به جای صبحانه میل فرمایید. (می توانید مقدار آب را کمتر بریزید

تا محلول تهیه شده خوشمزه شود ولی بعد از خوردن آن یک لیوان آب هم میل

کنید)

پ) افت قند در رژیم کاهش وزن و احساس ضعف: این مشکل را شما می توانید با خوردن هویج (نه آب هویج) که از غذاهای آزاد می باشد برطرف کنید (از صبح تا شب هر موقع که احساس گرسنگی کردید)

چ) افت فشار و سرگیجه در رژیم کاهش وزن: برای اینکه دچار افت فشار نشوید خوردن آب صحیح‌گاهی را فراموش نکنید و در ضمن اگر مبتلا به فشار خون نیستید از مقداری متعارف نمک در رژیمهای خود استفاده فرمایید.

چ) ناراحتی معده در رژیم کاهش وزن: برای کاهش ناراحتی معده در رژیم کاهش وزن موارد زیر را رعایت فرمایید: ۱- غذاهای توصیه شده را در پنج نوبت میل کنید ۲- آهسته غذا خورده و آنرا خوب بجویید ۳- آرامش در زمان غذا خوردن بسیار مفید می باشد ۴- از خوردن غذاهای سنگین و پر چرب خودداری کنید ۵- بعد از غذا کمی استراحت کنید ۶- از استعمال سیگار ومصرف مشروبات الکلی خودداری کنید ۶- قهوه، چای پرزنگ، میوه های خام، سبزی، ترب ، خیار، ادویه و ترشیجات می تواند باعث تحریک معده شود از مصرف بیش از حد این مواد خودداری کنید. ۷- در صورت احساس درد می توانید با مشورت پزشک از داروهای آنتی اسید استفاده فرمایید.

ح) سردرد در رژیم کاهش وزن: با رژیم غذایی کاملی که به شما ارائه شده همه نیازهای بدن تامین می شود بنابراین معمولاً سردرد نخواهد داشت ولی از آنجا که عده ای از افراد قبل از شروع رژیم مبتلا به این سردردها می باشند چه بسا با شروع رژیم کاهش وزن ممکن است سردرد این افراد افزایش پیدا کند . این افراد لازم است از خاصیت بسیار خوب هویج استفاده کرده و با خوردن هر چه بیشتر هویج این مشکل را از بین ببرند. افرادی که این نوع سردردها را دارند می بایست رژیمهای طولانی تری را داشته باشند.

خ) افتادگی شکم و چین و چروک پوست صورت در رژیم کاهش وزن:

در برنامه رژیم کاهش وزن همه بدن لاغر می شود ولی مقداری لاغری برای هر عضوی متفاوت می باشد . مثلاً این مقدار برای شکم ۷۵ درصد و برای باسن ۱۰ درصد می باشد و

برای صورت این مقدار تنها ۱ درصد می باشد ولی همین مقدار کم لاغری در صورت ممکن است ملموس بوده و برای شکم هم سبب ایجاد چین و چروک گردد پس چه کار باید کرد؟ همانطور که ذکر شد ۷۵ درصد کاش وزن نصیب شکم می شود یعنی به طور مثال اگر شخصی ۳۰ کیلو وزن کم کند ۲۰ کیلوی آن از شکم کم می شود پس واضح است اگر تدابیری به کار نگیریم مشکلاتی از بابت افتادگی شکم خواهیم داشت . برای پیشگیری از این مسئله کارهای ذکر شده در زیر را مستمرةً انجام دهید، به خصوص کسانی که تصمیم دارند مقدار بیشتری از وزن خود را کم کنند :

در مدت رژیم هر روز سه یا چهار بار شکم خود را کاملاً به طرف داخل کشیده و آنرا به مدت ۵ تا ۸ دقیقه به همان حال نگه داشته و به کار خود ادامه دهید و به آرامی تنفس کنید البته به یاد داشته باشید که این کار را نباید در حالت درازکش انجام دهید بلکه انجام آن در موقع پیاده روی یا ایستادن و یا انجام کارهای روزمره موثر هست . خانمها می توانند این کار را هنگام آشپزی یا ظرف شستن و یا ... انجام دهند .

تذکر: لازم به ذکر است که خانمهای با سن بالا و کسانی که سابقه چندین حاملگی را دارند و دیواره شکمshan تغییرات برگشت ناپذیری را پیدا کرده نباید انتظار داشته باشند که با انجام این کار شکمshan کاملاً صاف و بدون چروک شود به هر حال این روش در این افراد هم باعث نتایج درخشنانی خواهد شد .

مطلوب دوم در مورد **پوست صورت** می باشد : پوست صورت خوشبختانه دارای حالت الاستیکی می باشد و با لاغری آن پوست هم کشیده شده و چروک نمی افتد البته این شرایط الاستیکی برای سن زیر ۳۰ سال خاصیت تطابق زیادی داشته و رژیم در این سنین چین و چروکی در صورت ایجاد نمی کند . در سنین بالای ۳۰ سال کاهش سریع وزن سبب ایجاد چین و چروک می شود اما اگر کاهش وزن با برنامه دقیق و همراه با مصرف روغن زیتون باشد این مشکل را نخواهیم داشت در سنین بالای ۴۰ و ۴۵ سالگی خاصیت الاستیکی پوست باز هم ضعیفتر می شود در نتیجه پوست برای تطابق وقت بیشتری نیاز دارد .

از روغن زیتون و پمادهای ضد چروک اصلی و ماسکهای استاندارد و شناخته شده می‌شود برای ماساژ صورت و ایجاد شادابی در آن استفاده کرد.

① رژیم لاغری در زمان حاملگی به علت اینکه در این دوران تمام احتیاجات جنین از رژیم غذایی مادر تأمین می‌شود **ممنوع** می‌باشد.

② در دوران شیردهی با رعایت تغذیه مناسب و **تحت نظر پزشک** می‌شود اقدام به لاغری کرد. البته رژیمهایی که در این دوران ارائه می‌شود می‌بایست طولانی‌تر باشد. تأثیر منفی در شیر نوزاد نداشته باشد. مادرانی که بچه شیرخواره دارند توجه فرمایند:

نوزادان اگر چه کوچکند ولی به علت داشتن رشد زیاد احتیاج به **کالری بیشتری** دارند. که این کالری در ۶ماه اول تماماً از شیر مادر تأمین می‌گردد و در ۶ماه دوم ۷۵٪ و در ۶ماه سوم ۵۰٪ و در شش ماه چهارم ۲۵٪ نیاز کودک از شیر مادر تأمین می‌شود. با احتساب اینکه یک نوزاد برای هر کیلو وزن بدن خود نیاز به ۱۰۰ کالری انرژی دارد می‌شود مقدار نیاز نوزاد از شیر مادر را محاسبه و در رژیم مادر اضافه کرد. به طور مثال نوزاد ۱۱ماهه با وزن ۱۰ کیلوگرم نیاز به ۱۰۰۰ کالری در روز دارد که ۷۵٪ آن یعنی ۷۰۰ کالری از شیر مادر تأمین می‌شود پس این مادر اگر بخواهد رژیم بگیرد باید ۷۰۰ کالری اضافه دریافت کند. این مقدار کالری که توسط پزشک در رژیم این مادران گنجانده می‌شود بهتر است از راه خوردن موادی تأمین شود که خاصیت شیرزایی بیشتری را دارند این مواد شامل غذاهای زیر می‌باشد:

۱. شیر: هر لیوان شیر بدون شکر ۱۱۰ کالری و با شکر ۱۵۰ کالری دارد.
۲. میوه: هر واحد میوه ۷۵ کالری دارد.
۳. خرما: هر عدد آن ۲۰ کالری دارد.

مادری که در مثال بالا ذکر شد می‌تواند روزانه ۳ لیوان شیر با شکر ($3 \times 150 = 450$ کالری) و ۲ عدد میوه ($2 \times 75 = 150$) و ۵ عدد خرما ($5 \times 20 = 100$) که مجموعاً ۷۰۰ کالری می‌شود را اضافه دریافت کند.

در انتها لازم به توضیح است هر چند ورزش برای کاهش وزن چندان موثر نمی باشد (به دلیل تغذیه بیشتر بعد از انجام ورزش). ولی انجام حرکات ورزشی ساده در رژیم لاغری ضروری می باشد چرا که از شل شدن ماهیچه جلوگیری کرده و نیز برای سلامتی اندامهای مهم بدن از جمله قلب مناسب می باشد پس سعی کنید در رژیم کاهش وزن هر روز یا یک روز در میان اقدام به ورزش از جمله نرمش، پیاده روی، دویدن و شنا بکنید. شنا مخصوصاً برای افراد خیلی چاق بسیار مفید می باشد.

بعد از اتمام رژیم دوهفته‌ای، حتماً جهت گرفتن رژیم جدید به پزشکتان مراجعه فرماید و اگر به هر دلیلی در روز مقرر نتوانستید مراجعه کنید رژیم خود را طبق همین رژیم ادامه داده و در اولین فرصت مراجعه کنید. در هر صورت ادامه یک رژیم بیش از یک هفته توصیه نمی شود. چرا که رژیم مناسب باید تنوع داشته و تمام مواد مغذی را برای بدن تأمین کند.

بخش سه : ویتامینها ، مواد معدنی و ...

ویتامینها و منابع غذایی آنها :

۱. ویتامین **A** : هویج، سبزی های سبز مثل ترب، گل کلم، اسفناج، سبزیهای زرد مثل کدو حلوایی، زرده تخم مرغ، جگر، شیر و فرآورده های آن، مارگارین و میوه های زرد مثل زردآلول، طالبی، انبه، سبزیهای قرمز مثل گوجه فرنگی، فلفل دلمه
۲. ویتامین **K** : ماست، زرده تخم مرغ، روغن بزرک یا کتان، روغن سویا، روغن کبد ماهی و برگ سبز سبزیجات
۳. ویتامین ث: مرکبات و سبزیها و میوه ها از جمله منابع غنی این ویتامین هستند
۴. ویتامین **E** : جوانه گندم، دانه سویا، کلم بروکلی، اسفناج، آرد غلات کامل و تخم مرغ، روغنها گیاهی، مارگارین، مغزها
۵. ویتامین **D** : ماهی ساردين، شاه ماهی، ماهی آزاد، ماهی تون، شیر و محصولات لبنی و تابش نور خورشید.
۶. ویتامین **B₁**: سبوس برنج، نان کامل گندم، آرد جو دو سر، بادام زمینی، اغلب سبزیها و برنج
۷. ویتامین **B₂** : شیر و گیاهان سبز تیره
۸. ویتامین **B₃** : گوشت، ماهی و مرغ
۹. ویتامین **B₆** : ماءشعیر، سبوس گندم، جگر، قلوه، دل، طالبی، کلم، شیر، تخم مرغ و گوشت گوساله
۱۰. ویتامین **B₁₂** : جگر، گوشت گوساله، تخم مرغ، شیر، پنیر و قلوه
- ویتامین های **گروه B** را ویتامین اعصاب و **ویتامین اخلاق** نیز نامیده اند. این ویتامین ها در اکثر واکنشهای مربوط به سوخت و ساز انرژی نقش دارند و شاید بتوان کمبود آنرا شایع ترین نوع کمبود ویتامین در جوامع امروز دانست از سویی کسب مقدار زیادی

انرژی از نان و برنج که به سبب جدانمودن سبوس شان از لحاظ ویتامینی بسیار فقیر هستند و از سویی استفاده زیاده از حد مواد قندی که موجب از بین رفتن چند نوع از ویتامین ب میشود باعث شده اند که عوارض روانی کمبود این گروه ازویتامین ها نظری بی حالی، افسردگی، پرخاشگری، عدم تعادل روحی، ضعف جسمی، عدم تمرکز فکری و به وفور در جامعه یافت شود.

چه مقدار نمک باید مصرف نمود

تحقیقات پزشکی در سال های اخیر نشان داده اند که افراد عادی که کار بدنی سنگین ندارند و زیاد عرق نمی کنند اگر هنگام پخت و مصرف غذا به طور کلی نمک طعام مصرف نکنند، در صورتی که از انواع مواد خوراکی استفاده نمایند سدیم دریافتی آنها کافی خواهد بود. ولی افرادی که به علت شغل، زندگی در محیط گرم، ورزش و سایر شرایط زیاد عرق می کنند لازم است مقداری نمک طعام به غذای خود اضافه کنند، بیمارانی که مبتلا به اسهال و استفراغ می شوند نیز لازم است مقداری نمک طعام مصرف نمایند. ما در شرایط معمولی هنگام پخت غذا مقداری نمک طعام به غذاهای خود اضافه می کنیم که بر حسب عادت مقدار آن در خانواده های مختلف متفاوت است. در صورتی که لازم باشد بیماری در مصرف نمک (سدیم) پرهیز نماید، پزشک معالج به او این موضوع مهم را خواهد گفت، گاهی لازم است پرهیز از نمک بسیار شدید باشد و گاهی به بیمار توصیه می شود که در مصرف افراط نکند و بلکه رعایت حد اعتدال را بنماید، برای راهنمایی بیماران می توان رژیم ها را از نظر میزان نمک سدیم به سه دسته تقسیم نمود.. همچنین برای سهولت انتخاب مواد خوراکی در رژیم غذایی بی نمک مواد خوراکی را می توان بر حسب میزان سدیم دسته بندی کرد نمونه ای از این دسته بندی را می توان در جدول صفحه بعد مشاهده نمود :

دسته بندی مواد خوراکی بر حسب میزان سدیم

دارای سدیم کم	دارای سدیم متوسط	دارای سدیم زیاد	دارای سدیم بسیار زیاد
- سبزی ها - میوه ها - غلات : برنج، گندم - حبوبات	- گوشت های دیگر - گوشت مرغ، ماهی تازه - جگر گوسفند - شیر	- تخم مرغ - گوشت گاو - گوشت گوواله - جگر گوواله	- خبز شور - سوپسیس و کالباس - چیپس - پنیر
- قند و شکر - عسل - روغن نباتی - کره معمولی - نان بی نمک	- اسفناج - کوفته		- ماهی شور کنسرو گوشت و سبزی ترشی کارخانه ای سس و رب کارخانه ای، انواع کیک، نان

استفاده از نمکدان در موقع صرف غذا: برخی از افراد عادت دارند که قبل از شروع به خوردن غذا، به وسیله نمکدان مقداری نمک بر روی غذای خود می پاشند بدون اینکه غذای خود را از نظر میزان نمک امتحان کرده باشند، این افراد به طور کلی به غذاهای شور عادت کرده اند، توصیه ما این است که تا حد امکان از این عمل خودداری نمایند و افرادی که لازم است رژیم غذایی کم نمک داشته باشند به کلی باید از به کار بردن نمکدان هنگام صرف غذا خودداری نمایند زیرا در استفاده از نمکدان هیچگونه کنترلی در میزان مصرف سدیم وجود ندارد.

اطلاعاتی در مورد هویج: هویج منبع مهم بتاکاروتین و الیاف می باشد که هر دو اینها کمک به جلوگیری از سرطان و حمله قلبی می کنند. میزان **کلسترول** در ۵ نفر که سینی آنها بین ۴۱-۲۵ سال بود و روزانه ۳۰ گرم هویج خام مصرف می کردند اندازه گیری شده و بعد از مدت سه هفته دوباره این میزان کنترل شد و مشخص گردید که میزان کلسترول کاهش پیدا کرده است. از آنجایی که کلسترول زیاد یک عامل مهم در بیماری قلبی می

باشد بنابراین هویج را در صورت غذاهای خود قرار دهید. گروهی از محققین سوئدی اخیراً دلایل بیشتری برای استفاده از سبزیجات ریشه ای ارائه نمودند. آنها به این نتیجه رسیده اند که سبزیجات ریشه ای تاثیر بسزایی در کاهش میزان حمله های قلبی به خاطر پایین آوردن میزان کلسترول دارند. نتیجه بررسی هاشان می دهد افرادی که ۶ بار یا بیشتر از سبزیجات ریشه ای در هفته (خام یا پخته) استفاده می کنند کمتر دچار **حملات قلبی** می شوند. در طول مدت بیش از ۵ سال محققین غذای ۲۸۷ زن را که سن آنها بین ۳۲ تا ۶۹ سال بود و مبتلا به بیماری قلبی بودند با گروه زنان مشابه مقایسه کردند و تفاوت مهمی بین دو گروه به دست آمد. بدین ترتیب که گروهی که از هویج استفاده می کردند نسبت به کسانی که کمتر از هویج استفاده می کردند کمتر شانس ابتلا به بیماری قلبی داشتند. بیماری قلبی اولین عامل مرگ در امریکا می باشد. برخی از مطالعات نشان می دهد که خوردن هویج کمک به زن در بلژیک مشخص شد که مصرف سبزیجات خطر ابتلا به سرطان کولون را کاهش می دهد و نیز سبزیجات با فیبر زیاد مثل هویج خطر ابتلا را ۲۴٪ کاهش می دهد. طی بررسی انجام شده در دانشگاه آتن و Harvard School زنانی که هر روز از هویج خام استفاده می کنند **۵ تا ۸ بار کمتر به سرطان سینه** مبتلا می شوند با توجه به رشد سرطان سینه در جهان جای خوشحالی است که مصرف هویج تازه نیز رو به افزایش است و مردم امروزه ۲۳٪ بیشتر هویج مصرف می کنند.

پوکی استخوان و نقش تغذیه؟ واقعیت این است که هر چه سن بالاتر می رود احتمال تحلیل رُوی و پوک شدن استخوان ها بیشتر می شود که البته ما نمی توانیم از این رخ داد کاملاً جلوگیری کنیم اما می توانیم از طریق مواد غذایی که کلسیم فراوان دارند مثل مواد لبنی و میوه و سبزیها روند آن را کند تر کنیم و بازسازی استخوان ها را تا حدی سریع تر کنیم. البته فعالیت در کنار این تغذیه می تواند کمک مؤثری باشد. یعنی کلسیمی که وارد

بدن می شود، جذب و تمرکز آن در استخوان یک دوره یا گرددش خاص دارد و انجام این گرددش به **فعالیت فردی** بستگی دارد در خیلی از کشورهای غربی دیده می شود که آدم هایی به خاطر موقعیت آب و هوایی و موقعیت اجتماعی در گوشه ای نشسته اند و هر ساعت انواع قرص های ویتامین و کلسیم را مصرف می کنند اما چون حرکت و فعالیت ندارد تاثیری را که می خواهند نمی گیرند. پس علاوه بر مواد غذایی حرکت و فعالیت هم یک فاکتور مؤثر در تامین سلامت است. یک عامل دیگر نور آفتاب است یعنی کسانی که در محیط باز و در معرض تابش مستقیم نور آفتاب هستند به طرز چشم گیری نسبت به کسانی که در محیط بسته و بدون آفتاب زندگی یا کار می کنند از نظر تحلیل رفتان استخوان ها و مشکلات عضلانی و استخوانی و پیری زودرس تفاوت دارند. به عبارت دیگر راز جوان ماندن و حفظ سلامت استخوانها و عضلات و مفاصل در سه کلمه است فعالیت، کلسیم به صورت مواد غذایی و نور آفتاب است. در صورت تماس کافی با نور آفتاب، هیچگونه مکمل تغذیه ای خاصی جهت تأمین ویتامین D ضرورت نخواهد داشت. ویتامین D اثرات خود را بر روی استخوان، روده و غدد پاراتیروید اعمال می کند تا بتواند متابولیسم کلسیم و فسفر را تنظیم کند. افزایش سن ، ظرفیت پوست در تولید ویتامین D را کاهش می دهد این کاهش پس از سن ۷۰ سالگی ، برابر می باشد. ضد آفتابهای موضعی می توانند تولید ویتامین D را کاهش یا کاملاً متوقف کنند ، تماسهای تصادفی با نور آفتاب در اغلب مردم، مقدار کافی ویتامین D ایجاد می کند . در افراد میانسال **تماس صورت، دست و اندام فوقانی با مقادیر کمتر از حد اریتماتوی پوست** (مرحله قبل از قرمزی پوست که برای افراد مختلف زمان متفاوتی دارد) به صورت ۲ تا ۳ بار در هفته کفایت می کند، البته در طول فصل های سرد سال که زاویه خورشید افزایش می یابد نور آفتاب به علت تابش با زاویه بالا کارایی لازم را نداشته و نیاز است در این فصول مدت بیشتری در معرض نور خورشید بود و یا از غذاهای مناسب جهت تأمین ویتامین D بدن استفاده کرد. افراد مسن نیز باید با مشورت پزشک از مکملهای مناسب استفاده کنند.

کدام یک از مواد غذایی کلسیم بیشتری دارند؟ سر دسته مواد غذایی کلسیم دار لبیات است. مثل انواع مختلف پنیر، جالب است بدانید پنیرهای مختلف مقدار کلسیم متفاوت دارند. مثلاً مقدار کلسیم موجود در پنیر لیقوان با مقدار کلسیم یک پنیر معمولی فرق می‌کند. انواع شیر و ماست نیز کلسیم فراوان دارند. در میوه جات، مرکبات کلسیم زیادی دارند. معمولاً پرتقال را به خاطر وجود ویتامین ث می‌خورند در حالی که کلسیم آن به مراتب بیشتر است. نارنگی و گریپ فروت هردو کلسیم زیادی دارند. گلابی کلسیم کمی دارد. سیب کالری دارد، ویتامین دارد ولی کلسیم آن کم است. در سبزیجات، کاهو، اسفناج، نخود فرنگی و هویج کلسیم زیادی وجود دارد. هویج بیشتر از ویتامین کلسیم دارد. البته آن قدرها هم لازم نیست آدم‌ها دائمًا دنبال آن باشند که چه چیزی کلسیم دارد و چه چیزی کلسیم ندارد. هدف شناخت است و اینکه آدم نیازش را بشناسد. این نکته را هم یادآوری کنم که مصرف زیادی کلسیم هم می‌تواند عوارضی مثل سنگ کلیه را به دنبال داشته باشد.

آهن : آهن یک ماده مغذی مورد نیاز برای ادامه حیات و اساسی ترین ماده اولیه برای ساختن گلبولهای قرمز خون می‌باشد. چنانچه برای ساختن گلبولهای قرمز، آهن به مقدار کافی در دسترس بدن نباشد. ابتدا فرد از ذخایر آهن بدن خود استفاده می‌کند سپس در صورت ادامه کمبود، ذخایر آهن بدن کاهش می‌یابد و زمانی که کمبود آهن ادامه یابد، ذخایر آهن بدن تخلیه می‌شود و کم خونی فقر آهن بروز می‌کند.

چه عواملی موجب کمبود آهن می‌شود؟ ۱- کمبود آهن در رژیم غذایی -۲- افزایش نیاز بدن به آهن در بارداری و در رشد -۳- دفع زیاد آهن به دلیل خونریزی شدید در دوران قاعدگی و یا زخم معده و بواسیر و ... -۴- ابتلا به انگل گوارشی -۵- ابتلا به اسهال مزمن -۶- شروع نکردن به موقع تغذیه تكمیلی و یا نامناسب بودن آن -۷- عادات و الگوهای غذایی نامناسب مانند مصرف چای همراه غذا و یا بلا فاصله بعد از غذا که جذب آهن را به

مقدار زیادی کاهش می دهد و یا استفاده از نانهایی که با خمیر ورنیامده تهیه شده اند -۸ تخلیه ذخایر آهن در زنان به علت بارداریهای مکرر و با فاصله کمتر از سه سال

علامت ابتلا به کم خونی فقر آهن : رنگ پریدگی دائمی زبان و مخاط داخل لب و پلک چشم، خستگی زودرس، سیاهی رفتن چشم، سرگیجه، بی تفاوتی، سردرد، بی اشتتهاي، حالت تهوع، خواب رفتن و سوزن سوزن شدن دستها و پاهای و در مراحل پیشرفته تر کم خونی، تنگی نفس همراه با تپش قلب و تورم قوزک پا مشاهده می شود .

چه باید کرد ؟ در برنامه غذایی روزانه خود از مواد غذایی آهن دار مثل گوشت قرمز، مرغ، ماهی، تخم مرغ، سبزیجات و حبوبات مثل عدس و لوبیا استفاده کنید . همراه با غذا سالاد ، شامل گوجه فرنگی ، کاهو، کلم ، سبزی خوردن و بعد از غذا میوه بخصوص مرکبات که حاوی ویتامین ث می باشد استفاده کنید . ویتامین ث جذب آهن را افزایش می دهد. اگر حتی مقدار کمی گوشت به غذاهای گیاهی اضافه کنید جذب آهن غذا افزایش پیدا می کند . کودکان و نوجوانان در برنامه غذایی خود به جای میان وعده های بی ارزشی مثل پفک از انواع خشکبار مثل توت خشک، برگه آلو و زردآلو، انجیر خشک، کشمش و خرما که منابع آهن می باشند استفاده کنند. هنگام استفاده از سویا کمی گوشت هم به آن اضافه کنید تا جذب آهن افزایش پیدا کند . از نوشیدن چای از یک ساعت قبل تا دو ساعت بعد از غذا خودداری کنید . هنگام استفاده از سبزی آنرا کاملاً بشویید از جوانه ها زیاد استفاده کنید چرا که جوانه زدن غلات و حبوبات جذب آهن آنها را دو برابر افزایش می دهد . دختران جوان بهتر است هردو هفته یک عدد قرص آهن مصرف کنند ، مصرف قرص آهن در این دوران علاوه بر پیشگیری از کم خونی فقر آهن ، پیشرفت تحصیلی آنان را بهبود می بخشد. حتماً برای کاهش عوارض ناشی از مصرف قرص آهن ، قرص را پس از غذا میل نمایید.

گوجه فرنگی

میوه این گیاه به صورت خام یا پخته در سالاد، انواع سس‌ها، سوپ و انواع مواد غذایی به طور وسیع در جهان مورد استفاده قرار می‌گیرد. مهمترین ترکیبات گوجه‌فرنگی شامل حدود ۹۰ درصد و یا کمی بیشتر آب می‌باشد و بقیه آن را پروتئین، چربی، قندهای مختلف از جمله گلوکز و فروکتوز، ویتامین‌های آ، ث، کا، تیامین، ریبوفلاوین، پانتوتینیک اسید، اسید فولیک، ویتامین ای، اسید آمینه‌های ضروری، املاح معدنی از جمله کلسیم، فسفر، آهن، سدیم، پتاسیم، مینیزیوم، مس، منگنز، کбалت، روی و آرسنیک می‌باشد و به تازگی وجود ید نیز در گوجه‌فرنگی گزارش شده است. با توجه به ترکیبات یاد شده که فقط قسمتی از ترکیبات گوجه‌فرنگی را تشکیل می‌دهند می‌توان به خواص کم نظیر آن پسی برداشت. املاح معدنی موجود در این گیاه با ارزش وظایف مهمی در بدن ایفا می‌کند که بسیاری از آنها در تحقیقات جدید پژوهشی در حال بررسی است. گوجه‌فرنگی در بعضی افراد ایجاد حساسیت می‌کند که باید به آن توجه کرد. در طب سنتی نقاط مختلف جهان، برای گوجه‌فرنگی اثراتی در جهت تسکین و بهبود بعضی بیماری‌ها نظیر آسم، سرفه، آنفلوآنزا، امراض چشم، گوش درد، حصبه و تب زرد قایل می‌باشند. در مراجع جدید علمی خاصیت‌های ضد میکروب، ضد اسهال، هضم کننده و ادرارآور را برای آن ذکر کرده‌اند. با توجه به ارزش غذایی و اثرات جالب دارویی آن، استفاده روزمره و یا ممتد آن در رژیم غذایی توصیه می‌شود.

جدول وزن مناسب آقایان با توجه به قد، سن و جنس

۷۹-۶۰	۵۹-۴۰	۳۹-۳۰	۲۹-۲۰	۲۴-۲۰	۱۹-۱۷	۱۶-۱۴	قد سن
۶۱	۶۲	۶۰	۵۹	۵۶	۵۲	۴۷	۱۰۵
۶۲	۶۲	۶۱	۶۰	۵۶	۵۳	۴۸	۱۰۶
۶۳	۶۳	۶۲	۶۰,۵	۵۷	۵۳	۴۹	۱۰۷
۶۳,۵	۶۴	۶۲,۵	۶۱	۵۸	۵۴	۵۰	۱۰۸
۶۴	۶۴,۵	۶۳	۶۲	۵۹	۵۰	۵۱	۱۰۹
۶۴,۵	۶۵	۶۴	۶۲,۵	۶۰	۵۶	۵۱	۱۱۰
۶۵	۶۶	۶۴,۵	۶۳	۶۰	۵۶	۵۲	۱۱۱
۶۵,۵	۶۷	۶۴,۵	۶۴	۶۱	۵۷	۵۳	۱۱۲
۶۶	۶۷,۵	۶۵	۶۴,۵	۶۲	۵۸	۵۴	۱۱۳
۶۷	۶۸	۶۶	۶۵	۶۲	۵۹	۵۰	۱۱۴
۶۸	۶۹	۶۷	۶۵,۵	۶۳	۵۹	۵۰	۱۱۵
۶۸,۵	۷۰	۶۸	۶۶	۶۴	۶۰	۵۶	۱۱۶
۶۹	۷۱	۶۹	۶۶,۵	۶۴	۶۱	۵۷	۱۱۷
۷۰	۷۲	۶۹,۵	۶۷	۶۵	۶۱	۵۸	۱۱۸
۷۱	۷۳	۷۰	۶۸	۶۵	۶۲	۵۹	۱۱۹
۷۲	۷۳,۵	۷۱	۶۸,۵	۶۶	۶۳	۶۰	۱۲۰
۷۲,۵	۷۴	۷۲	۶۹	۶۶	۶۳	۶۰	۱۲۱
۷۳	۷۴,۵	۷۳	۷۰	۶۷	۶۴	۶۱	۱۲۲
۷۴	۷۵	۷۴	۷۰,۵	۶۸	۶۵	۶۲	۱۲۳
۷۵	۷۶	۷۵	۷۱	۶۹	۶۶	۶۳	۱۲۴
۷۶	۷۷	۷۶	۷۲	۷۰	۶۶	۶۴	۱۲۵
۷۷	۷۷,۵	۷۶,۵	۷۳	۷۰	۶۷	۶۵	۱۲۶
۷۸	۷۸	۷۷	۷۳	۷۱	۶۸	۶۶	۱۲۷
۷۹	۷۹	۷۸	۷۴	۷۱	۶۹	۶۶	۱۲۸
۷۹,۵	۸۰	۷۹	۷۵	۷۲	۷۰	۶۷	۱۲۹
۸۰	۸۰	۷۹	۷۵,۵	۷۳	۷۰	۶۸	۱۳۰

جدول وزن مناسب خانمها با توجه به قد، سن و جنس

۶۰-۶۹	۴۰-۵۹	۳۰-۳۹	۲۰-۲۹	۱۸-۲۴	۱۶-۱۸	۱۳-۱۵	قد سن
۶۱	۵۸	۰۰	۰۲	۰۰	۴۹	۴۸	۱۰۰
۶۱	۵۹	۰۰	۰۳	۰۱	۰۰	۴۹	۱۰۶
۶۱	۶۰	۰۶	۰۴	۰۲	۰۱	۰۰	۱۰۷
۶۲	۶۰	۰۷	۰۴	۰۲	۰۱	۰۰	۱۰۸
۶۳	۶۱	۰۸	۰۵	۰۳	۰۲	۰۱	۱۰۹
۶۴	۶۲	۰۸	۰۰	۰۳	۰۲	۰۱	۱۱۰
۶۵	۶۳	۰۹	۰۶	۰۴	۰۳	۰۲	۱۱۱
۶۵	۶۳	۰۹	۰۶	۰۴	۰۴	۰۳	۱۱۲
۶۶	۶۴	۶۰	۰۷	۰۰	۰۰	۰۳	۱۱۳
۶۶	۶۴	۶۱	۰۸	۰۶	۰۶	۰۴	۱۱۴
۶۷	۶۵	۶۲	۰۸	۰۶	۰۶	۰۰	۱۱۵
۶۷	۶۵	۶۲	۰۸	۰۷	۰۶	۰۰	۱۱۶
۶۸	۶۵	۶۲	۰۹	۰۷	۰۷	۰۶	۱۱۷
۶۹	۶۷	۶۳	۶۰	۰۸	۰۸	۰۷	۱۱۸
۷۰	۶۷	۶۳	۶۱	۰۹	۰۸	۰۷	۱۱۹
۷۰	۶۸	۶۴	۶۱	۰۰	۰۹	۰۸	۱۲۰
۷۱	۶۹	۶۵	۶۲	۰۰	۰۹	۰۸	۱۲۱
۷۲	۷۰	۶۰	۶۳	۶۱	۶۰	۰۹	۱۲۲
۷۳	۷۰	۶۶	۶۳	۶۲	۶۱	۶۰	۱۲۳
۷۳	۷۱	۶۷	۶۴	۶۲	۶۱	۶۱	۱۲۴
۷۴	۷۲	۶۸	۶۵	۶۳	۶۲	۶۱	۱۲۵
۷۵	۷۳	۶۸	۶۵	۶۴	۶۳	۶۲	۱۲۶
۷۵	۷۳	۶۸	۶۶	۶۴	۶۳	۶۳	۱۲۷
۷۶	۷۴	۶۹	۶۷	۶۵	۶۴	۶۳	۱۲۸
۷۷	۷۵	۷۰	۶۸	۶۶	۶۵	۶۴	۱۲۹
۷۸	۷۶	۷۱	۶۹	۶۷	۶۶	۶۵	۱۳۰

نام ماده غذایی	کالری	مقدار	نام ماده غذایی	کالری	مقدار	نام ماده غذایی
پنیر باستوریزه	۲۱۰	۱۳۱۰۰ گرم	پنیر محلی	۲۱۰	۱۳۱۰۰ گرم	آدامس
پنیر خامه ای	۲۸۰	۱۳۱۰۰ گرم	پنیر پیتزا	۴۰	۱۳۱۰۰ گرم	آلبالو (سمبوت)
پیازچه	۳	۱۳۱۰۰ گرم	پیاز	۷۰	۱۳۱۰۰ گرم	آلبالو با هسته
پفک	۵	۱۳۱۰۰ گرم	پوره سبز زمینی	۵۰	۱۳۱۰۰ گرم	آب جو (ماء الشعير)
پیک لیوان	۱۸۰	۱۳۱۰۰ گرم	پوره سبز زمینی	۲۰۰	۱۳۱۰۰ گرم	آلبالو زرد
تروب	۲۵	۱۳۱۰۰ گرم	ترخون	۶۰	۱۳۱۰۰ گرم	آلبالو تازه با هسته
تریچه	۴۵	۱۳۱۰۰ گرم	ترخون	۶۰	۱۳۱۰۰ گرم	آلبالو قرمز
تخم مرغ متوسط	۷۰	۱۳۱۰۰ گرم	تخم مرغ فقط زرد	۶۰	۱۳۱۰۰ گرم	آنناس سمبوت با شربت
تخم مرغ فقط زرد	۵۰	۱۳۱۰۰ گرم	تخم مرغ فقط سفیده	۳۵	۱۳۱۰۰ گرم	انبه هندی
تخم مرغ نیمرو	۲۰	۱۳۱۰۰ گرم	تخم آفتابگردان	۶۰	۱۳۱۰۰ گرم	استیک کم چرب
تسبیح خشک	۱۳۰	۱۳۱۰۰ گرم	توت خشک	۶۰	۱۳۱۰۰ گرم	استیک پر چرب
آنجر	۵۸۰	۱۳۱۰۰ گرم	تمبر هندی با دانه	۲۵	۱۳۱۰۰ گرم	انار تازه دانه شده
آنکور	۷۰۰	۱۳۱۰۰ گرم	تمبر هندی بدون دانه	۶۰	۱۳۱۰۰ گرم	انار تازه کامل با پوست
آنکور (آب)	۳۶۰	۱۳۱۰۰ گرم	تمشک	۸۵	۱۳۱۰۰ گرم	انجیر تازه
آبغوره	۱۱۵	۱۳۱۰۰ گرم	توت تازه	۹۰	۱۳۱۰۰ گرم	انجیر خشک
آجلیل در هم	۲۵۰	۱۳۱۰۰ گرم	تن ماهی	۳	۱۳۱۰۰ گرم	انجیر
بادام	۸۰	۱۳۱۰۰ گرم	چلم (بدون روغن)	۱۰	۱۳۱۰۰ گرم	انکور
بادام (جناله)	۸۵	۱۳۱۰۰ گرم	چلم (بدون روغن)	۳۰	۱۳۱۰۰ گرم	آبغوره
بادام	۵۶۰	۱۳۱۸۰ گرم	چلو	۱۰	۱۳۱۰۰ گرم	آجلیل در هم
بانادام زمینی بدون پوست	۱۸۰	۱۳۱۰۰ گرم	چلو ارد	۱۹۰	۱۳۱۰۰ گرم	بادام
بسنتی	۴۰۰	۱۳۱۰۰ گرم	چفری	۲۶۰	۱۳۱۰۰ گرم	بسنتی عروسکی
بسنتی سالار	۵۰۰	۱۳۱۰۰ گرم	چونه گندم	۲۰۰	۱۳۱۰۰ گرم	بسنتی سالار
بسنتی موذی	۵۰	۱۳۱۰۰ گرم	چیکن سیخ	۳۰۰	۱۳۱۰۰ گرم	بسنتی موذی
بیسکویت بدون کرم	۸۰	۱۳۱۰۰ گرم	چیکن یک سیخ	۳۵۰	۱۳۱۰۰ گرم	بیسکویت بدون کرم
بیسکویت ویفر کرم دار	۱۶۰	۱۳۱۰۰ گرم	چیکن سفید	۵۰۰	۱۳۱۰۰ گرم	بیسکویت ویفر کرم دار
بیسکویت کرم دار	۲۵۰	۱۳۱۰۰ گرم	چیکن سرخ کود	۵۰۰	۱۳۱۰۰ گرم	بیسکویت کرم دار
برنج بخته	۵۲۰	۱۳۱۰۰ گرم	چیپس سبز زمینی	۲۵۰	۱۳۱۰۰ گرم	برنج بخته
برنج بخته	۳۰۰	۱۳۱۰۰ گرم	خامه	۱۲۰	۱۳۱۰۰ گرم	برنج بخته
پیتزرا	۱۵	۱۳۱۰۰ گرم	خبز	۷۰۰	۱۳۱۰۰ گرم	پیتزرا
پاقلوا	۵	۱۳۱۰۰ گرم	خبز اقلامی	۵۰۰	۱۳۱۰۰ گرم	پاقلوا
برگ (کباب) وزن خام ۱۰۰ گرم	۱۲	۱۳۱۰۰ گرم	خبز اشور	۲۰۰	۱۳۱۰۰ گرم	برگ (کباب)
باقلای سبز	۲۳	۱۳۱۰۰ گرم	خریزه	۱۰۸	۱۳۱۰۰ گرم	باقلای سبز
بامیه سبز	۸۰	۱۳۱۲۰ گرم	خرما لو یک عدد درشت	۴۰	۱۳۱۰۰ گرم	بامیه سبز
بامیه شیرینی	۱۰۰	۱۳۱۰۰ گرم	خرما های تازه رطب	۴۲۰	۱۳۱۰۰ گرم	بامیه شیرینی
به	۱۵۰	۱۳۱۰۰ گرم	دلمه متوسط	۳۰	۱۳۱۰۰ گرم	به
برگ مو	۱۵	۱۳۱۰۰ گرم	دوغ	۶۰	۱۳۱۰۰ گرم	برگ مو
برنقال	۳۷۵	۱۳۱۰۰ گرم	درت بو داده با روغن	۳۵	۱۳۱۰۰ گرم	برنقال
پسته با پوست	۱۰۰	۱۳۱۰۰ گرم	درت بو داده بدون روغن	۱۱۰	۱۳۱۰۰ گرم	پسته با پوست
پسته (مغز شده)	۱۲۰	۱۳۱۰۰ گرم	روغن مایع	۳۴۰	۱۳۱۰۰ گرم	پسته (مغز شده)
پسته با پوست	۱۵	۱۳۱۰۰ گرم	ریواس	۶۷۰	۱۳۱۰۰ گرم	پسته با پوست

۶۰	یک لیوان	عدس خام	۱۵۰	گرم ۱۰۰	رطب
۱۸۵	یک لیوان	عدس پخته	۷۰	گرم ۱۰۰	زادآلو
۱۰۰	۱۰۰ گرم	عناب	۱۳۰	گرم ۱۰۰	زادآلو
۳۰۰	۱۰۰ گرم	عسل	۳۶۰	گرم ۱۰۰	زادآلو
۵۰	یک	عسل یک قاشق غذا خوری	۲۷۰	گرم ۱۰۰	زادآلو (ایرسک)
۲۰	یک	عسل یک قاشق مربا خوری	۵۰	گرم ۱۰۰	زادآلو
۲۲	گرم ۱۰۰	فلفل سبز یا قرمه دلمه ای	۲۰	یک عدد	زادآلو
۲۰۰	یک لیوان	فرنی	۲۵۰	یک لیوان	زادآلو (گمبوت)
۶۶۰		فندق (مقرن)	۱۴۰	گرم ۱۰۰	زینون خام سبز
۳۰۰	گرم ۱۰۰	فندق با پوست	۵	یک عدد	زینون خام سبز
۱۰	یک عدد	فندق	۲۰۰	گرم ۱۰۰	زینون خام سیاه
۲۷	گرم ۱۰۰	قارچ	۷	یک عدد	زینون خام سیاه
۳۰	گرم ۱۰۰	غوره	۵۵	یک قاشق	ژله (پودر)
۱۰۵	گرم ۱۰۰	قلوه	۳۷۰	گرم ۱۰۰	ژله پودر
۲	یک فنجان	قهوة نوشیدنی (تلخ)	۶۰	گرم ۱۰۰	ژله آماده شده
۴۰۰	گرم ۱۰۰	قند	۳۰	یک طرف	سالاد بدون سس مایونز
۱۰	یک حبه	قند	۱۴۰	گرم ۱۰۰	ستگدان مرغ
۳۴۰	گرم ۱۰۰	قره قوروت	۵۵	گرم ۱۰۰	سبب درختی
۴۰۰	گرم ۱۰۰	کارامل	۱۲۰	یک لیوان	سبب (آب سبب)
۱۲	گرم ۱۰۰	کاهو	۷۰	یک عدد	سبب متوسط
۱۰	یک	کاکائو یک قاشق چایخوری	۷۵	گرم ۱۰۰	سبب زمینی
۲۸	گرم ۱۰۰	کدو خوشتری	۸۰	یک عدد	سبب زمینی (متوسط)
۳۵	گرم ۱۰۰	کدو حلوایی	۵۶۰	گرم ۱۰۰	سبب زمینی (چیپس)
۱۳	گرم ۱۰۰	کروفی	۲۵۰	گرم ۱۰۰	سبب زمینی کیاپ شده با پوست
۲۰۰	گرم ۱۰۰	کره حیوانی	۳۸۰	یک عدد	سمبوسه
۱۰۰	یک قاشق	کره	۳۰	گرم ۱۰۰	سویا
۲۹۰	گرم ۱۰۰	کشمکش	۱۰۰	گرم ۱۰۰	سوپ گوجه فرنگی
۳۰	گرم ۱۰۰	کلم	۳۰	گرم ۱۰۰	سوپ مرغ با سبزیجات
۲۲	گرم ۱۰۰	کلم قرمه	۳	یک عدد	سیر
۴۰	یک لیوان	کلم پخته	۱۵۰	یک عدد	سوپس کوچک
۴۰۰	گرم ۱۰۰	کیک	۳۰۰	گرم ۱۰۰	سوپس
۱۶۰	یک عدد	کیک بزدی	۳۵۰	یک عدد	ساندويچ همبرگر
۳۰	گرم ۱۰۰	کالباس	۷۲۰	گرم ۱۰۰	سن مایونز
۱۹۰	گرم ۱۰۰	کله پاچه	۱۱۰	یک قاشق	سن مایونز
۳۸۰	گرم ۱۰۰	کشک	۱۸۰	یک لیوان	سمنو
۶۰	یک	کشک یک قاشق	۱۳۰	گرم ۱۰۰	سیرایی
۱۵۰	یک عدد	کلت	۶۰	گرم ۱۰۰	شاه توت
۱۰۰	یک عدد	کوفته	۶۰	گرم ۱۰۰	شلیل
۲۷۰	یک سیخ	کتاب کوپیده	۱۱۰	یک لیوان	شیر
۲۰۰	یک سیخ	کتاب برسک	۵۰۰	گرم ۱۰۰	شیر خشک
۵۰۰	گرم ۱۰۰	کلوجه	۳۵	یک بیمانه	شیر خشک
۴۰	گرم ۱۰۰	کولا	۵۰۰	گرم ۱۰۰	شرینی خشک
۱۴۰	گرم ۱۰۰	گرد و با پوست	۴۲۰	گرم ۱۰۰	شرینی دانمارکی
۷۰	گرم ۱۰۰	گردو (مقرن)	۴۰۰	گرم ۱۰۰	شکر
۳۰	یک عدد	گرد و	۳۰	یک بیمانه	شکلات
۳۰	گرم ۱۰۰	گریب فروت	۵۰۰	گرم ۱۰۰	شلفن
۵۲	یک عدد	گریب فروت	۲۵	گرم ۱۰۰	

۸۰	یک لیوان	گریپ فروت (آب)	۲۳	گرم ۱۰۰	طلابی
۱۰۰	یک لیوان	نوشاپه	۵۵	گرم ۱۰۰	گلابی
۱۲۰	یک شیشه	نوشاپه	۱۰۰	یک عدد	گلابی
۶۰۰	۱/۵ الیتری	نوشاپه خانواده	۱۵	گرم ۱۰۰	گوجه فرنگی
۵	یک لیوان	نوشاپه رژیمی	۸۰	گرم ۱۰۰	گوجه فرنگی (رب)
۴۵	گرم ۱۰۰	هلوی تازه	۱۱۰	گرم ۱۰۰	گوجه فرنگی (سن)
۳۳۰	گرم ۱۰۰	هلوی خشک	۱۸	یک قاشق	گوجه فرنگی (سن)
۲۰۰	یک لیوان	هلو کمبوت	۱۰۰	گرم ۱۰۰	گوشت ماهی
۲۳	گرم ۱۰۰	هندوانه	۲۰۰	گرم ۱۰۰	گوشت مرغ (بدون یوست)
۳۵	گرم ۱۰۰	هویج	۲۴۰	گرم ۱۰۰	گوشت کاو
			۳۵۰	گرم ۱۰۰	گوشت کاوا چرب
			۳۰۰	گرم ۱۰۰	گوشت گوسفند
			۶۰	گرم ۱۰۰	گیلاس
			۷۵	یک	گیلاس یک لیوان
			۵۰۰	گرم ۱۰۰	گز اصفهان
			۳۰	گرم ۱۰۰	گوجه سبز
			۴۴	گرم ۱۰۰	لبو
			۳۰	گرم ۱۰۰	لوبیا سبز
			۳۴۰	گرم ۱۰۰	لوبیا قرمز
			۲۰۰	یک لیوان	لوبیا قرمز پخته
			۱۳۰	گرم ۱۰۰	لوبیا چشم بلبلی خام
			۸۰	گرم ۱۰۰	لوبیا چشم بلبلی پخته
			۱۱۵	گرم ۱۰۰	لپه پخته
			۳۵۰	گرم ۱۰۰	لپه خام
			۲۶	گرم ۱۰۰	لیمو ترش
			۴۰	گرم ۱۰۰	لیمو شیرین
			۵۵	گرم ۱۰۰	ماست کم چرب
			۱۰۰	گرم ۱۰۰	ماست چکده
			۸۰۰	گرم ۱۰۰	مارگارین (کره نباتی)
			۱۱۰	یک قاشق	مارگارین (کره نباتی)
			۳۶۰	گرم ۱۰۰	ماکارونی
			۱۰۰	گرم ۱۰۰	ماهی
			۵۵	یک قاشق	مریا
			۱۴۰	گرم ۱۰۰	مغز
			۷۰	گرم ۱۰۰	موز
			۷۰	گرم ۱۰۰	موسیر
			۱۰۰	گرم ۱۰۰	میگو
			۳۴	گرم ۱۰۰	نارنگی
			۴۰	یک عدد	نارنگی
			۳۴۵	گرم ۱۰۰	نارسیل مغز
			۲۵۰	گرم ۱۰۰	نان جو
			۷۵	گرم ۳۰۰	نان یک کف دست
			۳۰۰	گرم ۱۰۰	نان خشک
			۳۵	یک عدد	نان سوخاری
			۴۰۰	گرم ۱۰۰	نان روغنی
			۲۶۵	گرم ۱۰۰	نان کشمشی
			۳۶۰	گرم ۱۰۰	نخود خشک آجلی