



بیمارستان خیریه قمر بنی هاشم (ع)

واحد تغذیه و رژیم درمانی



توصیه های تغذیه ای

برای کنترل فشار خون

در بیماران مبتلا

۱. مصرف غذاهای شور (گوشت نمک سود شده، کنسروی، همبرگری، سوسیس و کالباس، سبزی های کنسرو شده، کراکرها، چیپس، پفک، خیار شور، ماهی های شور و دودی، سوپ های آماده، ترشی؛ آجیل شور و نظایر آن) را کاهش دهید.

۲. با توجه به نقش پتاسیم در پیشگیری و درمان فشارخون بالا، در برنامه غذایی روزانه از میوه ها، سبزی ها، حبوبات و غلات استفاده شود. **زردآلو، گوجه فرنگی، هندوانه، موز، سیب زمینی، آب پرتقال و گریپ فروت** منابع خوبی از پتاسیم هستند.

۳. دریافت مقادیر مناسبی منیزیم (به عنوان گشاد کننده عروق) از طریق منابع غذایی مانند انواع سبزی با برگ سبز تیره (**اسفناج، برگ چغندر، کاهو، جعفری** و...)، مغزها (**بادام، پسته، فندق، گردو** از نوع بو نداده و کم نمک)، حبوبات، نان و غلات سبوس دار توصیه می شود.

۴. شیر و فرآورده های لبنی را از نوع کم چرب (کمتر از ۲٪/۱۵ چربی) مصرف کنید.

۵. به دلیل نقش ویتامین C در کاهش فشار خون، مصرف سبزی ها (**سبزی خوردن**) و سالاد (شامل **کاهو، گوجه فرنگی، کلم و فلفل دلمه ای**) همراه با غذا و مصرف میوه ها در میان وعده ها توصیه می شود. همچنین می توان از میوه ها به عنوان میان وعده در محل کار استفاده کرد. تمام انواع میوه ها دارای مقادیری ویتامین C هستند. برخی از میوه ها مانند **مرکبات، توت فرنگی، کیوی، طالبی و خربزه** از منابع غذایی غنی این ویتامین به شمار می روند.

۶. با توجه به نقش کاهش مصرف چربی در کاهش وزن بدن یک رژیم غذایی با چربی محدود برای پیشگیری و کنترل فشار خون بالا مناسب است. بنابراین روغن هایی با منبع حیوانی مانند پیه، دنبه و کره باید کمتر مصرف شوند و به جای آنها روغن های گیاهی مایع مانند **روغن ذرت، کلزا و آفتابگردان** استفاده شوند.

۱۳. پنیر های سنتی و زیتون های شور را ۲۴ ساعت قبل از مصرف در آب خیسانده و در این دوره زمانی، دو بار آب آن را عوض کنید تا نمک آن کاهش یابد.

۱۴. تا حد امکان مصرف غذا در رستوران ها محدود شود. زیرا در این قبیل اماکن برای بهبود طعم غذا از نمک و روغن فراوان استفاده می شود.

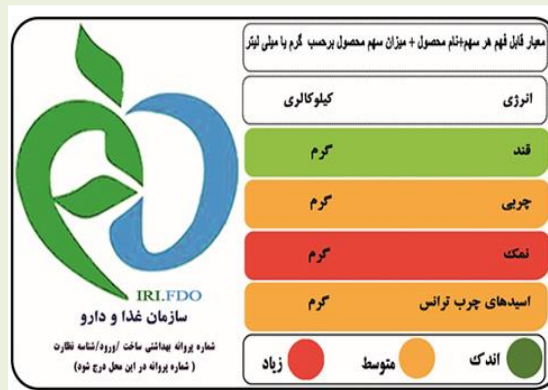
۱۵. پیاده روی در کاهش فشارخون و همچنین پیشگیری از ابتلا به آن بسیار موثر است. **روزانه ۳۰ دقیقه پیاده روی تند** برای کنترل وزن و همچنین پیشگیری از فشار خون بالا توصیه می شود.



۱۰. ماهی هایی مانند **قزل آلا، ساردین، خال مخالی، شاه ماهی** منبع غنی امگا ۳، کلسیم و منیزیم هستند که باید در برنامه غذایی منظور شوند.

۱۱. به جای نمک از چاشنی هایی مانند سبزی های معطر تازه یا خشک مانند (نعناع، مرزه، ترخون، ریحان و...) یا **سیر، لیموترش تازه و آب نارنج** برای بهبود طعم غذا و کاهش مصرف نمک استفاده شود.

۱۲. در هنگام خرید مواد غذایی آماده مانند انواع کنسروها، بسیاری از سس ها، انواع شورها، ترشی ها و تنقلات بسته بندی یا بوداده به میزان سدیم آن توجه شود. برچسب های تغذیه ای را مطالعه کرده و غذاهایی را انتخاب کنید که مقدار سدیم کمتری دارند.



۷. مصرف مواد غذایی حاوی اسید چرب اشباع و کلسترول (گوشت قرمز، لبنیات پر چرب، زرده تخم مرغ، چربی های حیوانی، مارگارین، روغن های جامد و کره) در برنامه غذایی روزانه کاهش یابد. پوست مرغ هم حاوی مقدار زیادی چربی است و باید قبل از پخت، پوست مرغ جدا شود.

۸. محدود کردن سدیم همراه با کاهش وزن در کنترل فشارخون بسیار موثر است. بنابراین استفاده از نمک برای پخت غذا و همچنین برای سفره غذا باید محدود شود و **از نمکدان هنگام صرف غذا و سر سفره استفاده نشود.**

توصیه شده است که **بیماران قلبی، افرادی که فشار خون بالا دارند و همچنین افراد بالای ۵۰ سال روزانه کمتر از ۱۵۰۰ میلی گرم سدیم که معادل ۳ گرم نمک است، مصرف کنند.**

۹. از غلات، نان و ماکارونی تهیه شده از گندم کامل (سیوس دار) به دلیل داشتن فیبر، ویتامین و املاح از جمله پتاسیم استفاده شود.