



- Atkinsova dieta
- Mléčná dieta
- Margitova dieta
- Proteinová/Bílkovinná dieta
- Dělená strava
- KetoDiet
- Zónová dieta
- Ananasová dieta
- Bodová dieta
- Neslaná dieta
- Tukožroutská dieta
- Paleodieta

- Breussova dieta
- Rýžová dieta
- Dieta podle krevních skupin
- Netučná / beztuková dieta

VITALIA.CZ > DIETA > ČLÁNKY > SLADKÁ ZRADA: CUKRY SCHOVANÉ V ÚDAJÍCH O SACHARIDECH

Sladká zrada: cukry schované v údajích o sacharidech



Autor: lsifa.cz

Sacharidy a cukry nejsou to samé. Úskalí sacharidů spočívá v tom, že různé druhy mají odlišný vliv na naše zdraví i váhu. „Tloustnoucí“ cukry jsou schované i tam, kde byste je nečekali.

Karolína Hlavatá | Dnes 0:00

Nálepky: cukr cukrovka dieta hubnutí obezita sacharidy sladidla

Pečivo, těstoviny, čočka, hráček, rýže, jáhly, pohanka, ovesné vločky, ovoce, zelenina a brambory... Co mají společného? Jsou zdrojem sacharidů a základním palivem pro naše tělo, jako takové mají v jídelníčku nezastupitelné místo. Ale pozor, není sacharid jako sacharid. Do sacharidů řadíme i cukry, kterými bychom měli šetřit.

Úskalí sacharidů spočívá v tom, že existují různé druhy a tudíž i jejich úloha v našem jídelníčku a vliv na naše zdraví jsou odlišné. Sacharidy můžeme rozdělit do dvou skupin – na jednoduché a složité.

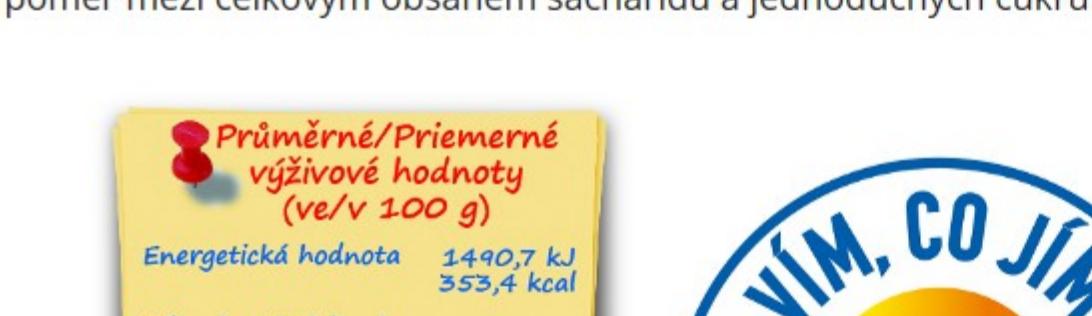
Jednoduché sacharidy: cukry dávají našemu životu sladkou chuť

Jednoduché sacharidy označujeme jako cukry, patří sem řepný, hroznový, ovocný, mléčný a sladový cukr. Po chemické stránce se jedná o mono a disacharidy, které ve své molekule mají jednu nebo dvě sacharidové jednotky. Lidé je vyhledávají pro jejich sladkou chuť. Cukry v sobě ale skrývají nebezpečí. Snímeli potravinu o vysokém obsahu jednoduchých sacharidů, rychle nám stoupne hladina cukru v krvi. To je signál pro slinivku, aby vyplavila inzulín, jehož úkolem je dostat glukózu z krve do buněk. Následně dochází k prudkému poklesu hladiny cukru v krvi. Málo cukru v krvi dráždí centrum hladu a my saháme po další sladkosti. Dostáváme se tak do začarovaného kruhu a tloustneme.

Po složitých sacharidech nemáme pocit hladu

Sacharidy složité neboli komplexní obsahují více sacharidových jednotek, jejich stavba je složitější a pro tělo je náročnější je rozštěpit na základní sacharidovou jednotku – glukózu. Komplexní sacharidy se proto tráví pomalu a i jejich vstřebávání je postupné. Hladina cukru v krvi nekolísá a my po jejich konzumaci nemáme tak rychle pocit hladu. Chcete-li udržet vyrovnaný příjem energie, dávejte přednost komplexním sacharidům před cukry. Najdete je v již zmínovaných obilninách, luštěninách, zelenině a ovoci.

Jak se vyhnout jednoduchým cukrům v potravinách radí ve videu výživoví specialisté Karolína Hlavatá a Petr Havlíček:



Po cukru se tloustne. Nejenom

Podle Světové zdravotnické organizace by jednoduché sacharidy měly hradit méně než 10 % celkového energetického příjmu, většina obyvatel rozvinutých zemí ale tuto hranici překračuje. Co se stane s nadbytečným cukrem v těle, který nedokážeme fyzickou aktivitou vydat? Uloží se do tukových zásob.

Budete tloustnout, a to i v případě, máte-li tuku ve stravě málo. Zvláště při sedavém zaměstnání bychom proto měli cukry šetřit. Vysokosacharidová strava navíc vede k poruše glukózové tolerance až vzniku cukrovky.

Cukr – kde byste ho nehledali:

- ochucené minerálky
- ochucené nápoje (čaje, káva, mléčné výrobky)
- džusy
- kečup
- zeleninové konzervy

Nedávná americká studie zkoumající stravovací návyky 43 000 strávníků zjistila, že zvýšená spotřeba jednoduchého cukru zvyšuje riziko kardiovaskulárních onemocnění. Za hlavní zdroje přidaného cukru v našich jídelníčcích označila slazené nápoje (37,1 %), sladké pečivo (13,7 %), džusy (8,9 %), mléčné dezerty (6,1 %) a cukrovinky (5,8 %). Na ty si dejte pozor.

Jak vybírat potraviny a nenaletět

Na výrobcích vždy hledejte tabulkou nutričních hodnot. Ta vám pomůže zjistit obsah složitých sacharidů (uváděny jako „sacharidy“) a jednoduchých sacharidů (uváděny jako „z toho cukry“). Praktický tip: Poměr jednoduchých cukrů by neměl nikdy tvořit více než třetinu z celkového množství sacharidů.

Usnadnit orientaci vám může logo Vím, co jím, které garantuje vyvážený poměr mezi celkovým obsahem sacharidů a jednoduchých cukrů.

4 0 0 g+1

Karolína Hlavatá
PhDr. Karolína Hlavatá, Ph.D., dietoložka, odbornice na výživu.
Odborná garantka iniciativy Vím, co jím a piju.

