

Почему сладости могут быть опасны для здоровья?

**«Сахар необходим для мозга», «Сахар — сладкая смерть».** Интернет переполняют противоречивые утверждения, в которых сложно разобраться. В этой статье мы расскажем правду о сахаре, основываясь на строго научных утверждениях. Почему сладости опасны для здоровья? В каких продуктах содержится «скрытый» сахар и на что его можно заменить? Читайте ответы на вопросы!

**Что такое сахар?**

Сахара, или сахариды — краткое общее название для всех простых углеводов. Простые углеводы присутствуют в пищевых продуктах или образуются в организме после переработки сложных углеводов (полисахаридов, крахмала).

**К простым углеводам относятся**

**Сахароза** — из нее целиком состоит сахар, который производится из сахарного тростника и сахарной свёклы.

**Глюкоза** – виноградный сахар, декстроза. Встречается во фруктах и овощах (тыква, морковь), ягодах, мёде и соцветиях растений. В промышленности ее получают из крахмала.

**Фруктоза** – фруктовый сахар. Содержится во фруктах и мёде. Сладше сахарозы и глюкозы. Компонент почти всех кондитерских изделий, переработанных продуктов, полуфабрикатов.

**Галактоза** – часть молочного сахара (лактозы). Содержится в молоке. Менее сладкая,

чем обычный сахар.

**Мальтоза** – солодовый сахар. Получают из проросших зёрен (солода) ячменя, ржи, других зерновых. Наличествует в томатах, в пыльце и нектаре ряда растений.

Иными словами, сахар — это не только сахарный песок или рафинад, но и ряд других веществ, содержащихся в меде, фруктах, овощах, злаках и даже молоке.

### Природные и добавленные сахара

Все сахара, которые поступают в организм с пищей, можно поделить на две большие группы — **природные** (содержащиеся в необработанных пищевых продуктах) и **добавленные** в процессе переработки (промышленной или домашней).

Всемирная организация здравоохранения использует термин «**свободные сахара**»: помимо добавленных к ним относятся сахара, естественно содержащиеся в меде, сиропах, фруктовых соках и концентратах фруктовых соков.

### Какой сахар вреден для здоровья?

Все сахара, вне зависимости от своего источника, воздействуют на организм одинаково. В умеренных дозах сахар полезен и даже необходим. Вреден именно избыток сахара: он вызывает ожирение, кариес, диабет второго типа.

Необходимую для нормальной деятельности организма норму сахара нужно получать из природных источников сахара: овощей, фруктов, круп, молока, орехов. Ведь в них кроме сахаров содержатся растительные белки, клетчатка, витамины и микроэлементы, от нехватки которых возникают хронические заболевания.

Природные источники, как правило, содержат меньше сахара. Например, чашка свежей клубники будет содержать 7 г сахара, а пакетик с фруктовыми закусками со вкусом клубники – целых 11 г.

А вот **свободные сахара — лишние сахара**. Они не содержат ничего, кроме пустых калорий. Поэтому ВОЗ призывает ограничить их употребление.

### Каковы ограничения сахара в рационе?

Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) рекомендует ограничивать долю свободных сахаров до 10% от общей калорийности рациона («мягкая» норма). При среднем рационе в 2000 ккал это 50 г сахара, или 2 стакана сока, или 4 маленьких баночки сладкого йогурта.

Эту норму смело можно уменьшить еще в два раза — для здоровья это принесет дополнительные выгоды.

### Почему иногда ограничивают природные сахара?

В некоторых фруктах (виноград, тропические фрукты, включая бананы) содержание сахаров слишком высокое, поэтому их избыточное употребление может быть вредно, если у вас уже есть склонность к избытку сахара в крови. Если ее нет, есть сладкие тропические фрукты можно — в разумных пределах.

### В каких продуктах содержится добавленный сахар?

Основными источниками свободных сахаров являются кондитерские изделия, конфеты, сладкие и алкогольные напитки, подслащенные молочные продукты, хлопья и мюсли,

изделия из переработанного мяса.

*Часто сахар присутствует в продуктах, которые не считаются сладкими – хлеб, соусы, фаст-фуд, молочные продукты и т.д.*

Чтобы точно узнать, есть ли в составе продукта сахар, необходимо тщательно изучить его этикетку.

В промышленном производстве часто используются сахароза, фруктоза, глюкоза, глюкозный и другие сиропы, ячменный солод, декстрин, декстроза, лактоза, мальтоза — на этикетке могут встретиться именно эти названия.

### **Существует ли зависимость от сахара?**

Сладкая пища может воздействовать на организм как наркотик, так как ее употребление стимулирует мозговые процессы, вызывающие чувство удовольствия и вознаграждения. Кроме того, при употреблении сладкой пищи возникает перепад уровня глюкозы в крови: сначала концентрация увеличивается, а потом резко падает, вызывая усталость и головную боль. Это может вызвать желание съесть ещё сладкого, чтобы снять неприятные симптомы и улучшить самочувствие.

### **ВАЖНО ЗНАТЬ!**

*Отказывайтесь от излишков сахара постепенно, чтобы не вызвать стресс. Меньше кладите сахара в чай или кофе, ешьте меньше сладкой выпечки и конфет. Вместо сладких напитков пейте морсы или компоты, которые приготовите сами без сахара. Сокращайте количество переработанных продуктов в рационе. Не забывайте есть сложные углеводы.*

### **Использовать ли заменители сахара?**

Сахарозаменители – вещества со сладким вкусом, но с низкой или нулевой калорийностью. Подслащивать ими пищу следует с осторожностью, так как влияние сахарозаменителей на организм изучено слабо, международные или национальные рекомендации по их употреблению отсутствуют.

Под данным исследований, злоупотребление такими популярными подсластителями, как аспартам, сахарин и сукралоза, негативно влияет на почки, а в дальней перспективе может привести к увеличению веса, повышению артериального давления, риску развития диабета 2 типа, метаболического синдрома, сердечных приступов и инсульта. Ряд исследователей утверждает, что использование подсластителей ведет к неконтролируемому росту аппетита, повышению уровня сахара в крови, угнетающе действует на кишечный микробиом.

### **Как можно ограничить потребление сахара?**

- Вместо десертов и сладостей, включая сухофрукты или цукаты, есть свежие или замороженные фрукты, ягоды, орехи.
- Утолять жажду чистой водой, а не сладкими напитками и соками.
- Класть минимум сахара при приготовлении пищи.
- Заменить белый хлеб черным или серым, рафинированные крупы (белый рис, манная, кукурузная) цельнозерновыми (гречневая, полтавская, ячневая, перловая).
  
- Ограничить употребление слишком сладких фруктов (бананы, виноград).
- Отказаться от фабричных соусов.
- Есть меньше переработанных продуктов и полуфабрикатов.
- Изучать состав продуктов на этикетках.

### **ВАЖНО ЗНАТЬ!**

*Разнообразный сбалансированный рацион – ключ к отказу от регулярных сладостей, содержащих добавленные сахара!*