

Żywnienie chorych na POChP

dr n. med. Joanna Mazurek

[PODZIEL SIĘ](#)



Nie zaleca się jednego rodzaju diety dla wszystkich chorych na POChP, ponieważ osoby z tym schorzeniem mają różną budowę ciała. Są wśród nich ludzie z nadwagą i otyli, jak i bardzo szczupli, wręcz kachektyczni (patologicznie wychudzeni). Ta ostatnia cecha występuje głównie w zaawansowanych stadiach choroby i stanowi poważny problem, gdyż wiąże się z nią gorsze rokowanie.

Niedożywienie wpływa na zmniejszenie siły mięśni, również oddechowych, prowadzi do zmniejszenia odporności, co pociąga za sobą większą podatność na zakażenia. Wzrasta ryzyko zaostrzeń POChP, które wiążą się z szybszym pogarszaniem się czynności płuc i progresją choroby.

Chorzy na POChP z prawidłową masą ciała, czyli BMI (body mass index – masa ciała – $\text{kg} / \text{wzrost}^2 - \text{m}^2$) 18,5 – 24,9 powinni również stosować prawidłowo zbilansowaną dietę w celu utrzymania prawidłowej masy ciała, aby w toku postępu choroby uniknąć stanu niedożywienia.

Otyłość u chorych na POChP jest także niekorzystna. Zaburza wentylację płuc, utrudnia aktywność fizyczną a tym samym prowadzi do nasilenia objawów.

Kalkulator BMI

Zakresy wartości BMI:

mniej niż 16	wygłodzenie
16 - 16.99	wychudzenie
17 - 18.49	niedowaga
18.5 - 24.99	wartość prawidłowa
25 - 29.99	nadwaga
30 - 34.99	I stopień otyłości
35 - 39.99	II stopień otyłości
powyżej 40	otyłość skrajna

Waga [kg] *

Wzrost [cm] *

Sprawdź wynik

Dieta chorych na POChP powinna być oparta na ogólnych zasadach zdrowego żywienia. Prawidłowe odżywianie się jest ważną metodą dbałości o zdrowie. Dobrze dobrana dieta i w połączeniu z odpowiednią aktywnością fizyczną pozwala utrzymać właściwą masę ciała.

Zdrowa dieta wskazana jest również w profilaktyce innych chorób takich jak choroby układu krążenia czy cukrzyca, które często współistnieją z POChP.

W pewnych sytuacjach warto skorzystać z porady dietetyka, aby odpowiednio dobrać skład posiłków uwzględniając preferencje żywieniowe, ewentualne nietolerancje pokarmowe i choroby współistniejące np. cukrzycę czy chorobę nerek.

W przypadkach znacznego niedożywienia bywa konieczne uzupełnienie diety specjalnymi preparatami żywieniowymi – o podwyższonej zawartości białka i zwiększonej kaloryczności – jednak ich stosowanie należy wcześniej skonsultować z lekarzem.

Ogólne zasady żywienia dla chorych na POChP:

Posiłki powinny być rozłożone regularnie w ciągu dnia, co około 2 godziny

(5 - 6 posiłków).

Nie należy pomijać posiłków.

Ostatni posiłek dobrze jest zaplanować 2 - 3 godziny przed położeniem się spać.

Zalecane jest jedzenie małych porcji.

Spożywanie posiłków bez pośpiechu.

Jeśli posiłki powodują zmęczenie, tuż przed posiłkiem należy odpocząć.

Wypijanie odpowiedniej ilości płynów w ciągu dnia - zwykle ok. 1,5 litra (6 - 8 szklanek) najlepiej wody niegazowanej - należy pić często, małymi łykami.

Posiłki powinny być urozmaicone i dobrze zbilansowane pod względem kalorycznym i składników odżywczych, ale też proste w przygotowaniu.



Narodowe
Centrum
Edukacji
Żywnościowej

PIRAMIDA ZDROWEGO ŻYWIENIA I AKTYWNOŚCI FIZYCZNEJ DLA OSÓB W WIEKU STARSZYM

CO TO JEST PIRAMIDA ZDROWEGO ŻYWIENIA I AKTYWNOŚCI FIZYCZNEJ?

Jest to najprostsze i najkrótsze ogólne przedstawienie kompleksowej idei żywienia, której realizacja daje szansę na aktywne i zdrowe starzenie się.

JAK ROZUMIEĆ/CZYTAĆ PIRAMIDĘ?

Piramida to graficzny opis odpowiednich proporcji różnych, niezbędnych w codziennej diecie, grup produktów spożywczych. Im wyższe piętro piramidy, tym mniejsza ilość i częstota spożywania produktów z danej grupy żywności.

DO KOGO KIEROWANA JEST PIRAMIDA?

Piramida kierowana jest do osób w wieku starszym w celu zachowania dobrego stanu zdrowia.

U wielu osób z chorobami przewlekłymi (otyłość, cukrzyca, choroba niedokrwienna serca, nadciśnienie, osteoporoza) konieczna może być modyfikacja proponowanych zaleceń w porozumieniu z lekarzem i dietetykiem.



SPOŻYWANIE ZALECANYCH W PIRAMIDZIE PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH
W ODPOWIEDNICH ILOŚCIACH I PROPORCJACH ORAZ CODZIENNA
AKTYWNOŚĆ SĄ SZANSĄ NA ŻYCIE W DOBREJ KONDYCJI
PSYCHICZNEJ I FIZYCZNEJ.

Źródło: Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej NIZP-PZH, www.ncez.pl.

Jakich potraw unikać?

Napojów gazowanych, zwłaszcza słodkich i kolorowych – brak wartości odżywczych i witamin, powodują wzdęcia.

Czekolady i słodyczy, zwłaszcza produkowanych hurtowo – brak wartości odżywczych, nasilają zużycie tlenu przez organizm, szczególnie niewskazane u osób z otyłością.

Potraw przetworzonych, z dużą zawartością tłuszczu oraz smażonych w tzw. głębokim tłuszczu – mało wartości odżywczych, powodują wzdęcia.

Wędzonego i przetworzonego mięsa, w tym wędlin, konserw – duża zawartość soli i azotanów używanych do peklowania mięsa.

Dużych ilości warzyw kapustnych i cebulowych – mogą powodować wzdęcia.

Zbyt częstego jedzenia grejfrutów – mogą wchodzić w reakcje z niektórymi lekami.

Nadmiaru soli kuchennej – zatrzymuje wodę w organizmie, nasila obrzęki.

Kawy i mocnej czarnej herbaty – może nasilać powodować lub nasilać zgałę spowodowaną refluksem żołądkowo-przełykowym.

Alkoholu – wchodzi w reakcje z lekami, wpływa na oddychanie.

Potrawy bogate w wartości odżywcze:



Chude mięso (drobiowe i cielęce), nabiał, ryby – dostarcza białko, witaminy, mikroelementy, w tym wapń.

Pełnoziarniste pieczywo, razowe makarony, brązowy ryż, grube, niemielone kasze – podstawa codziennego pożywienia (baza piramidy żywieniowej) – wolno uwalniana energia, tzw. dobre węglowodany, zawierają dużo błonnika, witamin, mikroelementów.

Świeże warzywa i owoce – bogate źródło witamin.

Tłuszcze roślinne – olej rzepakowy, oliwa z oliwek ale również zawarte w orzechach i pestkach dyni i słonecznika – tzw. zdrowe tłuszcze są źródłem odpowiednich kwasów tłuszczowych, przeciwutleniaczy, zwiększają przyswajalność przez organizm niektórych witamin A, D, E, K. Z uwagi na wysoką kaloryczność osoby otyłe powinny spożywać je w organicznych ilościach.

Dlaczego warto sięgać po produkty będące bogatym źródłem przeciwutleniaczy (antyoksydantów)?

Wykazano, że substancje o właściwościach przeciwutleniających chronią organizm przed stresem oksydacyjnym. Uważa się je za tzw. wymiatacze wolnych rodników, uszkadzających komórki. Stres oksydacyjny jest zaangażowany w patogenezę wielu chorób w tym POChP. Dlatego podkreśla się znaczenie przeciwutleniaczy w poprawie zdrowia chorych.

Do przeciwutleniaczy zalicza się witaminy C, E, roślinne odpowiedniki i prekursory witaminy A – karotenoidy (beta-karoten, likopen), cynk i selen.



W jakiej żywności znajduje się duża ilość antyoksydantów?

Witamina C – owoce i warzywa – np. czarne porzeczki, truskawki, agrest, kiwi, papryka.

Witamina E – oleje roślinne, pieczywa pełnoziarniste, kiełki pszenicy, migdały, orzechy, pestki dyni i słonecznika.

Beta-karoten – w owocach i warzywach pomarańczowego i żółtego koloru jak melon, morele, mango, marchew, dynia, ale też w takich warzywach jak jarmuż, koper, szpinak, szczypior.

Likopen – w owocach (arbuz, owoce dzikiej róży) i warzywach o czerwonej barwie – ale najwięcej jest go w pomidorach i przetworach z pomidorów – np. w przecierach.

Cynk – pestki dyni, orzechy, migdały, ziarna zbóż.

Selen – orzechy brazylijskie, ziarna zbóż, jaja, sery.

Piśmiennictwo:

Hsieh MJ, Yang TM, Tsai YH. Nutritional supplementation in patients with chronic obstructive pulmonary disease. *J Formos Med Assoc.* 2016;115(8):595-601.

Halding AG, Aarsheim EI, Dolmen NM, Jensen AJ, Stavøstrand S, Grov EK. COPD transitions in health and self-management: service users' experiences from everyday life. *Int J Chron Obstruct Pulmon Dis*. 2018; 13: 2075-2088. Published 2018 Jul 4.

Schols A. Nutrition and respiratory disease. *Clin. Nutr*. 2001; 20 (supl. 1): 173-179.

www.zywnosc.com.pl/zasady-zdrowego-zywienia/

[PODZIEL SIĘ](#)

Materiał wewnętrzny Chiesi

Ostatnia aktualizacja strony 5 stycznia 2024

Właściciel serwisu

