

Dieta při vysokém cholesterolu

Nízkocholesterolová dieta jako taková dnes již není doporučována, a to z toho důvodu, že samotné omezení cholesterolu nevede k hypocholesterolémii. U onemocnění je vhodné dodržovat dietu s omezením tuků v kombinaci s farmakologickou léčbou.

Režimová opatření

Doporučuje se zvýšit fyzickou aktivitu, redukovat hmotnost (při nadváze a obezitě), omezit kouření.

Nutriční opatření

Základem je snížit množství živočišných tuků a také obsah cholesterolu ve stravě (do 300 mg/den), zvýšit příjem vlákniny, polysacharidů, omezit konzumaci jednoduchých cukrů a pití alkoholu, v případě nadváhy a obezity omezit energetický příjem. Strava by se měla skládat především z přirozených surovin. Je vhodné omezit konzumaci vysoce průmyslově upravovaných potravin a pokrmů.

Je třeba snížit množství živočišných tuků ve stravě (máslo, sádlo, lůj, vypečený tuk, majonéza, tatarská omáčka, hotové dresinky), také **kokosového a palmového tuku a nahradit je tuky zdravými** (řepkový olej (teplá kuchyně), olivový olej, olej sójový, lněný, oleje z vlašských, lískových ořechů (studená kuchyně)). Špatný cholesterol (LDL) významně snižují rostlinné steroly (fytosteroly), které se přirozeně vyskytují v rostlinných olejích (zejména v řepkové, kukuřičném nebo sójovém), v koncentrované formě je lze nalézt v margarínu Flora ProActive).

Vyhýbat se částečně ztuženým rostlinným tukům (různé polevy, náhrady čokolád, průmyslové pečivo).

Z mléčných výrobků volíme nízkotučné – neslazené jogurty (do 2 % tuku), tvarohy (nízkotučný, měkký), tvarohové pomazánky, cottage, mozzarella light, žervé light, lučina light, sýry do 30 % t.v s., olomoucké tvarůžky, mléko polotučné, kefír, acidofilní mléko (nedoslazované). **Nevhodné** jsou smetana, šlehačka, tučné sýry a tvarohy, smetanové jogurty, smetanové zmrzliny).

Maso konzumovat jen libové – libové kuře, krůta, telecí maso, králík, zvěřina, zcela očištěné libové hovězí, vepřové, jehněčí maso, libová drůbež a telecí šunka (min. 95 % masa). **Nevhodné** jsou tučné kousky masa hovězího a vepřového, kachna, husa, vnitřnosti, tučná mletá masa, tučné salámy, uzenářské výrobky, paštiky, prejty, sádlo, škvarky, slanina.

Ryby zařazovat min. 2–3 porce týdně (losos, pstruh, tuňák, treska, candát, lín, platýz).

Vejce – bílky lze konzumovat neomezeně (např. i ve formě šmakounu), žloutek omezeně (max. 1–2 porce denně).

Zvýšit příjem vlákniny (denně zařadit 1–2 porce **ovoce** a 4–6 porcí **zeleniny**, častěji v čerstvé než tepelně zpracované formě).

Luštěniny (čočka, hrách, fazole, sója) do jídelníčku zařazovat 2–3× týdně (příloha, samotný pokrm, pomazánky, moučníky).

Výrazně omezit příjem jednoduchých cukrů (slazené limonády, sladkosti, cukrovinky, čokolády, dorty, zákusky,

sušenky, sladké pečivo) **a nahradit je příjmem polysacharidů bohatých na vlákninu.** Zařazovat sacharidy s nízkým glykemickým indexem, resp. v celozrnné formě (celozrnný chléb (ideálně žitný), celozrnné druhy pečiva, celozrnná hnědá rýže, celozrnné těstoviny, ovesné, ječné, špaldové a další vločky, jáhly, bulgur, pohanka, brambory).

Zařadit ořechy a semínka (vše jen přírodní, bez přidaných olejů, soli a cukru, v množství cca 10 g denně).

Omezit příjem soli – nepřesolovat pokrmy, omezit konzumaci uzenin (max. 50 g šunky denně) a pečiva (max. 2 porce denně).

Dbát na dostatečný pitný režim (1,5–2 l/den)

Denní příjem tekutin má být pokryt převážně pitnou vodou, v menším množství je vhodné zařazovat také zelený čaj, černý čaj, bílý čaj, bylinkové čaje, neslazené minerální vody, nápoje bez cukru, perlivé nápoje (výjimečně), **nevhodné jsou sladké nápoje a alkohol.**

Vhodné technologické úpravy pokrmů jsou vaření, pečení, dušení a zapékání. Z nádobí pro přípravu pokrmů je optimální teflonové, které umožňuje přípravu jídla bez nutnosti přidání tuku. Nevhodné tepelné zpracování je smažení.

*Mgr. Kateřina Vokounová
nutriční terapeut*