

## มาตรฐานไขมันกันเดื่อ

ไขมัน เป็นสารอาหารที่ให้พลังงานสูงและสะสมอยู่ในร่างกาย เมื่อจำเป็นร่างกายจะดึงเอาไขมันที่สะสมไว้มาใช้ โดยไขมันปริมาณ 1 กรัม ให้พลังงานมากถึง 9 กิโลแคลอรี ในขณะที่อาหารประเภทเนื้อสัตว์ (โปรตีน) และอาหารประเภทแป้งหรือน้ำตาล (คาร์บอไฮเดรต) ในปริมาณเดียวกัน ให้พลังงานเพียง 4 กิโลแคลอรีเท่านั้น

ดังนั้น หากับประทานไขมันมากเกินไป จะเพิ่มความเสี่ยงต่อการเกิดโรคต่างๆ เช่น โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคความดันโลหิตสูง โรคไขมันในเลือดสูง โรคอ้วน โรคเบาหวาน

## ปริมาณไขมันที่ได้รับต้องเหมาะสม

เพราะหากได้รับอาหารจำพวกไขมัน ข้าว แป้ง น้ำตาล มากเกินความต้องการ จะส่งผลต่อระดับไขมันในร่างกายและหลอดเลือด

หมวดอาหาร	พลังงานที่ต้องการ (กิโลแคลอรี/วัน)			หน่วย
	1,600	2,000	2,400	
ข้าว/แป้ง	8	10	12	หัพพี (1 หัพพี = 5 ชต.)
ผัก	4 (6)	5	5	ส่วน
ผลไม้	3 (4)	4	5	ส่วน
เนื้อสัตว์	6	9	12	ส่วน (1 ส่วน = 2 ชต.)
นม	2 (1)	1	1	ส่วน (1 ส่วน = 240 มล.)
น้ำมัน***	4	6	6	ช้อนชา
น้ำตาลน้ำปลา เกลือ	ใช้น้อยเท่าที่จำเป็น			

หมายเหตุ เลขใน () คือปริมาณที่แนะนำสำหรับผู้ใหญ่  
 ที่มา : กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข  

- 1,600 กิโลแคลอรี สำหรับเด็กอายุ 6-13 ปี หญิงร่างกายอายุ 25-60 ปี ผู้สูงอายุ 60 ปีขึ้นไป
- 2,000 กิโลแคลอรี สำหรับผู้ชายอายุ 14-25 ปี ชายร่างกายอายุ 25-60 ปี
- 2,400 กิโลแคลอรี สำหรับผู้หญิงอายุ 14-25 ปี หญิงร่างกาย ผู้ซึ่งทำงานหนัก

## ชนิดของไขมัน

ไขมันที่มีประโยชน์ต่อหัวใจ	ไขมันที่เป็นอันตรายต่อหัวใจ
Monounsaturated Fat (ไขมันไม่มีอิมตัวเชิงเดี่ยว) หรือ MUFA พบน้ำมันพืชที่ให้น้ำมัน เช่น หง梗น้ำมัน น้ำมันหมู เมก็อก ถั่วเหลือง เมล็ดชา และรำข้าว	Saturated Fat (ไขมันอิมตัว) พบน้ำมันพืชจากสัตว์ เช่น หง梗น้ำมัน น้ำมันหมู เมก็อก น้ำมันปาล์ม และน้ำมันมะพร้าว
Polyunsaturated Fat (ไขมันไม่มีอิมตัวเชิงซ้อน) หรือ PUFA ส่วนใหญ่พบในพืชที่ให้น้ำมันมาก เช่น ข้าวโพด ดอกคำฝอย ทานตะวัน ถั่วเหลือง และยังพบได้ในปลา	Hydrogenated oil และ Trans Fat เป็นไขมันที่ได้จากการทำน้ำมันพืชให้อยู่ในรูปของแข็งและป้องกันการเหม็นหืน เช่น เมย์เทียม เนยข้าว แมร์การีน น้ำมันทอดช้า อาหารฟาสต์ฟู้ด คุกคักอบกรอบต่างๆ

## ทราบได้อย่างไรว่าไขมันในเลือดสูง

วิธีการ : เจาะเลือดตรวจระดับของไขมันในเลือด ซึ่งมักจะตรวจดู 2 ชนิด คือ คอเลสเตรอโรล และ ไตรกลีเซอไรด์

ประเภทของไขมัน	ระดับปกติ
คอเลสเตรอโรล (Total Cholesterol)	น้อยกว่า 200 มก./ดล.
เอช ดี แอล คอเลสเตรอโรล (ไขมันดี) (HDL-Cholesterol)	มากกว่า 40 มก./ดล. (ถ้าสูงจะดี)
แอล ดี แอล คอเลสเตรอโรล (ไขมันร้าย) (LDL-Cholesterol)	น้อยกว่า 100 มก./ดล.
ไตรกลีเซอไรด์ (Triglyceride)	น้อยกว่า 150 มก.%

ที่มา : National Cholesterol Education Program (NCEP)

## หลักการรับประทานอาหารเพื่อป้องกันและลดไขมันในเลือด

- หลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารที่มีไขมันสูงและอาหารที่มีน้ำตาลมาก
  - อาหารที่มีไขมันสูง เช่น หนังสัตว์ เนื้อสัตว์ติดมัน ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ไข่แดง เครื่องในสัตว์ อาหารทะเล น้ำมันและกะทิ
  - อาหารที่มีน้ำตาลมาก เช่น น้ำหวาน ชานมหวาน น้ำอัดลม จูก西瓜 เป็นต้น
- เพิ่มการรับประทานอาหารที่มีเลนนี่ไฮเมกขึ้น เช่น ข้าวซ้อมมีเมื่อถั่วเมล็ดแห้ง ผัก ผลไม้ น้ำตาลน้อย เช่น แครปเบล์ ผั่ง ช็อกฟู เมนส์กัง
- ควบคุมน้ำหนักตัวให้อยู่ในเกณฑ์ที่เหมาะสม (คำนวนจาก BMI)
- ออกกำลังกายอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อย 5 ครั้ง/สัปดาห์ เป็นระยะเวลาอย่างน้อย 30 นาที/ครั้ง
- งดดื่มชา กาแฟ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ทุกชนิด และดูบบุหรี่

## วิธีคิด BMI (ดัชนีมวลกาย)

ดัชนีมวลกาย (BMI) เป็นข้อบ่งชี้ถึงสภาวะของสุขภาพที่ดี

$$\text{ดัชนีมวลกาย} = \frac{\text{น้ำหนัก (กิโลกรัม)}}{\text{ความสูง (เมตร)} \times \text{ความสูง (เมตร)}}$$

ประเภท	ดัชนีมวลกาย (กก./ตร.ม.) สำหรับคนเอเชีย	ระดับความเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจ
น้ำหนักตัวน้อยเกินไป	น้อยกว่า 18.5	ความเสี่ยงต่ำเมื่อความเรียงใน การเก็บปัญหาสุขภาพอย่างอื่น
น้ำหนักตัวปกติ	18.5 - 22.9	ปานกลาง
น้ำหนักตัวมากเกินไป	23.0 - 24.9	เพิ่มขึ้นเล็กน้อย
มีภาวะอ้วน	25.0 - 29.9	สูง
ระดับที่ 1	30.0 - 34.9	สูงมาก
ระดับที่ 2	35.0 - 39.9	อุบัติ

\* ดัชนีมวลกายมากกว่า 30 กก./ตร.ม. ทำให้มีอัตราการตายสูงกว่าคนที่ไม่อ้วน ถึง 30% การลดน้ำหนัก 5-10% จากเดิมลดลงคราวละ 20%

## ตัวอย่างรายการอาหาร ใน 1 วัน

อาหารเช้า : ข้าวต้มปลากระพงและส้มเขียวหวาน

ข้าวต้ม (ข้าวซ้อมเมือ)	4 ทัพพี
ปลากระพง	2 ช้อนคาว
น้ำมันกระเทียมเลี้ยง	2 ช้อนชา
ส้มเขียวหวาน	1 ผลกลาง
น้ำชาดมันเนย	1 กล่อง (240 มล.)
ขี้นฟ้าย	ตามต้องการ

พลังงาน  
495 กิโลแคลอรี่  
คอเลสเตอรอล  
12 มิลลิกรัม

อาหารกลางวัน : เชียงไห่ไก่และสับปะรด

เล้านเชียงไห่	3 ทัพพี
ไก่ไห่ต้มสุก	4 ช้อนคาว
น้ำมันกระเทียมเลี้ยง	2 ช้อนชา
ถั่วอก	1 ทัพพี
นำatalothy	ใช้แต่น้อย
สับปะรด	9 ชิ้นพอเดิม

พลังงาน  
545 กิโลแคลอรี่  
คอเลสเตอรอล  
42 มิลลิกรัม

อาหารเย็น : ข้าวสวย ต้มยำหมูเห็ด ปลาอินทรีนึ่งบัว  
ผัดผักรวมมิตรน้ำมันหอยและชามฟู่

ข้าวสวย (ข้าวซ้อมเมือ)	3 ทัพพี
ต้มยำหมูเห็ด	
เนื้อหมูไม่มีติดมัน	2 ช้อนคาว
น้ำปลา	ใช้แต่น้อย
พริก มะนาว ต้มไดร์ ใบมะกรูด	ตามต้องการ
ปลาอินทรีนึ่งบัว	
ปลาอินทรี	2 ช้อนคาว
ชิง บัว	ตามชอบ

(บัวใช้แต่น้อย)

1 ทัพพี
2 ช้อนชา
1 ช้อนชา
1 ช้อนชา
ใช้แต่น้อย
2 ผลขนาดกลาง

พลังงาน  
635 กิโลแคลอรี่  
คอเลสเตอรอล  
52 มิลลิกรัม

ถั่วลันเตา ข้าวโพดอ่อน แครอท	1 ทัพพี
น้ำมันน้ำว้าเหลือง	2 ช้อนชา
น้ำมันหอย	1 ช้อนชา
นำatalothy	1 ช้อนชา
พรุรสตัวยกอ้วนขา	ใช้แต่น้อย
ชามฟู่	2 ผลขนาดกลาง

รวมพลังงานกันวัน 1,675 กิโลแคลอรี่



โรงพยาบาลท่าตูม  
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุรินทร์

## ลดมัน ลดเสี่ยง เลี้ยงโรคหัวใจ



โรงพยาบาลท่าตูม  
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุรินทร์