

老人饮食不同年轻人 应遵循八个原则



老人的饮食不同于年轻人，他们对营养的需求也不一样。遵循什么样的饮食原则才会有助于老年人的身体健康呢？

1、零食补充营养

老人咀嚼及吞咽能力较差，一餐吃不了多少东西，进

食时间又拖得很长。所以不妨让老年人一天分成5~6餐进食，在三次正餐之间准备一些简便的零食，比如低脂牛奶燕麦片或豆花、豆浆加蛋等。

2、限制油脂摄取量

老年人摄取油脂要以植物油为主，避免肥肉、动物油脂（猪油、牛油），而且要少用油炸的方式烹调食物。另外，糕饼类的油脂含量也很高，要尽量避开。

3、主食加入蔬菜一起烹调

为了方便老年人咀嚼，尽量挑选质地比较软的蔬

菜，比如大番茄、丝瓜、冬瓜、南瓜、茄子及叶菜类等，切成小丁或细丝后烹调。如果老人家平时以稀饭或汤面做主食，可以加进1~2种蔬菜一起煮，确保他们每天至少吃到3份（半斤）蔬菜。

4、每天吃2份水果

水果是老年人常会忽略的食物。台湾发布的营养调查显示，当地老年人每天吃水果不足2份。一些质地软的水果，如香蕉、西瓜、水蜜桃、木瓜、芒果、奇异果等都很适合老年人食用。如果要打成果汁，必须注意控制总量，打汁时可以多加些水稀

释，以防糖分过高。

5、着重补充B族维生素

粗粮及坚果中都含有丰富的B族维生素，在为老年人准备三餐时，不妨在粥饭里加一些糙米或坚果碎。

6、用豆制品取代部分动物蛋白质

老年人每天需要4份蛋白质，不过肉类的摄取必须限量，所以一部分蛋白质来源应该以豆类及豆制品（如豆腐、豆浆）取代。

7、用天然食材替代调味品

老人吃东西常觉得没味，为此烹调时经常放入过量的

盐、味精等，容易吃进过多的钠，埋下高血压风险。其实，善用酸味或某些食材特有的香气，就可以让食物少盐也美味。一些具有强烈风味的蔬菜如香菜、香菇、洋葱，可以用来炒蛋或是汤；白醋、水果醋、柠檬汁、柳橙汁等各种果酸味，也可以变化菜肴的味道。中药材也是可随手运用的调味品，比如气味浓厚的肉桂、五香、八角等。

8、戒除辛辣

虽然辛辣食物能挑起食欲，专家指出，老年人如果吃了这类食物，容易造成体内水分、电解质不平衡，出现口干舌燥、火气大、睡不好等症状。


宁波江北马应龙博爱医院
NINGBO JIANGBEI MAYINGLONG BOAI HOSPITAL

四百年精于品质 马应龙一脉相承

肛肠科专业

健康热线：
0574-27769999



扫一扫关注我们



“送子鸟” 宁波专业不孕不育医院
强势入驻华东
中国助孕领导品牌

按 JCI 国际标准建立
 美国俄勒冈辅助生殖中心技术协作医院
 美国\英国\北京\上海专家倾力打造

高薪诚聘 虚位以待

面试时间：2015年5月30日-31日
上午8:00-下午5:30

应聘地址：宁波西药饭店三楼海华厅（宁波市灵桥路2号）

医务人员				企划、网络、市场、客服人员、财务、后勤			
行政院长	1名	业务副院长	2名	医务科主任	1名	企划总监	1名
护理部主任	1名	妇科医生	5名	不孕科医生	8名	文案策划	2名
男科医生	3名	腔镜手术医生	3名	中医科医生	2名	编辑/推广	6名
内科医生	2名	B超医生	5名	麻醉科医生	5名	电话/网络咨询	10名
放射科医生	3名	住院医生	6名	药剂师（士）	6名	竞价专员	5名
检验师（士）	6名	中药师	2名	检验科主任	1名		
护士长	5名	护士	50名	医 助	6名		

将您心中的权威专家及管理、服务类人才推荐于我们，合作成功后，将为您提供精美礼品一份！