

영양교육

대사증후군



대사증후군이란?

심근경색이나 뇌출중 등 심혈관 질환의 위험요인인 비만(특히 복부비만), 고혈당, 이상지질증, 고혈압 등이 한 사람에게 동시에 발생하는 것.



대사증후군 어떻게 알 수 있나요?

<대사증후군 진단기준>

■ 허리둘레

남자 - 허리둘레 90cm 이상
여자 - 허리둘레 85cm 이상

■ 혈압

130/85mmHg 이상 또는 혈압치료를 하는 경우

■ 혈당

공복시 혈당 100mg/dL 이상 또는 혈당치료를 하는 경우

■ 고중성지방혈증

증성지방이 150mg/dL 이상

■ HDL 콜레스테롤

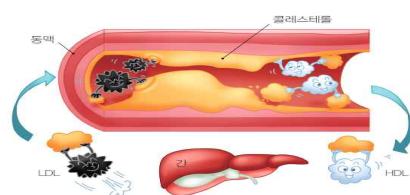
남자 40mg/dL 미만, 여자 50mg/dL 미만



대사증후군 방지하면 어떻게 될까요?

초기에는 아무런 증상이 없어 방지하기 쉽습니다.

- 정상혈관이 콜레스테롤로 인해 막으면서 뇌출중, 협심증, 심근경색이 발생한다.
- 당뇨병 합병증으로 인해 당뇨병성 망막증, 신경병증, 신장질환이 발생한다.
- 체내의 과산화물이 쌓이면서 악성신생물인 암(대장암, 유방암, 전립선암)이 발생한다.



대사증후군의 식사요법

1. 정상 체중을 유지하자!

♣ 표준체중 구하는 방법

남자= 키(m)*키(m)*22

여자= 키(m)*키(m)*21

하지만!! 비만을 결정하는 데에는 단순한 체중보다 날씬한 체형(허리)이 더 중요!!

허리둘레- 남자: 90cm, 여자 85cm 미만으로 유지 하자!!

2. 음식을 골고루 먹자!

♣ 도정이 덜된 곡류를 이용한다. (현미, 보리, 죄미 등)

- ♣ 콩 및 콩제품을 이용한다.(두부, 두유 등)
- ♣ 생선류를 일주일에 2~3회 이용한다.
(특히, 참치, 꼬치, 삼치, 고등어 등의 등푸른 생선은 일주일 1~2회 권장)
- ♣ 조리시 콩기름, 참기름, 올리브유 등 식물성 기름을 이용하고, 땅콩, 호두, 잣 등의 견과류를 먹습니다.
- ♣ 육류는 기름기를 제거한 살코기를 선택하여 먹습니다.



지방 이렇게 제거해요~

튀김, 볶음, 부침 조리방법 대신 구이, 찜, 삶기 조리법으로
보이는 지질 제거! 껍질 제거! 데쳐서 제거! 끓여서 걸어내기!

- ♣ 채소류, 해조류는 충분히 섭취하자.
→ 매끼 2~3가지의 채소반찬! 하루 식이섬유질 20~25g 섭취 권장

3. 안 좋은 음식의 섭취를 줄이자!

- ♣ 떡, 국수, 빵류, 과일류의 과식을 피하자

포화지방 많은 식품

육류의 기름, 삼겹살, 갈비, 버터, 햄, 베이컨 등

한달에 1~2번으로 가급적
섭취를 피한다.

트랜스지방이 많은 식품

비스킷, 도넛, 케이크, 초코릿 과자, 스낵, 팝콘 등

일주일에 1~2번 정도로
줄여 먹는다.

콜레스테롤이 높은 식품

곱창, 내장, 계란노른자, 새우, 계란, 오징어,
성게알, 명란젓, 창란젓 등

4. 알코올을 되도록 자제하자!

→ 음주는 주 2~3회 이내로 제한! 남자는 2잔, 여자는 1잔 이내로!
저염, 저지방, 저칼로리 안주 선택!



5. 영분섭취를 제한 하자!

- ♣ 국물이나 찌개를 반대접만 줄이기!
- ♣ 국물이 많은 음식(칼국수, 냉면)을 먹을 때는 건더기만 먹기!
- ♣ 조림보다는 무침, 구이로!
- ♣ 조리시 식초, 파, 마늘 적극 사용
- ♣ 식초로 조리할 수 있는 반찬을 활용하기 예) 미역무침, 무생채

6. 규칙적으로 운동하자!

- ♣ 운동 종류: 유산소운동 (걷기, 조깅, 마라톤, 등산, 자전거 타기, 수영)
- ♣ 빙도: 주당 3회! 평균적으로 주당 3~5회
- ♣ 시간: 30분~1시간
- ♣ 강도: 약간 숨차고 땀나는 정도의 운동