



Диета, содержащая 2 грамма (2000 мг) натрия

Планирование ежедневного питания

Знание того, в каких продуктах содержится много натрия (соли), поможет вам ограничить его потребление. В одной чайной ложке обычной столовой соли (хлористый натрий) содержится более 2000 миллиграммов (мг) натрия. Это больше допустимой для вас суточной нормы натрия.

В этом информационном листке приводятся советы и информация, которые помогут вам соблюдать диету с пониженным содержанием натрия.

Простые советы

- Вместо соли приправляйте пищу за столом свежими травами и пряностями, лимонным соком или уксусом.
- Модифицируйте рецепты, уменьшая в них количество натрия. В магазинах продаётся много поваренных книг, а в Интернете можно найти много рецептов с низким содержанием натрия.
- Старайтесь готовить сами и не покупать готовые блюда и расфасованные полуфабрикаты.
- Выбирайте натуральные продукты, в которых содержится мало натрия, такие как свежие фрукты и овощи, сухие зерновые продукты и запеченное в духовке или на гриле свежее мясо или рыба.
- Научитесь читать этикетки на продуктах питания и всегда проверяйте содержание натрия.
- Ведите журнал. В конце этого информационного листка приводятся вебсайты, которые помогут вам в этом помочь.



Уберите со стола солонку.

Уменьшение соли в рецептах

- В большинстве рецептов вы можете сократить количество соли вдвое, и вкус блюда при этом почти не изменится. (Исключение составляют рецепты домашней выпечки, в которых используются дрожжи.)
- Вместо обычного пекарского порошка используйте порошок «с низким содержанием натрия», в одной чайной ложке которого содержится на 500 мг меньше натрия, чем в обычном.
- В качестве приправы вместо соли используйте свежие и сушёные травы.
- Вместо ветчины используйте в рецептах свежую запечённую свинину.

- Готовьте всё сами. Например:
 - Домашняя пицца, приготовленная на «английском маффине» с несолёным томатным соусом, сыром моцарелла, куриным мясом и овощами, содержит менее 450 мг натрия.
 - 1/2 готовой замороженной пиццы с мясом и овощами содержит более 1000 мг натрия.

Nutrition Facts	
Serving Size 1 cup (228g)	
Servings Per Container 2	
Amount Per Serving	
Calories 260	Calories from Fat 120
% Daily Value*	
Total Fat 13g	20%
Saturated Fat 5g	25%
Trans Fat 2g	
Cholesterol 30mg	10%
Sodium 660mg	28%
Total Carbohydrate 31g	10%
Dietary Fiber 0g	0%
Sugars 5g	
Protein 5g	
Vitamin A 4%	Vitamin C 2%
Calcium 15%	Iron 4%
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.	

Образец этикетки, в которой указана пищевая ценность продукта и выделено содержание натрия

Готовые продукты питания

Каким образом содержание натрия указывается на этикетке

Содержание натрия в одной порции указывается в миллиграммах (мг) на этикетке в таблице о пищевой ценности продукта.

Например, порция продукта размером с 1 чашку содержит 660 натрия. Если ваша суточная норма натрия 2000 мг (2 г), это 1/3 общего количества соли, которое вы можете употреблять за день.

Слева приводится простая таблица пищевой ценности, на которой показано, где указывается содержание натрия.

Обратите внимание на размер порции. Если вы употребляете в пищу 2 порции, вы должны умножить содержание натрия в продукте на 2.

Заявления о натрии (соли)

Заявления о натрии или его отсутствии часто размещаются на этикетках продуктов для того, чтобы помочь вам сделать правильный выбор. Ниже объясняется значение различных заявлений. Это поможет вам выбрать продукты питания, которые подходят для вас и вашей диеты.

Утверждение

Определение

Без натрия (Sodium Free)....Менее 5 мг натрия на порцию

Без соли (Salt Free).....Продукт соответствует требованиям для продуктов «без натрия»

Очень низкое

содержание натрия

(Very Low Sodium).....35 мг натрия на порцию или меньше

Низкое содержание натрия

(Low Sodium).....140 мг натрия на порцию или меньше

Уменьшенное содержание

натрия, Меньше натрия

(Reduced Sodium,

Less Sodium).....Как минимум на 25% меньше натрия на порцию, чем в обычном продукте

Меньше чем обычно натрия

(Light in Sodium).....На 50% меньше натрия на порцию, чем в обычном продукте

Несолёный, Без добавления

соли, Соль не добавлялась

(Unsalted, Without Added

Salt, No Salt Added).....Во время кулинарной обработки соль не добавляется



Выбирайте рестораны, предлагающие блюда с низким содержанием соли.

Полезные советы для еды вне дома

- Старайтесь есть в «салатном баре»:
 - Выбирайте свежие фрукты и овощи, яйца и курицу-гриль.
 - Ограничьте потребление продуктов с высоким содержанием соли, таких как сыры, солёные орешки, колбасные изделия и салаты из макарон.
 - Для заправки салатов используйте уксус или лимонный сок. Не употребляйте обычную или «лёгкую» – в них обычно содержится очень много соли.
- Попросите официанта, чтобы вам принесли:
 - Заправку для салата ил соус вам принесли отдельно
 - Мясо, жареное на гриле без добавления соли
 - Информацию о питательной ценности блюд, указанных в меню

Многие ресторанные сети предлагают информацию о питательной ценности блюд в ресторане или онлайн.
- Выбирайте рестораны, предлагающие блюда с низким содержанием соли, например, свежее мясо, приготовленное на гриле, и тушёные овощи без соевого соуса. Многие блюда восточной, итальянской, мексиканской и других кухонь содержат очень много соли.
- Ограничивайте размеры порций. Постарайтесь съесть только половину горячего и салат, заправленный растительным маслом с уксусом. Это значительно снизит количество потребляемой вами соли.

Таблица продуктов питания

В таблице продуктов питания на следующей странице они распределены в 3 группы:

- Продукты, которые можно употреблять при диете с пониженным содержанием соли
- Продукты, которые можно употреблять время от времени при диете с пониженным содержанием соли
- Продукты, которых следует избегать при диете с пониженным содержанием соли

Используйте эту таблицу для правильного выбора продуктов питания для вашей диеты с пониженным содержанием соли.

Группы продуктов питания	Можно употреблять Употребляйте эти продукты в пищу каждый день. В одной порции содержится менее 100 мг	Иногда можно Употребляйте эти продукты в пищу время от времени. В одной порции содержится менее	Избегайте этих продуктов Употребляйте эти продукты в пищу как можно реже. В одной порции содержится более
Фрукты	<ul style="list-style-type: none"> • Все фрукты и фруктовые соки 		
Овощи	<ul style="list-style-type: none"> • Все свежие, замороженные и консервированные овощи без соли или соуса 	<ul style="list-style-type: none"> • Большинство консервированных овощей, содержащих соль • Томатный и овощной сок V-8 с низким содержанием соли 	<ul style="list-style-type: none"> • Обычный томатный или овощной сок V-8 • Готовые к употреблению томатные соусы • Солёные и маринованные капуста, маслины и опунция и др.
Мясные и другие белковые продукты	<ul style="list-style-type: none"> • Свежее мясо, мясо птицы и рыба (без добавления соли) • Моллюски, мидии, приготовленные на пару • Не содержащие соли арахисовое масло и орехи 	<ul style="list-style-type: none"> • Арахисовое масло • Ракообразные без добавления соли • Консервированная фасоль • Готовые замороженные обеды с содержанием соли не более 300 мг 	<ul style="list-style-type: none"> • Тунец в виде консервов с солью • Жареная пицца • Солёные, копчёные или консервированные мясные продукты • Колбасы • Колбасный фарш
Молочные продукты	<ul style="list-style-type: none"> • Несолёное масло • Несолёный творог • Молоко и йогурт 	<ul style="list-style-type: none"> • Кефир • Несолёные сыры: моцарелла, швейцарский, чеддер, рикотта 	<ul style="list-style-type: none"> • Солёные сыры: фета, рокфор и сыр из козьего молока • Творог
Каша, злаки и крахмалистые	<ul style="list-style-type: none"> • Простая горячая каша • Пшеничные подушечки или воздушный рис к завтраку • Несолёные кукурузные тортильи, гранола, изделия из пресного теста 	<ul style="list-style-type: none"> • Хлеб с пониженным содержанием соли • Рис, макаронные изделия, зерновые, приготовленные без соли • Картофель и тыква без соли 	<ul style="list-style-type: none"> • Начинка для фаршировки • Кукурузный хлеб • Рис или лапша, приготовленные со специями в пакетики
Специи, приправы и заправки	<ul style="list-style-type: none"> • Свежие и сушёные травы • Толчёные специи без соли (например, луковый и чесночный порошок вместо луковой и чесночной соли) • Соус табаско (не более 1 стол. ложки) 	<ul style="list-style-type: none"> • Некоторые острые соусы (см. содержание соли на этикетке) • Майонез • Горчица • Кетчуп с низким содержанием соли 	<ul style="list-style-type: none"> • Глутамат натрия (MSG) • Средства для тендеризации мяса • Кетчуп и соус барбекю • Все приправы в пакетах • Приправы для салатов • Сырные соусы, например, Альфредо • Маслины • Некоторые острые соусы • Релиш

Другие ресурсы

Сайты в интернете

Эти вебсайты помогут вам вести учёт ежедневного потребления соли:

- www.myfitnesspal.com
- www.livestrong.com
- база данных о пищевой ценности продуктов USDA:
<http://ndb.nal.usda.gov/>

Книги

- *"Pocket Guide to Low Sodium Foods (Карманный справочник продуктов с низким содержанием натрия)"*, Bobbie Mostyn
- *"The Complete Book of Food Counts (Полный справочник продуктов питания)"* (8-я редакция), Corinne Netzer

Книги рецептов с низким содержанием соли

- *"The Complete Idiot's Guide to Low Sodium Meals (Руководство для полных идиотов по приготовлению блюд с низким содержанием натрия)"*, Shelly Vaughn James и Heidi McIndoo, RD
- *"No-Salt, Lowest-Sodium Cookbook (Книга рецептов без соли и с самым низким содержанием соли)"*, Donald Gazzaniga
- *"500 Low Sodium Recipes – Lose the Salt, Not the Flavor in Meals the Whole Family Will Love (500 рецептов с низким содержанием натрия – избавьтесь от соли, но не от вкуса в блюдах для всей семьи)"*, Dick Logue
- *"Get the Salt Out: 501 Simple Ways to Cut the Salt Out of Any Diet (Как убрать соль: 501 простой совет о том, как исключить соль из любой диеты)"*, Ann Louise Gittleman
- *"Cooking Without a Grain of Salt (Готовим без крупинцы соли)"*, Elma W. Bagg, Susan Bagg Todd и Robert Ely Bagg

У вас есть вопросы?

Ваши вопросы важны. Если у вас есть вопросы или вас волнует что-либо, звоните своему врачу или поставщику медицинских услуг.

Диетолог/Ассистент диетолога:

2 Gram (2,000 mg) Sodium Meal Plan

Planning your daily meals

Knowing what foods are high in sodium can help you stay within your sodium limit. One teaspoon of regular table salt (sodium chloride) contains over 2,000 milligrams (mg) of sodium. This is more than the amount of sodium you are allowed in a day.

This handout gives tips and information that will help you stick with your low-sodium meal plan.

Basic Tips

- Instead of using table salt to flavor foods, try using fresh herbs and spices, lemon juice, or vinegar.
- Adapt your foods to low-sodium versions. There are many low-sodium cookbooks you can buy and low-sodium recipes online.
- Try making foods from scratch instead of buying prepared or prepackaged items.
- Choose foods that are naturally low in sodium. These include fresh fruits and vegetables, dried grains, and grilled or baked fresh meats and fish.
- Learn how to read food labels and always check the sodium content.
- Keep a food log. See the references at the end of this handout for websites that may help.



Take the salt shaker off the table.

Reducing Salt in Recipes

- For most recipes, you can use half as much salt as the recipe calls for without greatly changing the flavor. (This may not be true for some baking recipes that contain yeast.)
- Use “low-sodium” baking powder instead of regular baking powder. This reduces sodium by about 500 mg per teaspoon.
- Use fresh or dried herbs and spices instead of salt to add flavor.
- Use fresh roasted pork instead of ham in recipes.

- Make foods from scratch. For example:
 - A homemade pizza made with an English muffin, low-sodium pasta sauce, mozzarella, grilled chicken, and vegetables has about 450 mg sodium.
 - ½ of a frozen pizza with meat and vegetables has more than 1,000 mg sodium.

Packaged Foods

How Sodium Is Listed on a Nutrition Facts Label

The amount of sodium in a serving size is listed in milligrams (mg) on a Nutrition Facts label on packaged foods.

For example, a 1-cup serving of a product has 660 mg of sodium. If you are on a 2,000 mg (2 gm) sodium diet, this is ⅓ of your daily allowance.

On the left is a sample Nutrition Facts label that shows where to look for the sodium content.

Be sure to note the serving size. If you eat 2 servings of the food, you also need to multiply the sodium by 2.

Sodium Claims

Sodium claims are often printed on food labels to help you make good choices. This list gives the meaning of various claims. It will help you choose the products that are right for you and your diet.

Claim	Definition
<i>Sodium Free</i>	Less than 5 mg sodium per serving
<i>Salt Free</i>	Product meets requirements for “sodium free”
<i>Very Low Sodium</i>	35 mg or less sodium per serving
<i>Low Sodium</i>	140 mg or less sodium per serving
<i>Reduced Sodium,</i> <i>Less Sodium</i>	At least 25% less sodium per serving than the regular product
<i>Light in Sodium</i>	50% less sodium per serving than the regular product
<i>Unsalted,</i> <i>Without Added Salt,</i> <i>No Salt Added</i>	No salt is added during processing

Nutrition Facts	
Serving Size 1 cup (228g)	
Servings Per Container 2	
Amount Per Serving	
Calories 260	Calories from Fat 120
% Daily Value*	
Total Fat 13g	20%
Saturated Fat 5g	25%
Trans Fat 2g	
Cholesterol 30mg	10%
Sodium 660mg	28%
Total Carbohydrate 31g	10%
Dietary Fiber 0g	0%
Sugars 5g	
Protein 5g	
Vitamin A 4%	• Vitamin C 2%
Calcium 15%	• Iron 4%
*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.	

Sample Nutrition Facts label showing sodium content



Choose restaurants that serve low-sodium options.

Tips for Eating Out

- Try eating at salad bars:
 - Choose fresh fruits and vegetables, eggs, and grilled chicken.
 - Limit high-sodium foods such as cheeses, salted nuts, chopped deli meats, and pasta salads.
 - Try oil and vinegar or lemon juice for dressing. Avoid regular or “lite” dressings – they are usually very high in sodium.
- Ask your server for:
 - Salad dressings and sauces on the side
 - Grilled meats with no salt added
 - Nutrition information about foods on the menu

Many large chain restaurants now have nutrition information available at the restaurants and online.

- Choose restaurants that serve low-sodium options, such as fresh grilled meat and stir-fried vegetables without soy sauce. Most Asian, Italian, Mexican, and other ethnic foods can be very high in sodium.
- Limit your portion size. Try eating half the entrée and having a side salad with oil and vinegar. This will greatly reduce your sodium intake.

Food Tables

The food tables on the next page divide foods into 3 groups:

- Foods that are OK to eat on a low-sodium diet
- Foods that you can eat once in a while on a low-sodium diet
- Foods to avoid on a low-sodium diet

Use these tables to help choose foods for your low-sodium meal plan.

Food Groups	OK to Eat <i>Choose these foods every day. One serving has less than 100 mg sodium.</i>	Eat Sometimes <i>Choose these foods once in a while. One serving has less than 300 mg sodium.</i>	Avoid These Foods <i>Choose these foods rarely. One serving has more than 300 mg of sodium.</i>
Fruits	<ul style="list-style-type: none"> All fruits and fruit juices 	<ul style="list-style-type: none"> Most canned vegetables with salt Low-sodium tomato and V-8 juice 	<ul style="list-style-type: none"> Regular tomato or V-8 juice Ready-to-eat tomato sauces Pickled foods like sauerkraut, olives, and pickles
Vegetables	<ul style="list-style-type: none"> All fresh, frozen, and canned vegetables with no salt or sauces added 	<ul style="list-style-type: none"> Peanut butter Shellfish, not treated with salt Canned beans Frozen meals with less than 300 mg sodium 	<ul style="list-style-type: none"> Tuna fish, canned with added salt Fried foods Salted, smoked, cured, or canned meats Lunch deli meats Spam
Meats and Other Protein Foods	<ul style="list-style-type: none"> Fresh meats, poultry, and fish (no salt added) Clams and mussels, steamed without salt Unsalted peanut butter and nuts Tuna fish, canned without added salt Dried beans or peas, cooked without salt Tofu Eggs 	<ul style="list-style-type: none"> Buttermilk Lower sodium cheeses like mozzarella, Swiss, cheddar, ricotta 	<ul style="list-style-type: none"> High-sodium cheeses like feta, bleu, and goat cheese Cottage cheese
Dairy	<ul style="list-style-type: none"> Unsalted butter Unsalted cottage cheese Milk and yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> Salted crackers and pretzels Most cold cereals Most breads and muffins Pancakes and waffles 	<ul style="list-style-type: none"> Stuffing mixes Cornbread Rice or noodles prepared with flavor packets
Cereals, Grains, and Starches	<ul style="list-style-type: none"> Plain hot cereal Shredded wheat or puffed rice cereal Unsalted corn tortillas, granola, quick breads Low-sodium breads Rice, pasta, whole grains, cooked without salt Unsalted potatoes and squash 	<ul style="list-style-type: none"> Some hot sauces (check label for sodium content) Mayonnaise Mustard Low-sodium ketchup 	<ul style="list-style-type: none"> Most canned soups Bouillon cubes and prepared broths Sauces: teriyaki, soy, fish, Worcestershire sauce Sea salt, regular salt Baking soda (regular) Garlic, onion, and other flavored or seasoned salts Relishes
Spices, Seasonings, and Condiments	<ul style="list-style-type: none"> Fresh or dried herbs Powders, not salts (for example, use onion and garlic powder instead of onion and garlic salt) Tabasco (no more than 1 tablespoon) Vinegar, lemon and lime juice Fresh garlic Sesame seeds Allspice Mrs. Dash and Lawry's salt-free seasonings Flavored extracts like vanilla and almond 		<ul style="list-style-type: none"> Monosodium glutamate (MSG) Meat tenderizers Ketchup and barbecue sauce All seasoning packets Salad dressing Cheese sauce mixes, such as Alfredo sauce Olives Some hot sauces

Other Resources

Websites

These websites provide tools to help you keep track of your sodium intake:

- www.myfitnesspal.com
- www.livestrong.com
- USDA nutrient database: <http://ndb.nal.usda.gov/>

Books

- *Pocket Guide to Low Sodium Foods*, by Bobbie Mostyn
- *The Complete Book of Food Counts* (8th Edition), by Corinne Netzer

Low-Sodium Cookbooks

- *The Complete Idiot's Guide to Low Sodium Meals*, by Shelly Vaughn James and Heidi McIndoo, RD
- *No-Salt, Lowest-Sodium Cookbook*, by Donald Gazzaniga
- *500 Low Sodium Recipes – Lose the Salt, Not the Flavor in Meals the Whole Family Will Love*, by Dick Logue
- *Get the Salt Out: 501 Simple Ways to Cut the Salt Out of Any Diet*, by Ann Louise Gittleman
- *Cooking Without a Grain of Salt*, by Elma W. Bagg, Susan Bagg Todd, and Robert Ely Bagg

Questions?

Your questions are important. Call your doctor or health care provider if you have questions or concerns.

Dietitian/Diet Technician:
