



அலகு: ஆரோக்கியமான உணவுப்பழக்கங்களை ஏற்படுத்திக் கொள்வோம்

୭୩୬

## உணவின் முக்கியத்துவங்கள்

- உடல் வளர்ச்சி
  - ஆரோக்கியமாக வாழ்வதற்கு
  - நோய்களிலிருந்து பாதுபாப்பு பெறுவதற்கு
  - உடலுக்குத் தேவையான சக்தியை பெற்றுக் கொள்வதற்கு

உணவிலுள்ள போசணைப் பார்த்துங்கள்

- 1) மாபோசனைப் பதார்த்தம் - காபோவைதரேற்று , புரதம் , இலிப்பிட்டு
  - 2) நுண்போசனைப் பதார்த்தம் - விழ்றுமின்களும் கனியுப்புக்களும்.

மாபோசனைகளும் நன்போசனைகளும் எமது உடலுக்கு பங்களிப்பு செய்யும் விதம்

ஊட்டப் பதார்த்தம்	ஊட்டக்கறு	அடங்கியுள்ள உணவுகள்	முக்கியத்துவம்
மாவூட்டம்	காபோவைத்ரேந்று	<ul style="list-style-type: none"> <li>சோறு, பலா, கிழங்கு வகை, பயறு போன்ற மாப்பொருள் கொண்ட உணவுகளும் சீனி, கரும்பு, இனிப் பான பலகாரங்கள்.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>உடலுக்குத் தேவையான சக்தியை வழங்குதல். மாப் பொருட்களும் சீனியும் காபோவைத்ரேந்றில் அடங்குகின்றன. சக்தித் தேவையின் 55% - 60மு இவை மூலம் பெறப்படுகின்றன.</li> </ul>
புரதம்		<ul style="list-style-type: none"> <li>சோயா, பருப்பு, பயறு போன்ற தானியங்களும் முட்டை, கருவாடு, பாலுணவுகள், ஈரல், இறைச்சி, மீன் போன்ற விலங்குணவுகள்</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>உடலை வளர்ச்சியடையச் செய்வதோடு, சிதைந்த இழையங்களைப் புதுப்பிக்கவும் செய்கின்றது. சக்தித் தேவையின் 10மு - 15% இதன் மூலம் பெறப்படுகின்றது. போதியளவு புரதம் கிடைக்கப் பெறாமையால் வளர்ச்சி குன்றவதோடு, பலவித நோய்களுக்கும் ஆளாக நேரிடும்.</li> </ul>

ஊட்டப் பதார்த்தம்	ஊட்டக்கூறு	அடங்கியுள்ள உணவுகள்	முக்கியத்துவம்
மாவூட்டம்	கொழுப்பு	<ul style="list-style-type: none"> <li>தேங்காய், நிலக்கடலை, எள்ளு, விலங்கு (மாமிச) உணவுகள், மாஜரீன், பட்டர் போன்றவை.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>முழுமையான சக்தி தேவையின் 25% - 30% இதன் மூலம் பெறப்படுகின்றது. உடலில் கொழுப்பு சேமிக்கப் பட்டு, தேவையான சந்தர்ப்பங்களில் பயன்படுத்தப்படு கின்றது. தேவைக்கேற்ற கொழுப்பு கிடைக்கப் பெறா விடில் கொழுப்பில் கரையும் A, D, E, K போன்ற ஊட்டப் பதார்த்தங்களின் அகத்துறிஞ்சலில் பாதிப்பு விளையும். அளவுக்கதிகமாகக் கொழுப்பு உட்கொள்வதனால் குருதிச் சுற்றோட்டத்தில் தடைகள் ஏற்பட்டு, அது தொடர்பான நோய்கள் ஏற்படலாம்.</li> </ul>
நுண்ணுட்டம்	விற்றமின் A	<ul style="list-style-type: none"> <li>வட்டக்காய், பய்பாசி போன்ற விசேட மாக மஞ்சள் நிறக் காய்கறிகள், பழங்கள், கடும் பச்சை நிறங் கொண்ட கீரை வகைகள் மற்றும் காய்கறிகள், முட்டை மஞ்சட்கரு, பாலுணவுகள், ஈரல் போன்ற விலங்குணவுகள்.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>கண்பார்வை, நோயெதிர்ப்புச் சக்தி, குருதி உற்பத்தி, எலும்பு வளர்ச்சி மற்றும் தோல் சம்பந்தமான நோய் களைத் தடுப்பதற்கும் இது அவசியமாகும்.</li> </ul>
	விற்றமின் B	<ul style="list-style-type: none"> <li>தானியங்கள், முட்டை, கருவாடு, பாலுற்பத்திப் பொருட்கள், இறைச்சி வகை.</li> <li>நெத்தலி, தோடை உட்பட புளிப்பான பழங்கள், இலைவகை மற்றும் காய்கறிகள்.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>வாயவிதல், பெலகரா, குருதிசோகை என்பவற்றைத் தடுக்கும்.</li> <li>இழைய வளர்ச்சி மற்றும் நோயெதிர்ப்புச் சக்தியை உருவாக்க அவசியமாகும். அத்தோடு விட்டமின் C காணப்படும்போது இருப்பு அகத்துறிஞ்சல் சிறப்பாக நடைபெறும். இது குறைவதால்</li> </ul>

	விற்றமின் C		விரைவில் களைப் படைதல், முரசிலிருந்து குருதி வடிதல், காயங்கள் விரைவில் குணமடையாதிருத்தல் போன்ற நிலைமை கள் ஏற்படும்.
	விற்றமின் D	மீன், மீன் ஈரல் எண்ணெய், பால், முட்டை, இறைச்சி (காலையில் சூரிய ஒளி)	பற்கள் மற்றும் எலும்பு வளர்ச்சிக்கு அவசியம். இது குறைவதால் எலும்பு விகாரமடையும். அதிகமாவதால் தாகம், உணவில் விரும்பமின்மை, சிறுநீரகங்கள் மற்றும் ஏணைய உறுப்புக்களில் கல்சியம் படிதல் என்பன ஏற்படலாம்.

### பயிற்சி செயற்பாடுகள்

- 1) உணவின் முககியத்துவம் முன்றினை எழுதுக.
- 2) பின்வரும் அட்டவணையைப் பூர்த்தி செய்க.

ஊட்டக்கூறுகள்	அடங்கியுள்ள உணவுகள்
காபோவைதரேந்று	
கொழுப்பு	
புரதம்	
விற்றமின்	
கனியப்பு	

- 3) நுண் ஊட்டப் போசணைப்பதார்த்தங்கள் எமது உடலுக்கு ஆற்றும் தொழில்களை எழுதுக.

## உணவுக் கூம்பகம்



இரு தினத்துக்கான உணவு வேளைகளைக் காலை, மதியம், இரவு எனப் பிரதான மூன்று வேளைகளாகவும், காலை 10 மணிக்கும், மாலை 3 மணிக்குமிடையே இரு இடைநேர உணவு வேளை களையும் ஆக்கிக் கொள்ளலாம்

## பயிற்சி செயற்பாடுகள்

- 1) உணவுக் கூம்பினை வரைக.
- 2) இறைச்சி மீன் முட்டை பருப்பு வகை என்பன நாலொன்றிற்கு எத்தனை பங்காப அமைய வேண்டும்?
- 3) நாலொன்றின் உணவு வேளையில் மிகவும் குறைவாக எடுத்துக்கொள்ள வேண்டிய போசணைப் பதார்த்தம் எது?
- 4) உணவு வேளையொன்றினை திட்டமிடும் போது கவனிக்க வேண்டிய விடயங்களை எழுதுக.

