

บทความพิเศษ

Special Article

อาหารกับสุขภาพในช่วงวัยของชีวิต

สุภารัณ์ ฉักรัชัยวิรัฒนา ท.บ., ส.ม.

ภาควิชาทันตกรรมชุมชน

คณะทันตแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

บทนำ

อาหารมีความสำคัญต่อร่างกายมนุษย์เป็นอย่างมาก ตั้งแต่อยู่ในครรภ์ไปจนตลอดชีวิตมนุษย์ต้องกินอาหารเพื่อให้ร่างกายมีการเจริญเติบโต มีพลังงานที่จะทำงาน มีร่างกายแข็งแรงสุภาพดี มีภูมิคุ้มกันโรคสูง

อาหารมีบทบาทมากต่อสุขภาพของร่างกายและจิตใจ ดังนั้น การขาดสารอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งจะมีผลกระทบต่อร่างกาย เนื่องจากสารอาหารแต่ละชนิดทำงานสัมพันธ์กัน อาหารมีอิทธิพลต่อสุขภาพและความเป็นอยู่ของมนุษย์ทั้งทางร่างกาย จิตใจ สดปัญญา และสังคม ดังนี้

1. อิทธิพลของอาหารต่อสุขภาพกาย

1.1 อิทธิพลของอาหารต่อโครงสร้างของร่างกาย โภชนาการมีอิทธิพลต่อการเจริญเติบโตและขนาดของร่างกายของเด็กมากกว่าปัจจัยอื่นๆ ดังจะเห็นได้อย่างจากการศึกษาเด็กญี่ปุ่นที่เกิดในสหรัฐอเมริกา เมื่อปี พ.ศ.2495 เปรียบเทียบกับเด็กญี่ปุ่นที่เกิดในประเทศไทยปัจจุบันเนื่องจากลักษณะการบริโภคอาหารแตกต่างกัน นอกจากนี้การศึกษาการเจริญเติบโตของเด็กญี่ปุ่นที่เกิดเมื่อปี พ.ศ.2443 พบว่ามีความสูงน้อยกว่าเด็กที่มีอายุเท่ากันที่เกิดในปี พ.ศ.

2495 ซึ่งมีผลมาจากการเปลี่ยนแปลงอาหารที่ปริโภคในประเทศญี่ปุ่นภายหลังสงครามโลกครั้งที่ 2

1.2 อิทธิพลของอาหารต่อสมรรถภาพในการทำงาน

การได้รับพลังงานจากอาหารไม่เพียงพอจะทำให้ไม่สามารถที่จะทำงาน ในคนที่เป็นโรคขาดโปรตีนและพลังงานจะเห็นได้ว่ามีร่างกายชลอ生长 ถ้าจับดูตามกล้ามเนื้อแขนขาจะพบว่าลีบเหลว ไม่มีแรงทำงานไม่มีแรงที่จะเคลื่อนไหว คนไทยจำนวนมากเป็นโรคขาดโปรตีนและพลังงาน ซึ่งมีดังต่อไปนี้ อาการไม่รุนแรง สามารถทำงานได้ แต่ไม่มีประสิทธิภาพ ไปจนถึงที่มีอาการรุนแรงเคลื่อนไหวร่างกายไม่ได้ มีการทดลองวัดประสิทธิภาพในการทำงานของกลุ่มคนในโรงงานอุตสาหกรรมในสหรัฐอเมริกา โดยแบ่งคนงานออกเป็น 2 กลุ่ม กลุ่มหนึ่งให้กินอาหารเช้าก่อนทำงาน อีกกลุ่มไม่หงุดอาหารเช้า พบว่าการดูอาหารเพียงมื้อเดียว ก็มีผลกระทบต่อประสิทธิภาพในการทำงาน

1.3 อิทธิพลของอาหารต่อภูมิคุ้มกันโรค

คนที่อยู่ในภาวะโภชนาการที่ไม่ดี จะมีการติดเชื้อได้ง่าย เพราะร่างกายต้องการสารอาหารโดยเฉพาะโปรตีนเพื่อไปสร้างภูมิคุ้มกันโรค ดังนั้น คนที่ได้รับโปรตีนและพลังงานไม่เพียงพอ จะมีภูมิคุ้มกันโรค

ต่ำมาก เป็นผลให้ทายชาหรือมีโรคแทรกซ้อนได้ง่าย ในสัตว์ทดลอง พวกที่กินอาหารเพียงพอและมีสารอาหารครบถ้วน จะเจริญเติบโตรวดเร็วและแข็งแรง ส่วนพวกที่กินอาหารไม่พอหรือกินอาหารที่มีสารอาหารไม่ครบถ้วนตามความต้องการของร่างกาย จะมีการเจริญเติบโตช้า มีอาการของโรคขาดสารอาหาร และมักจะอายุสั้น

ผู้ที่ได้รับอาหารถูกหลักโภชนาการจะมีรูปร่างสมส่วน กล้ามเนื้อแน่น ผิวพรรณดี มีกำลังทำงานไม่เหนื่อยง่าย ผู้อำนวยการคนแรกขององค์กรอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติได้ศึกษาชนเผ่ากินเผ่าต่างๆ พบว่า พวกที่กิน นม ไข่ และผักเป็นประจำ มีร่างกายแข็งแรงใหญ่โต ส่วนพวกที่กินข้าว ขนมปัง และแป้งมาก ไข่และผักน้อย จะมีร่างกายเล็กกว่า และเจ็บป่วยบ่อยกว่าพวกแรก

1.4 อิทธิพลของอาหารต่อความยืนยาวของชีวิต
เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้ร่างกาย
แข็งแรงความต้านทานโรคสูง ดังนั้นอาหารจึงช่วยให้
ไม่เป็นโรคภัยไข้เจ็บบ่อย และสอดคล้องระหว่างสาธารณ-
สุขพบว่า อัตราการตายสูงสุดของประชาชนไทยเกิด
จากโรคที่เกี่ยวกับอาหารการกิน จากการศึกษาสถิติ
ของหลาย ๆ ประเทศจะเห็นได้ว่า ประเทศที่มีฐานะ
ทางเศรษฐกิจดีมีการกินอยู่ดี มีการสาธารณสุขดี
ประชาชนจะมีอายุเฉลี่ยสูงกว่าประเทศที่ยากจน

2. อิทธิพลของอาหารต่อสุขภาพจิต

การได้รับอาหารที่ถูกต้องมีภาวะโภชนาการดีมีส่วนให้จิตใจสบาย อารมณ์มั่นคง ไม่เหนื่อยและท้อแท้ง่าย มีความแจ่มใส กระตือรือร้น ปรับตนเข้ากับสังคมหรือสิ่งแวดล้อมได้ง่าย

3. ວິທີປົກລົງອາຫານຕ່ວສະບັບປຸງປາ

การพัฒนาของสติปัญญาที่มีผลมาจากการเจริญเติบโตของสมองตั้งแต่อยู่ในครรภ์มารดาและ

สมองจะเริ่มเติบโตถึงร้อยละ 80 ของน้ำหนักสมอง
ผู้ใหญ่ในช่วง 2 ปีแรกของชีวิต ช่วงที่สมองมีการ
เจริญเติบโตได้รวดเร็วที่สุด คือ ช่วงที่ 2 และ 3 ของ
การตั้งครรภ์ (เริ่มตั้งแต่ท้องได้ 4 เดือน) จำนวนเซลล์
ในสมองในช่วงนี้ จะเป็นตัวบ่งชี้ว่าสมองมีการเจริญ
เติบโตได้ดีเทียบกับ

จากการศึกษาของนักวิทยาศาสตร์หลายคนได้ผลว่า การขาดอาหารของเด็กในวัยต่ำกว่า 2 ชั่วโมง มีผลกระทบต่อระดับสติปัญญาเป็นอย่างมาก เด็กที่ขาดอาหารแม้ว่าจะอยู่ในภาวะแวดล้อมที่ดีก็ยังมีสมรรถภาพทางปัญญาด้อยกว่าเด็กที่ได้รับอาหารดีเด็กที่ขาดอาหารจะมีขนาดศีรษะเล็กกว่า และสติปัญญาด้อยกว่า ความเข้าใจและการรับรู้ซึ้ง ขาดการเริ่ม ขาดความกระตือรือร้น

4. อิทธิพลของอาหารต่อสังคม

การที่มนุษย์ได้รับอาหารเพียงพอ มีสุขภาพที่ดี ก็จะทำให้มีความคิดสร้างสรรค์ในการทำงานสูง มีความกระตือรือร้น และมีประสิทธิภาพในการทำงาน ทำให้สังคมมีความสร้างสรรค์และเจริญก้าวหน้า แต่ถ้าสังคมไม่มีคนขาดอาหาร ร่างกายไม่สมบูรณ์แข็งแรง จะขาดความคิดสร้างสรรค์ ไร้ประสิทธิภาพที่จะพัฒนาสังคมให้ก้าวหน้า และยังเป็นภาระให้กับสังคม

ดังนั้น การกินอาหารถูกต้องจะทำให้มีสุขภาพดี และเจริญเติบโตสมวัย มีสมรรถภาพในการทำงานดี มีความต้านทานโรคสูง มีชีวิตยืนยาว และมีอารมณ์แจ่มใส สามารถใช้ชีวิตได้อย่างมีความสุขไปจนครบอายุขัย

ไปนี่

1. ความสำคัญของอาหารในหุ้งระบบตั้งครรภ์ อาหารมีความสำคัญต่อตัวหุ้งมีครรภ์เองและการกินครรภ์ ถ้ามารดาได้รับอาหารครบถ้วนทั้งปริมาณและคุณภาพจะทำให้มีภาวะโภชนาการดีทั้งแม่และลูก เพราะลูกได้รับอาหารจากการดูดของครรภ์ถ้วนทั่วทำให้ร่างกายและสมองของการเจริญเติบโตอย่างสมบูรณ์

2. ความสำคัญของอาหารในระบบให้นมบุตร márada ที่ให้นมบุตรจะต้องการสารอาหารที่มีประโยชน์และมากกว่าปกติเพื่อสร้างน้ำนม มารดาที่ได้รับอาหารไม่เพียงพอและสุขภาพไม่ดีในระยะนี้จะทำให้มีน้ำนมไม่เพียงพอ

3. ความสำคัญของอาหารต่อทารก วัยการก (แรกเกิด - 1 ปี) เป็นวัยที่มีการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว ถ้าได้รับอาหารที่ถูกต้อง น้ำหนักตัวจะเพิ่มขึ้นเป็น 2 เท่าของแรกคลอดเมื่ออายุได้ 5 เดือน และเป็น 3 เท่าของแรกคลอดเมื่ออายุได้ประมาณ 1 ปี จะเห็นได้ว่าไม่มีช่วงเวลาใดในชีวิตที่น้ำหนักจะเพิ่มได้รวดเร็ว โดยมีการสร้างเซลล์เพิ่มขึ้น ในระยะนี้ ถ้าหากได้รับอาหารไม่เพียงพอจะทำให้การเพิ่มน้ำหนักตัวหยุดชะงัก และกระบวนการเทอนต่อการเจริญของสมองเป็นอย่างมาก เด็กในวัยนี้เป็นโรคขาดสารอาหารได้ง่าย ซึ่งอาจมีผลร้ายแรงจนถึงขั้นเสียชีวิตได้

4. ความสำคัญของอาหารต่อเด็กวัยก่อนเรียน วัยก่อนเรียน (1 - 5 ปี) นี้ เป็นวัยที่ร่างกายมีการเจริญเติบโตรวดเร็ว และเป็นวัยที่ต้องมีการปรับตัวให้เข้มช่วยตนเอง พัฒนาทักษะและเลี้ยงประคิดว่าช่วยตัวเองได้แล้ว โดยเฉพาะเมื่อแม่คลอดบุตรคนใหม่ ความสนใจของพ่อแม่ในการเลี้ยงดูก็จะลดลง ดังนั้นเด็กในวัยนี้ก็จะผ่อน ได้รับอาหารไม่เพียงพอ มีผลให้การเจริญเติบโตหยุดชะงัก และมักจะทำให้อารมณ์

ไม่แจ่มใส

5. ความสำคัญของอาหารต่อวัยเรียน วัยเรียน (6 - 12 ปี) เป็นวัยที่ต้องมีการปรับตัวให้เข้ากันเพื่อสนับสนุนการเรียนรู้ และเป็นวัยที่มีการเจริญเติบโต เด็กมักจะสนใจเรื่องเล่นมากกว่าเรื่องกินอาหาร ถ้าได้รับอาหารไม่เพียงพอจะมีผลให้การเรียนรู้เป็นไปไม่ได้ขาดความสนใจและไม่มีสมาธิ

6. ความสำคัญของอาหารต่อวัยรุ่น วัยรุ่น (13 - 19 ปี) เป็นวัยที่มีการเจริญเติบโตทางร่างกายอย่างรวดเร็วอีกวัยหนึ่ง เป็นวัยที่มีการเปลี่ยนแปลงของร่างกายอย่างมาก ถ้าได้รับอาหารไม่เพียงพอจะทำให้การเจริญทางด้านความสูงหยุดชะงัก

7. ความสำคัญของอาหารต่อผู้ใหญ่ วัยผู้ใหญ่ (20 - 60 ปี) เป็นวัยที่ร่างกายและสมองเติบโตเต็มที่แล้ว แต่อาหารก็ยังมีความสำคัญเป็นอย่างมาก เพื่อซ้อมแซมส่วนที่สึกหรอ และทำให้ร่างกายแข็งแรง ทำให้มีประสิทธิภาพในการทำงานและไม่เบื่อหน่าย การได้รับอาหารไม่เพียงพอจะทำให้ประสิทธิภาพในการทำงานด้อยลงทั้งสมองและทางร่างกาย และอาจทำให้ร่างกายอ่อนแอ เจ็บป่วยได้ง่าย และแก่เร็ว

8. ความสำคัญของอาหารต่อผู้สูงอายุ วัยสูงอายุ (60 ปีขึ้นไป) ต้องการอาหารไปเพื่อซ้อมแซมส่วนที่สึกหรอ วัยนี้ประสิทธิภาพการทำงานของอวัยวะต่างๆ ด้อยลง ร่างกายเสื่อมสภาพในอัตราที่สูงถ้าได้รับอาหารไม่เพียงพอ และเนื่องจากในวัยนี้ระบบการย่อยอาหารไม่ค่อยดี อาหารที่ให้จึงต้องอยู่ในสภาพที่ร่างกายจะนำไปใช้ได้ง่าย และมีปริมาณเพียงพอ

ปัญหาโภชนาการและความต้องการสารอาหารในช่วงวัยต่างๆ ของชีวิต

1. โภชนาการสำหรับแม่และทารก

แม่ที่มีสุขภาพสมบูรณ์ มีภาวะโภชนาการดีขณะตั้งครรภ์และให้นมบุตร จะส่งผลให้บุตรมีภาวะโภชนาการที่ดีด้วย เนื่องจากสมองของเด็กเติบโตมากในระหว่าง 3 - 4 เดือนก่อนคลอดไปจนถึงอายุได้ 3 - 4 ขวบ น้ำหนักการรักษาเด็กที่มีภาวะโภชนาการและสุขภาพดีควรหนักประมาณ 3 กิโลกรัม

1.1 แม่ควรรับประทานอาหารอย่างไร

อาหารที่มีประโยชน์ต่อหุ่นยงตั้งครรภ์ จัดเป็นหมวดหมู่ได้ดังนี้

อาหารที่ให้โปรตีน อาหารหลักของคนไทยคือข้าว แต่ข้าวมีโปรตีนอยู่น้อยและด้อยคุณภาพ หุ่นยงตั้งครรภ์จึงต้องกินอาหารที่ให้โปรตีนเป็นพิเศษ อาหารที่ให้โปรตีน คือ ไข่ นม เนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ และถั่วเมล็ดแห้ง คนท้องจะกินไข่หรือไก่ 1 ถึง 2 พอง ต้มนมสดวันละ 1 ถึง 2 แก้ว กินเนื้อสัตว์ วันละประมาณ 200 กรัม อาจเป็นเนื้อหมู เนื้อปลา เนื้อวัว เนื้อไก่ ในแต่ละสัปดาห์ ควรกินอาหารทะเล 2 ถึง 3 ครั้ง เช่น กุ้ง ปู ซึ่งให้ธาตุไฮโดรเจน ควรกินปลาเล็กๆ ปลาน้อยด้วย เพราะให้ธาตุแคลเซียม ควรกินเครื่องในสัตว์พอกดับและได้พอประมาณ ไม่ควรกินสัปดาห์ละ 2 ครั้ง เพราะถ้าได้มากไปอาจมีผลทำให้กรดยูริกในเลือดสูงไป อาหารประเภทเต้าหู้และน้ำนมถั่วเหลืองก็เป็น ของดี มีประโยชน์ให้โปรตีนไม่แพ้เนื้อสัตว์

อาหารที่ให้พลังงาน ได้แก่ ข้าว แป้ง น้ำตาล ไขมัน และน้ำมัน หุ่นยงตั้งครรภ์ควรกินข้าวแต่เพียงพอประมาณ ร่วมกับอาหารที่ให้โปรตีนดังได้กล่าวแล้ว ควรใช้น้ำมันพืชที่ให้กรดไขมัน เช่น น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันข้าวโพด ควรกินน้ำมันประเภทนี้ทุกวันในปริมาณ 3 ช้อนโต๊ะ

อาหารที่ให้維生素 และเกลือแร่ อาหารที่ให้โปรตีนตามที่กล่าวมาแล้ว ยังให้维生素 และเกลือแร่ด้วย

อย่างไรก็ตาม หุ่นยงตั้งครรภ์ทุกคนควรกินอาหารประเภทผักและผลไม้ด้วยทุกเม็ด อาหารควรมีผักใบเขียวหรือผักสีเหลือง ควรกินผลไม้ เช่น กล้วย ส้ม มะละกอ ผลักกันไป ผักและผลไม้มักจะขาดวิตามิน และเกลือแร่แล้ว ยังให้ยาหาร ทำให้การขับถ่ายอุจจาระเป็นไปตามปกติ

สำหรับในประเทศไทย หุ่นยงตั้งครรภ์จำนวนไม่น้อยเชื่อว่ามีของแสงงที่ไม่ควรกิน ซึ่งเป็นความเชื่อถือที่ผิด ทำให้เกิดอันตรายได้ เช่น ไม่กินไข่ ไม่กินเนื้อ ดังนั้นคงต้องช่วยกันรณรงค์ให้เลิกมองหายหลงเชื่อในสิ่งที่ไม่เป็นจริง เพราะในด้านโภชนาการ ไม่มีอาหารแสงงที่สำหรับหุ่นยงตั้งครรภ์ อย่างไรก็ตาม หุ่นยงตั้งครรภ์อาจต้องระวังเกี่ยวกับอาหารอยู่บ้างคืออาหารสเปดจัด ไม่ควรกินมาก เพราะอาจทำให้การย่อยและการดูดซึมของสารอาหารน้อยลง อาหารบางอย่างทำให้เกิดก้ามปากในลำไส้ได้แก่ ถั่วต่างๆ หัวหอม ควรกินแต่พอประมาณ เพราะถ้ากินมากไปจะทำให้เกิดอาการแน่นท้อง หุ่นยงตั้งครรภ์ที่มีอาการบวมมากหรือมีความดันโลหิตสูง ต้องลดการกินอาหารเค็มลงในระหว่างตั้งครรภ์อยู่ไม่ควรดื่มน้ำแข็งเหล้า เพราะเหล้าก่อให้เกิดอันตรายต่อท้องแม่และลูกได้

1.2 อาหารแม่ที่มีผลต่อเด็กในครรภ์

การศึกษาทั้งในสัตว์ทดลองและในคนพบว่า ถ้าแม่ได้รับอาหารไม่เพียงพอ โดยเฉพาะอย่างยิ่งโปรตีน และพลังงาน ลูกที่เกิดมาก็เป็นโรคขาดอาหารด้วยตัวอย่างในคนที่เห็นได้ชัดเจนคือ ในสมัยสงครามโลกครั้งที่สอง เกิดการขาดแคลนอาหารอย่างมากที่เมืองเลนินกราด ประเทศรัสเซีย และทางตะวันตกของประเทศเยอรมัน เทือกที่คลอดในช่วงนั้นมีน้ำหนักตัวแรกคลอดน้อยกว่าเด็กที่คลอดก่อนและหลังช่วงเวลาของความอดอยาก ในประเทศเยอรมัน

แลนด์ น้ำหนักตัวเด็กลดไปประมาณ 250 กรัม ส่วนรัสเซียลดไปประมาณ 500 - 600 กรัม รายงานจากสองประเทศนี้ยังพบว่าในช่วงระยะเวลาดังกล่าว อัตราของเด็กคลอด ก่อนกำหนดเพิ่มขึ้นด้วย การวิจัยในระยะหลังที่ทำในประเทศไทย พบว่าการเพิ่มอาหารที่ให้โปรตีนและพลังงานแก่หญิงตั้งครรภ์ที่มีภาวะโภชนาการไม่ดี สามารถเพิ่มน้ำหนักตัวของทารกแรกคลอดได้ สำหรับการศึกษาในประเทศไทย พบว่าภาวะโภชนาการของแม่มีผลกระทบต่อเด็กในครรภ์เด็กที่เกิดจากแม่ที่มีฐานะปานกลางในกรุงเทพฯ จะมีน้ำหนักตัวแรกคลอด โดยเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3,000 กรัม ในขณะที่เด็กเกิดจากแม่ซึ่งมีถิ่นฐานอยู่ในชนบท และยากจน มีน้ำหนักตัวแรกคลอดต่ำกว่า 3,000 กรัม ข้อแตกต่างนี้เกิดจากแม่ในชนบทได้อาหารไม่เพียงพอ การที่จะรู้ว่าแม่ได้อาหารเพียงพอหรือไม่ ระหว่างการตั้งครรภ์ ก็สามารถทำได้โดยการชั้นน้ำหนักตัวแม่ ในช่วงหนึ่งเดือนแรกของการตั้งครรภ์ น้ำหนักตัวเพิ่มเพียง 1 - 2 กิโลกรัม แต่หลังจาก 3 เดือนแล้ว จะกระทั่งคลอด น้ำหนักตัวแม่ควรเพิ่มสักปานหละ 0.5 กิโลกรัม ดังนั้นถ้าหากในช่วงระยะเวลาดังกล่าวแม่ มีน้ำหนักตัวเพิ่มเพียง 1 กิโลกรัม หรือต่ำกว่า 1 กิโลกรัมต่อเดือนแล้ว แสดงว่าแม่ได้อาหารซึ่งให้พลังงานไม่พอ ในทางตรงกันข้าม ถ้ากินอาหารที่ให้พลังงานมากเกินไป ก็มีโทษ เพราะทำให้เกิดโรคอ้วน ซึ่งมีอันตรายระหว่างคลอดได้ หญิงตั้งครรภ์ควรระวังไม่ให้น้ำหนักตัวขึ้นเกินกว่าเดือนละ 3 กิโลกรัม กรณีดังกล่าวจะไม่เกิดขึ้น ถ้าหากไม่กินอาหารมันจัดและหวานจัดจนเกินไป

1.3 ความต้องการทางโภชนาการของเด็กอ่อน
เด็กอ่อนต้องการสารอาหารทุกชนิดครบถ้วน เช่นเดียวกับวัยอื่นๆ คือ ถ้าได้รับโปรตีนไขมัน โปรตีนไขมัน เวิตามิน เกลือแร่ และน้ำอย่างเพียงพอ

จึงจะสามารถเจริญเติบโตได้ดี ในช่วง 6 เดือนแรก เด็กต้องการพลังงานมาก คือประมาณ 115 แคลอรี่ ต่อน้ำหนักตัว 1 กก. ในช่วงอายุ 6 - 12 เดือน ความต้องการของพลังงานจะลดลงเหลือ 105 แคลอรี่ต่อ น้ำหนักตัว 1 กก. ในด้านโปรตีน ในช่วงอายุ 6 เดือนแรกเด็กต้องการโปรตีนวันละ 2.2 กรัมต่อน้ำหนักตัว 1 กก. ช่วงอายุ 6 - 12 เดือน ความต้องการในโปรตีนจะลดลงเหลือวันละ 2.0 กรัมต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม แม่ที่มีภาวะโภชนาการดี นมแม่เป็นอาหารที่พิเศษ สำหรับเด็กอ่อนในช่วงอายุ 6 เดือนแรก เพราะนมแม่จะให้พลังงาน โปรตีนและสารอาหารอื่นๆ แก่เด็กอย่างเพียงพอ แต่หลังจากนั้น นมแม่จะให้พลังงานและโปรตีนไม่พอ จึงจำเป็นต้องให้เด็กกินอาหารอื่นๆ ด้วย

2. โภชนาการสำหรับเด็กวัยก่อนเรียน

2.1 ความต้องการของสารอาหาร

เด็กต้องการสารอาหารทั้ง 6 พฤก คือ โปรตีน โปรตีนไขมัน เวิตามิน เกลือแร่ และน้ำ อย่างครบถ้วน เพื่อการเจริญเติบโตและพัฒนาการที่ดี อาหารที่ให้โปรตีน อย่างที่เคยกล่าวมาแล้วว่า แม่ข้าวเป็นอาหารหลักของคนไทย แต่ข้าวมีปริมาณโปรตีนต่ำและต้ออยู่ในคุณภาพ จึงควรให้เด็กได้อาหารที่มีคุณค่าโปรตีนที่ดี การให้เด็กดื่มน้ำวันละ 2 - 3 แก้ว จึงเป็นของดีมีประโยชน์ ควรให้กินเช่นวันละ 1 - 2 ฟอง เนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ เช่น หมู ไก่ ปลา ตลอดจนพวงถั่วเขียวถั่วเหลืองซึ่งล้วนเป็นแหล่งอาหารที่ให้โปรตีนที่ดี ควรให้อาหารเหล่านี้ หมุนเวียนเปลี่ยนสลับกันไป

อาหารที่ให้พลังงาน ได้แก่ ข้าว แป้ง น้ำตาล ไขมัน และน้ำมัน ควรให้เด็กกินข้าวแต่พ่อประมาณร่วมกับการให้อาหารที่ให้โปรตีนที่ดีตามที่กล่าวแล้วในการปรุงอาหารให้แก่เด็ก ควรใช้น้ำมันพืชที่ให้กรดไขมันเลอิก ร้อยละ 50 ได้แก่ น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมัน

ช้าวโพด เช่น แกนที่จะให้เด็กกินแต่ไข่ต้ม ก็ควรทำไข่เจียว ไข่ดาว ให้เด็กกินบ้าง อาหารบางอย่างที่จัดอยู่ในพวกให้พลังงานสูงเป็นคือให้แต่พลังงานอย่างเดียว เช่น น้ำอัดลม ขนมหวาน และลูกกวาดนานาชนิด ไม่ควรให้เด็กกินเป็นประจำ เพราะจะเกิดการขาดโปรตีน วิตามิน และเกลือแร่ได้ ถ้ากินมากๆ ยังจะทำลายสุขภาพพื้นด้วย

อาหารที่ให้วิตามินและเกลือแร่ ถ้าเด็กได้อาหารให้โปรตีนและพลังงานอย่างถูกต้องแล้ว สิ่งที่ควรเอาใจใส่อีกข้อหนึ่งคือ ควรพยายามหัดให้เด็กกินผักและผลไม้ เพราะเด็กจะได้รับอาหารทำให้ไม่เกิดอาการท้องผูก และจะได้วิตามินและเกลือแร่ครบถ้วนด้วย

2.2 บริโภคนิสัยดีต้องปลูกฝังตั้งแต่เด็ก

การที่จะให้เด็กกินอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนา การได้มakanน้อยเพียงเดือนสองเดือน พ่อแม่ต้องปลูกฝัง บริโภคนิสัยที่ดีกับเด็กเสียตั้งแต่เยาว์วัย ยิ่งในยุคที่อิทธิพลของการโฆษณาอาหารและลินค้าแพร่ขยายจำนวนมากภายในบ้าน พ่อแม่ยิ่งต้องมีเวลาสอนให้เด็กรู้จักในเรื่องของอาหารการกินที่มีประโยชน์และต้องระลึกอยู่เสมอว่าเด็กมีชีวิตจิตใจ การจะเปลี่ยนนิสัยการกินต่างๆ ของเด็กจะต้องค่อยทำค่อยไป และทำด้วยความละเอียดในสิ่งที่เด็กชอบอาหารที่มีสี เด็กในวัยนี้มักชอบอาหารที่มีสี ถ้าอาหารนั้นจัดเตรียมที่บ้านก็ต้องเลือกใช้สีที่ใช้ปูรุ่งอาหาร จึงจะปลอดภัยสำหรับเด็ก ถ้าซื้ออาหารที่มีสีจากพ่อค้าแม่ค้า ก็ต้องแน่ใจว่าไม่ได้ใส่สีย้อมผ้า เด็กไม่ชอบอาหารซ้ำซาก เด็กในวัยนี้ชอบกินอาหารที่ไม่ซ้ำซาก เพราะฉะนั้นการจัดรายการอาหารในแต่ละวัน ก็มีความสำคัญที่จะทำให้เด็กกินอาหารได้มakanน้อยเพียงได้ การปรุงแต่งรสและกลิ่นที่เด็กชอบ

ก็อาจทำให้กินได้มากขึ้น เมื่อจะให้อาหารที่เด็กไม่เคยกินมาก่อนก็ควรจัดเตรียมให้อยู่ในสภาพที่บดเคี้ยวได้ง่าย รวมทั้งการจับต้องได้สะดวก และถ้าเป็นไปได้ควร มีอาหารที่เด็กชอบอยู่แล้วรวมอยู่ด้วย

เด็กบางคนอาจเจาะจงกินอาหารอย่างหนึ่ง อย่างไดมากเป็นพิเศษอยู่ช่วงหนึ่ง ซึ่งถ้าเป็นอาหารดีมีประโยชน์ ก็ไม่ควรกังวลจนเกินไป

ความอยากรู้อาหาร พ่อแม่ที่สังเกตลูกของตนอย่างสม่ำเสมอ คงจะทราบดีว่า เมื่อเด็กอายุย่างเข้าช่วงที่สอง มักมีความอยากรู้อาหารน้อยลง ซึ่งสัมพันธ์กับอัตราการเจริญเติบโตที่ลดลง สิ่งที่พ่อแม่ควรทำคือ เฝ้าระวังให้กินของดีมีประโยชน์ และหมั่นคุยหนังสือเด็กเป็นระยะๆ

อาหารว่าง ควรฝึกให้เด็กกินอาหารตรงตามเวลาทั้ง 3 มื้อ ควรเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เด็กในวัยนี้เป็นวัยที่เรียนรู้ อิทธิพลของการโฆษณา อาจทำให้เด็กชอบกินของบางอย่างซึ่งไม่ให้คุณค่ามากนัก ยังสิ้นเปลืองเงินด้วย เรื่องนี้พ่อแม่ก็ต้องสอนเด็กให้หลีกเว้นอาหารดังกล่าว

คุณค่าของบริโภคนิสัยที่ดี ถ้าเด็กมีบริโภคนิสัยดี จะเกิดประโยชน์สามประการ คือ ประการที่หนึ่ง ให้เด็กที่ได้อาหารซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการอย่างครบถ้วน ย่อมเจริญเติบโตและพัฒนาได้ทั้งร่างกายและจิตใจ เพราะจะไม่เป็นโรคขาดสารอาหาร

ประการที่สอง การกินอาหารที่ถูกต้องจะป้องกันไม่ให้เกิดโรคโภชนาการเกิน เช่น โรคอ้วน หรือโรคไขมันสูงในเลือด ประการที่สาม บริโภคนิสัยที่ดีเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้เด็กมีการพัฒนาด้านจิตใจไปในทางที่ดีงาม ซึ่งเป็นส่วนสำคัญทำให้เด็กเข้ากับสังคม และมีมนุษย-

สัมพันธ์ที่ดีในอนาคต

๓. โภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน

ก. ปัญหาโภชนาการของเด็กวัยเรียน

เด็กวัยเรียน มีอายุระหว่าง 6-12 ปี อัตราการเจริญเติบโตของเด็กวัยเรียน จะซักว่าวัยทารกและวัยก่อนเรียนแต่การเติบโตจะเป็นไปอย่างสม่ำเสมอ หากมีการขาดอาหารในระยะนี้อันตรายจากการขาดอาหารจะน้อยกว่าวัยทารกและวัยก่อนเรียน ทั้งนี้ เพราะเด็กวัยเรียนเติบโตพอที่ร่างกายจะปรับตัวให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมได้ดีกว่าวัยก่อนเรียน ปัญหาโภชนาการของเด็กวัยนี้มักเกิดจากความยากจน ทำให้ได้รับอาหารที่มีโปรตีนและแคลอรี่ไม่เพียงพอ กับการเติบโตและกิจกรรมต่างๆ ที่เพิ่มขึ้น

ความสำคัญของอาหารเช้าและอาหารกลางวันในเด็กวัยเรียน

อาหารเช้า ช่วงระยะเวลาจากอาหารเย็นถึงอาหารเช้า เป็นระยะเวลาที่ห่างกันถึง 12 ชั่วโมง ระดับน้ำตาลในเลือดจะต่ำลงทำให้รู้สึกหิว ซึ่งแสดงว่าร่างกายต้องการอาหารเพิ่ม และถ้าไม่ได้รับก็จะรู้สึกอ่อนเพลียหงุดหงิด ประสิกนิภาพการทำงานและการเรียนลดลง และสามารถไม่ตื่น ดังนั้นจะเห็นว่าอาหารเช้ามีความสำคัญต่อร่างกายมาก

การกินอาหารเช้าจะช่วยให้ร่างกายได้ประโยชน์ที่สำคัญ 2 ประการ

1. ช่วยให้ได้สารอาหารและอาหารเพียงพอ กับความต้องการ

2. ช่วยให้ระดับน้ำตาลในเลือดอยู่ในระดับปกติ เป็นผลให้ภายในร่างกายทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ

อาหารเช้าที่ดีควรมีคุณค่าทางโภชนาการเพียงพอ คือให้พลังงานอย่างน้อย 1 ใน 4 ของความต้องการทั้งวัน หรือประมาณ 300 แคลอรี่ ควรประกอบด้วย โปรตีน 20-25 กรัม จะช่วยให้ระดับน้ำตาลในเลือด

คงอยู่ได้นานกว่าอาหารเช้าที่มีแต่คาร์โบไฮเดรตและไขมัน

อาหารเช้าควรเป็นอาหารง่ายๆ ที่ทำสะดวก เช่น ไข่เจียวไส่มะเขือเทศ ไข่ต้ม หรืออาหารอื่นที่ทำได้รวดเร็วในตอนเช้า หรืออาจเป็นอาหารที่เหลือจากตอนเย็นก็ได้ แต่ควรมีเนื้อสัตว์หรือไข่และไขมันด้วย ถ้ามีผักและผลไม้ด้วยก็จะช่วยให้ได้รับวิตามินและเกลือแร่เพิ่มขึ้น

อาหารกลางวัน ในประเทศไทยยังมีเด็กวัยเรียนจำนวนมากที่ไม่ได้กินอาหารกลางวันเนื่องจากความยากจน จึงเป็นสาเหตุหนึ่งของโรคขาดโปรตีนและแคลอรี่ในเด็กวัยเรียน ทั้งนี้ เพราะอาหารกลางวันให้โปรตีนและแคลอรี่ถึง 1 ใน 3 ของความต้องการทั้งวัน อาหารกลางวันจึงเป็นมือที่สำคัญมือหนึ่ง

อาหารกลางวันที่ดีควรประกอบด้วยอาหารหลัก 5 หมู่ มีปริมาณโปรตีนและแคลอรี่เพียงพอ เสมอ อาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพียงพอ ยังช่วยชดเชยสารอาหารที่เด็กได้รับไม่เพียงพอ ในมือเช้าและเย็นด้วย

การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน นอกจาจจะช่วยให้เด็กได้รับอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการแล้ว ยังเป็นการปลูกฝังนิสัยการบริโภคที่ดีให้แก่เด็กวัยเรียนอีกด้วย โรงเรียนควรจะทำอาหารและเครื่องดื่มที่มีประโยชน์แก่เด็ก เช่นน้ำนมถั่วเหลือง อาหารว่าง อาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ได้แก่ อาหารเสริมถั่วเหลืองหรือถั่วเมล็ดแห้งอื่นๆ

อาหารเย็น เป็นมือสำคัญที่จะช่วยชดเชยสารอาหารที่ได้รับไม่พอเพียงในมือเช้าและมือกลางวัน อาหารมือเย็นจึงควรจัดให้มีคุณค่าทางโภชนาการเพียงพอสำหรับเด็ก

๗. ความต้องการสารอาหารเด็กวัยเรียนควรได้รับสารอาหารต่างๆ ดังต่อไปนี้

ความต้องการพลังงาน เด็กวัยเรียนมีกิจกรรมการเล่นต่างๆ มากขึ้น และยังอยู่ในวัยที่เจริญเติบโต จึงต้องได้พลังงานให้เพียงพอ อาหารที่ให้พลังงานมาก ได้แก่ ข้าว แป้ง น้ำตาล เป็นตน ไขมันจากพืชและสัตว์

ความต้องการโปรตีน เด็กวัยเรียนจำเป็นต้องได้รับอาหารที่ให้โปรตีนให้เพียงพอ เพื่อเสริมสร้างกล้ามเนื้อ เมื่อยื่อ ฮอร์โมนและอื่นๆ เพื่อเตรียมเข้าสู่วัยรุ่น เด็กวัยนี้ควรได้รับโปรตีนวันละ 1.2 กรัม ต่อน้ำหนัก 1 กิโลกรัมของร่างกาย โปรตีนที่ได้รับควรเป็นโปรตีนที่มีคุณภาพดี ประมาณ 1 ใน 2 ของโปรตีนที่ได้รับความมาจากสัตว์ และควรกินตัวเมล็ดแห้งให้มากขึ้น

ความต้องการวิตามินและเกลือแร่ เด็กวัยเรียนจำเป็นต้องได้รับวิตามินและเกลือแร่ต่างๆ ให้เพียงพอ กับความต้องการของร่างกาย ทั้งนี้เพื่อความเจริญเติบโตและป้องกันการขาดสารอาหารต่างๆ ซึ่งวิตามิน และเกลือแร่เหล่านี้จะได้รับจากการกินอาหารให้ครบถ้วน 5 หมูในปริมาณที่เพียงพอ

4. โภชนาการกับวัยรุ่น

วัยรุ่น หมายถึงวัยที่เริ่มแตกเนื้อหุ่มเนื้อสาว มีการเปลี่ยนแปลงทางเพศ ร่างกายมีการเจริญเติบโตอย่างมาก และวัยนี้สิ้นสุดเมื่อร่างกายหยุดเจริญเติบโตแล้ว ในผู้หญิงช่วงนี้นับตั้งแต่อายุ 9 ถึง 17 ปี ส่วนผู้ชายนับตั้งแต่อายุ 12 ถึง 21 ปี

วัยรุ่นมีความสำคัญทางโภชนาการอยู่สองประการ คือ (1) เนื่องจากเป็นช่วงที่ร่างกายเปลี่ยนจากเด็กเป็นผู้ใหญ่ จึงมีความต้องการของสารอาหารชนิดต่างๆ มากขึ้น และ (2) ภาวะบางอย่างที่เกิดขึ้นในระยะวัยรุ่นมีผลกระทบต่อภาวะโภชนาการ เช่น การตั้งครรภ์ในช่วงวัยรุ่น ทำให้ความต้องการสารอาหารเพิ่มมากขึ้น

4.1 ความต้องการของสารอาหาร

เนื่องจากร่างกายเจริญเติบโตอย่างมากในช่วงวัยรุ่น จึงต้องการสารอาหารมากขึ้น เพศมีอิทธิพลต่อความต้องการของสารอาหารด้วย เพราะหญิงและชายในวัยรุ่นมีการเปลี่ยนแปลงทางร่างกายทั้งในรูปร่างและสุริวิทยาที่ต่างกัน ผู้ชายเข้าสู่วัยรุ่นเมื่ออายุ 12 ปี และจุดสูงสุดของการเจริญเติบโตอยู่ที่อายุ 14 ปี ส่วนผู้หญิงก้าวเข้าสู่วัยรุ่นเมื่ออายุ 9 ปี และจุดสูงสุดของการเจริญเติบโตอยู่ที่ 12 ปี นั่นคือผู้หญิงเข้าสู่วัยรุ่นไกว่าผู้ชาย แต่มีอัตราและระยะเวลาของการเจริญเติบโตช้ากว่า โดยทั่วไปแล้วผู้ชายสูงกว่าและมีน้ำหนักตัวมากกว่าผู้หญิง อนึ่ง ในช่วงวัยรุ่นนี้ผู้ชายมีการสะสมของกล้ามเนื้อมากกว่าผู้หญิง ในขณะเดียวกันก็ลดปริมาณการสะสมไขมันในร่างกาย ส่วนผู้หญิงกลับสะสมไขมันมากขึ้น ถ้าเทียบระหว่างกล้ามเนื้อและเนื้อยื่อไขมันแล้ว กล้ามเนื้อมีความว่องไวในด้านการเผาผลาญสารอาหารต่างๆ มากกว่าเนื้อไขมัน จึงเป็นสาเหตุประการหนึ่งที่ผู้ชายมีความต้องการของสารอาหารสูงกว่าผู้หญิง

ความต้องการของพลังงานและโปรตีน การเจริญเติบโตของร่างกายจะเป็นไปได้ด้วยได้ทั้งพลังงานและโปรตีนเพียงพอ ช่วงสูงสุดของความต้องการของพลังงานในผู้หญิงนั้น คือ อายุ 7 - 10 ปี โดยต้องการพลังงานถึงวันละ 2400 แคลอรี่ ส่วนผู้ชายนั้น ช่วงสูงสุดของความต้องการของพลังงานนั้น เป็นตอนอายุ 19 - 22 ปี โดยต้องการพลังงานถึงวันละ 2900 แคลอรี่

ช่วงสูงสุดของความต้องการของโปรตีนในผู้หญิงคืออายุ 11 - 18 ปี โดยต้องการวันละ 46 กรัม และเมื่อเป็นผู้ใหญ่แล้วจะลดลงเหลือวันละ 44 กรัม สำหรับผู้ชายความต้องการของโปรตีนที่สูงสุดนั้น เริ่มตั้งแต่อายุ 15 ปี โดยต้องการโปรตีนวันละ 56

กรรมและคงอยู่ เช่นนี้ถึงวัยผู้ใหญ่

ความต้องการเกลือแร่ เกลือแร่ที่วัยนี้ต้องการคือ แคลเซียม ซึ่งจำเป็นในการเสริมสร้างความเจริญเติบโต ความแข็งแรงของกระดูก พัฒนาและการทำงานของระบบประสาทต่างๆ เหล็ก โดยเฉพาะในเด็กผู้หญิงซึ่งเริ่มนิปประจำเดือน ทำให้มีการสูญเสียเหล็กมากกว่าปกติ และไอโอดีน ซึ่งต้องการเพิ่มเนื่องจากต่อมรั้ยรอยด์ทำงานมากขึ้น

ความต้องการวิตามิน เด็กวัยรุ่นควรได้รับวิตามินต่างๆ ให้เพียงพอ เพื่อการเจริญเติบโตและป้องกันโรคขาดวิตามิน วิตามินที่พบว่ามีปัญหาการขาดมากได้แก่ วิตามินเอ วิตามินบีสอง และวิตามินซี

4.2 ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อภาวะโภชนาการ

บริโภคนิสัย ในช่วงที่เริ่มแตกเนื้อหุ่มเนื้อ สาวกันนั้น ทุกคนก็รักสวยรักงาม เด็กบางคนก็อดมื้อกินไม่ไหวให้อ้วบง่วงน้อย ในที่สุดก็อาจกลายเป็นโรคผอมแห้ง โรคขาดวิตามิน และขาดเกลือแร่ได้ ในทางตรงกันข้าม บางคนก็รับประทานมากจนเกิน ความต้องการของร่างกายก็เกิดเป็นโรคอ้วนได้

การดื่มเหล้า วัยรุ่นบางคนก็อยากเลียนแบบผู้ใหญ่ การดื่มเหล้าก็เป็นตัวอย่างหนึ่งซึ่งถือว่าเป็นของโกรก ในที่สุดก็อาจดิดเหล้าได้ และอาจเกิดภาวะทุพโภชนาการได้

การดังครรภ์ มีผู้รายงานว่า วัยรุ่นที่ดังครรภ์นั้นเสี่ยงต่อการเกิดโรคครรภ์เป็นพิษ และน้ำหนักของลูกที่คลอดออกมานั้นก็ต่ำกว่าเกณฑ์ปกติ

กีฬา การวางแผนให้นักกีฬาได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นสิ่งจำเป็นเพื่อให้ร่างกายแข็งแรง มีความพร้อมในการเล่นกีฬา ถ้าหากนักกีฬาเป็นวัยรุ่น ยิ่งต้องเอาใจใส่ในอาหารเป็นพิเศษ การขาดสารอาหารบางอย่าง เช่น เหล็ก จะทำให้สมรรถภาพของการออกกำลังกายลดลง

การลดน้ำหนักเพื่อให้น้ำหนักตัวอยู่ในพิกัดเพื่อการแข่งขันในกีฬาบางประเภทอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกายได้ เช่น การจำกัดปริมาณน้ำดื่ม โดยเชื่อว่าทำให้น้ำหนักตัวลดได้เร็ว การกระทำดังกล่าวอาจทำให้ร่างกายขาดน้ำอย่างรุนแรง สูญเสียเกลือแร่จนอ่อนเพลีย และหมดแรงเมื่อเข้าแข่งขัน

5. โภชนาการสำหรับผู้ใหญ่

5.1 ความต้องการสารอาหารในวัยผู้ใหญ่

วัยผู้ใหญ่จะต้องการสารอาหารต่างๆ เพื่อเสริมสร้างเซลล์ในร่างกายให้ทำงานเป็นปกติ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องได้รับสารอาหารให้เพียงพอ กับความต้องการของร่างกายดังต่อไปนี้

ความต้องการพลังงาน ความต้องการพลังงานของบุคคลในวัยนี้จะขึ้นกับแรงที่ใช้โครงสร้างของร่างกายและน้ำหนัก ผู้ใหญ่ปีกติจะต้องการพลังงานประมาณวันละ 30 - 35 แคลอรี่ต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม ถ้าเป็นผู้ทำงานหนัก ก็จะต้องการพลังงานเพิ่มขึ้นเป็น 40 - 45 แคลอรี่ต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม

พลังงานที่ได้รับและกิจกรรมที่ทำในแต่ละวัน ต้องมีความสมดุลย์กัน ถ้าได้พลังงานจากอาหารมาก แต่ใช้แรงงานในการทำกิจกรรมต่างๆน้อย น้ำหนักจะเพิ่มมากขึ้น และเกิดโรคอ้วนดังกล่าวมาแล้ว

ความต้องการโปรตีน เนื่องจากในวัยนี้ร่างกายหยุดเจริญเติบโตแล้ว จึงต้องการโปรตีนเพื่อเสริมสร้างเซลล์ต่างๆให้ทำงานเป็นปกติ ในวันหนึ่งควรได้รับโปรตีนประมาณวันละ 1 กรัมต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม และประมาณ 1 ใน 3 ของปริมาณโปรตีนที่ได้รับควรมานำเสนอสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เช่น ไข่น้ำนม ส่วนที่เหลืออีก 2 ใน 3 ควรได้จากถั่วเมล็ดแห้งและข้าว

ความต้องการวิตามินและเกลือแร่ ผู้ใหญ่จำเป็น

ก็จะต้องได้รับอาหารที่ให้วิตามินและเกลือแร่ให้เพียงพอ เพื่อใช้ในการเสริมสร้างเซลล์ที่สึกหรอ วิตามินและเกลือแร่ที่พบว่าเป็นปัจจัยทางการงานในผู้ใหญ่ ได้แก่ วิตามินเอ วิตามินบีหนึ่ง วิตามินบีสอง วิตามินซี แคลเซียม เหล็ก และไอโอดีน

ถึงแม้จะมีข้อแตกต่างในเรื่องความต้องการสารอาหารกันอยู่บ้างระหว่างหญิงและชายแต่การปฏิบัติตนเพื่อให้มีภาวะโภชนาการที่ดีนั้น ยังคงยึดหลักการเดียวกัน คือ กินอาหาร 5 หมูให้ครบ กล่าวคือ ในแต่ละวันควรได้อาหารซึ่งให้โปรตีนที่ดี เช่น เนื้อสัตว์ ไข่ และถั่วเหลือง ข้าวและแป้งซึ่งให้พลังงานนั้น กินแต่พอประมาณ เพราะถ้ากินมากเกินไปห้องจะอิ่มเสียก่อน พิษผักและผลไม้ไม่ควรขาด ส่วนไขมันก็กินแต่พอเหมาะสม และควรใช้น้ำมันพืชประเภทถั่วเหลืองปรุงอาหารเพื่อให้ได้กรดไขมันจำเป็นครบถ้วน

5.2 การรักษาน้ำหนักตัว
การรักษาน้ำหนักตัวให้อยู่ในเกณฑ์ที่พอเหมาะสม ไม่ให้อ้วนหรือผอมเกินไปมีส่วนทำให้ทุกคนมีสุขภาพที่แข็งแรง ทุกคนจึงควรสนใจที่จะซึ่งน้ำหนักตัวของอย่างน้อยกีลูปอนด์ละครั้ง เมื่อซึ่งน้ำหนักตัวเป็นกีโลกรัมแล้ว ก็วัดส่วนสูงเป็นเมตร แล้วคำนวณหาค่าดัชนีความหนาของร่างกายจากสูตรดังนี้

$$\text{ดัชนีความหนาของร่างกาย} = \frac{\text{น้ำหนักตัวเป็นกีโลกรัม}}{(\text{ส่วนสูงเป็นเมตร})^2}$$

ค่าปกติในผู้ใหญ่คือ $20-25 \text{ กก./ม}^2$ ถ้าคร้มมีค่าต่ำกว่า 20 ถือว่าได้โปรตีนและพลังงานไม่พอถ้าคร้มค่าดัชนีความหนาของร่างกายมากกว่า 25 ถือว่าอ้วนถ้าผอมไปก็ให้กินอาหารที่มีประโยชน์ น้ำหนักตัวจะได้เพิ่ม แต่ถ้าอ้วนไปก็เห็นจะต้องกินให้น้อยลง ร่วมกับการออกกำลังกายให้มากขึ้นอย่างสม่ำเสมอ

5.3 ระวังเรื่องข้าว
ขอให้กินแต่พอประมาณ เพราะข้าวมีโปรตีน

น้อยกว่าเนื้อสัตว์ นอกจากนี้ ในปัจจุบัน ข้าวเป็นประเภทที่ฝ่ายการชั้นสี ทำให้สูญเสียวิตามินไปมาก อาจเกิดโรคเหน็บชาจากการขาดวิตามินบีหนึ่งได้

5.4 พิษน้ำและน้ำ

การกินพิษน้ำและน้ำไม้ นอกจากจะได้วิตามินและเกลือแร่แล้ว ยังได้รับอาหารด้วยอาหารน้ำมีประโยชน์ต่อร่างกาย โดยทำให้การขับถ่ายอุจจาระเป็นไปตามปกติ ป้องกันไม่ให้เกิดโรคถุงดันที่ลำไส้ใหญ่ ช่วยลดระดับโคเลสเตรอลในเลือด และอาจมีส่วนป้องกันโรคมะเร็งลำไส้ใหญ่

5.5 น้ำมันพืช

การกินน้ำมันพืชประเภทถั่วเหลือง ซึ่งให้กรดไขมันจำเป็นและยังมีส่วนควบคุมระดับโคเลสเตรอล และไตรกลีเซอไรด์ในเลือดให้อยู่ในเกณฑ์ปกติ มีผู้พบว่ากรดไขมันจำเป็นมีประโยชน์ต่อการควบคุมระดับความดันโลหิต และป้องกันการจับตัวของเกร็ดเลือด ซึ่งมีส่วนป้องกันการเกิดโรคหัวใจขาดเลือดด้วย

5.6 ระวังเรื่องหวานเค็ม

ควรระมัดระวังอาหารที่หวานมากเกินไป อาจมีผลทำให้ระดับไตรกลีเซอไรด์สูงในเลือดได้ นอกจากรับพลังงานส่วนเกินยังทำให้เกิดโรคอ้วนได้ด้วย อาหารเค็มส่วนใหญ่มีเกลือโซเดียม ถ้ากินมากไปทำให้เกิดโรคความดันโลหิตสูงได้

5.7 เหล้าและบุหรี่

การดื่มเหล้ามากไป อาจทำให้เกิดโรคขาดโปรตีนและพลังงาน โรคขาดวิตามิน และโรคดับแข็งได้ บุหรี่ก็เช่นกัน มีแต่ผลร้าย เช่น อาจทำให้เกิดโรคมะเร็งปอด โรคหัวใจขาดเลือด

6. โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ

โภชนาการเป็นปัจจัยสำคัญประการหนึ่งที่จะทำให้ผู้สูงอายุมีสุขภาพดี การกินอาหารที่ถูกหลัก

โภชนาการจะทำให้ผู้สูงอายุมีภาวะโภชนาการที่ดี
ความแก่เมื่อผลกระทบต่อภาวะโภชนาการอย่างไร
เมื่อคนแก่ตัวจะมีผลกระทบกระเทือนต่อภาวะ
โภชนาการหลายประการ คือ

ก. การทำงานของประสาททั้ง 5 ด้อยลง เมื่อ
อายุมากขึ้น การทำงานของประสาทที่เกี่ยวกับเรื่องเห็น
รถ กลิ่น เสียง และการสัมผัสจะด้อยลง เมื่อความรู้
รสน้อยลง ก็ทำให้ความอยากรاحةลดลงได้ สายตา
ไม่ดี ก็ทำให้การเลือกซื้ออาหารและการปรุงอาหาร
ขาดประสิทธิภาพได้ ประสาทกลิ่นทำงานไม่ได้ ก็ทำ
ให้ความสุขในการกินน้อยลง แฉมอาจกินเข้าของบุด
เน่าได้

ข. การทำงานของระบบทางเดินอาหารด้อยลง
ผู้สูงอายุอาจเป็นโรคพันผุหรือไม่มีฟันทั้งปาก ต่อม
น้ำลายหลั่งน้ำลายน้อยลง มีผลทำให้การบดเคี้ยว
อาหารเป็นไปได้ไม่ดี เมื่ออาหารผ่านถึงกระเพาะ
อาหารและลำไส้เล็กก็ยังประสบปัญหาการย่อยและ
การดูดซึม เพราะน้ำย่อยในกระเพาะอาหารและลำไส้
เลือดมีน้อยลง อาหารที่ย่อยไม่ได้ เมื่อผ่านมาถึงลำไส้
ใหญ่ก็จะเกิดการหมักหมม เชือแบคทีเรียในลำไส้
ใหญ่จะย่อยแทนและปล่อยก๊าซออกมานำทำให้ท้องชื้น
ท้องอืดได้ การเคลื่อนไหวของลำไส้มีน้อยกว่าในวัย
หนุ่มสาว ทำให้เกิดอาการท้องผูก

ค. การทำงานของระบบไหลเวียนและไตด้อยลง
ปริมาณเลือดสูบจดออกจากการหัวใจในผู้สูงอายุมีน้อยกว่า
วัยหนุ่มสาว ทำให้เลือดไปเลี้ยงได้น้อยลง เมื่อได้
ทำงานด้อยลง ทำให้การกำจัดของเสียออกจากร่าง
กายเป็นไปได้ไม่ดี โดยเฉพาะอย่างยิ่งของเสียที่มา
จากโปรตีน การดีบัน้ำในปริมาณที่พอเหมาะสมจะเป็น
สิ่งจำเป็นสำหรับผู้สูงอายุเพื่อการกำจัดของเสียจะ
เป็นไปได้ช้า

ง. เป็นโรคเบาหวานได้มากขึ้น ประสิทธิภาพ

ในการเผาผลาญน้ำตาลกลูโคสในผู้สูงอายุด้อยกว่าวัยหนุ่มสาว ทั้งนี้อาจเกิดจากปัจจัยสองประการคือ
ตับอ่อนหลังอินซูลิน (ซึ่งเป็นยาร์โนลด์น้ำตาล
กลูโคสในกระแสเลือด) ได้น้อยลง อีกประการหนึ่ง
อาจเกิดจากเนื้อเยื่อดืดต่อการออกฤทธิ์ของอินซูลิน
จ. อุปสรรคทางกาย ในผู้สูงอายุไม่กระฉับกระเฉงเหมือนในคนหนุ่มคนสาว ทั้งนี้เนื่องจากสาย
ตาไม่ดี และโรคทางกายบางอย่างเป็นอุปสรรคต่อ
การเคลื่อนไหวของร่างกาย เช่น โรคข้ออักเสบ ถ้าผู้
สูงอายุต้องอยู่คนเดียว ไม่มีลูกหลานคอยช่วยเหลือ
ในการซื้อและปรุงอาหารให้แล้ว จะย่อมเกิดโรคขาด
อาหารตามมา การที่ร่างกายต้องอยู่เฉยๆ เคลื่อน
ไหวน้อยก็มีผลทำให้การใช้สารอาหารในร่างกายใน
ทางที่เป็นประโยชน์ได้น้อยลง

ฉ. ปัญหาทางจิตใจ ผู้สูงอายุก็เช่นเดียวกับคน
ทั่วไป ถ้าเกิดความวิตกกังวลหรือซึมเศร้าก็เกิด¹
อาการเบื่ออาหาร ถ้าเป็นอยู่นานก็เกิดโรคขาดอาหาร
ได้

ช. ฐานะการเงิน ถ้าผู้สูงอายุรายได้น้อย ไม่
พอ กับการยังชีพ เงินทองไม่เพียงพอซื้ออาหาร เป็น
ผลให้ได้อาหารไม่พอแก่ความต้องการของร่างกาย

ผู้สูงอายุเสี่ยงต่อการเป็นโรคทุพโภชนาการชนิด
ได้บ้าง

จากเหตุผลที่กล่าวมาแล้ว ถ้าผู้สูงอายุได้อาหารไม่เพียงพอหรือไม่ถูกสัดส่วน ก็มีโอกาสเป็นโรคขาดสารอาหารได้ง่าย โรคขาดสารอาหารที่พบบ่อยในผู้สูงอายุได้แก่

โรคขาดโปรตีนและแคลอรี การศึกษาพบว่า
ในผู้ที่มีอายุเกิน 50 ปีขึ้นไป ความต้องการของ
พลังงานจะลดลงประมาณร้อยละ 10 - 15 ของผู้ที่มี
อายุน้อยกว่า 50 ปี

ในค้านโปรดีน ผู้สูงอายุยังต้องการโปรดีนวันละ ประมาณ 1 กรัม ต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม และต้องได้โปรดีนให้พอด้วย เพราะการศึกษาพบว่าผู้สูงอายุมีปริมาณกล้ามเนื้อลดลง กล้ามเนื้อเป็นแหล่งสะสมที่สำคัญของโปรดีน

ผู้สูงอายุมีแนวโน้มที่จะขาดโปรดีนและแคลอรี่ควบคู่กันไป เมื่อจากปัญหาเรื่องพันการย่อยและการดูดซึมของระบบทางเดินอาหารที่กล่าวมาแล้ว

โรคขาดวิตามิน ผู้สูงอายุมีโอกาสขาดวิตามินได้แทนทุกตัว ถ้าหากได้โปรดีนและแคลอรี่ไม่เพียงพอ เพราะอาหารที่ให้โปรดีนมักเป็นแหล่งที่ดีของวิตามินด้วย โรคขาดวิตามินที่พบบ่อยในผู้สูงอายุคือ โรคขาดวิตามินบีหนึ่ง โรคขาดวิตามินบีสอง โรคขาดวิตามินโฟลีซิน โรคขาดวิตามินเอ โรคขาดวิตามินเค และถ้าหากไม่ชอบกินพืชผักและผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว ก็มีโอกาสขาดวิตามินซีได้มาก

โรคขาดเกลือแร่ เกลือแร่ที่พบว่าขาดบ่อยได้แก่ แคลเซียมและเหล็ก การได้แคลเซียมไม่พอจะทำให้เกิดกระดูกไม่แข็งแรง และหลอดเลือดฟอยประจายอาหารที่ให้แคลเซียมที่ดีคือนมและปลาเล็กปลาน้อย การได้เหล็กไม่พอจะทำให้เกิดโรคซีดหรือโลหิตจาง อาหารของคนไทยที่ให้เหล็กมาก คือพวงกีดหมู เลือดเป็ด เลือดไก่

ที่กล่าวมาเป็นเรื่องของการได้สารอาหารไม่พออย่างไรคือผู้สูงอายุก็มีโอกาสเป็นโรคโภชนาการเกินได้ ถ้าได้สารอาหารมากเกินไปเช่น อาจเป็นโรคอ้วนได้ถ้าได้แคลอรี่มากเกินไป อาจเป็นโรคไขมันสูง ในเลือด ถ้าหากกินไขมันจากสัตว์มาก ไม่ได้ใช้น้ำมันพืชที่มีกรดไขมันเสียหาย

ความต้องการสารอาหารของผู้สูงอายุ

ผู้สูงอายุจะต้องการสารอาหารต่างๆให้เพียงพอ

เพื่อช่วยเหลือที่สึกหรอ สารอาหารที่ผู้สูงอายุควรได้รับได้แก่

ความต้องการพลังงาน ผู้สูงอายุจะต้องการพลังงานน้อยลงเนื่องจากการทำงานของอวัยวะต่างๆ ในร่างกาย เช่น หัวใจ ปอด ตับฯลฯ ทำงานน้อยลง

พลังงานที่ผู้สูงอายุได้รับไม่ควรน้อยกว่า 1,200 แคลอรี่ เพราะจะทำให้ได้รับสารอาหารไม่เพียงพอ บความต้องการของร่างกาย สำหรับผู้สูงอายุที่มีน้ำหนักมากจะจำเป็นต้องลดน้ำหนักลง ถ้าได้รับพลังงานน้อยกว่า 1,200 แคลอรี่ ก็ควรได้วิตามินในรูปของยาเสริมด้วย

ความต้องการโปรดีน ผู้สูงอายุจำเป็นต้องได้โปรดีนให้เพียงพอเพื่อใช้ช่องเหลือที่สึกหรอ ควรได้ประมาณวันละ 1 กรัมต่อน้ำหนัก 1 กิโลกรัม ซึ่งได้จากเนื้อสัตว์ ไข่ น้ำนม ถั่วเมล็ดแห้ง แต่ไม่ควรกินอาหารโปรดีนมากจนเกินไป เพราะนอกจากจะไม่เกิดประโยชน์แล้ว การได้รับโปรดีนเกินกว่าความต้องการ ร่างกายจะนำไปเผาผลาญเป็นพลังงานหรือเก็บสะสมไว้ในรูปของไขมันทำให้อ้วนได้ และยังทำให้ต้องทำงานหนักขึ้นในการขับสารยูเรียซึ่งเป็นสารที่เกิดจากการเผาผลาญโปรดีนออกทางปัสสาวะมากขึ้น อาจมีผลให้ต้องผู้สูงอายุซึ่งทำงานได้น้อยอยู่แล้วเสื่อมเร็วกว่าที่ควร แต่ถ้าได้รับน้อยเกินไป จะทำให้เกิดการขาดโปรดีน และยิ่งได้รับอาหารที่ให้พลังงานไม่เพียงพอ ร่างกายจะสลายโปรดีนจากเนื้อเยื่อต่างๆ มาใช้เป็นพลังงาน ทำให้ร่างกายทรุดโทรมและมีความต้านทานต่ำ ผู้สูงอายุจึงควรกินเนื้อสัตว์ ไข่ น้ำนม ถั่วเหลืองเมล็ดแห้งให้เพียงพอทุกวัน

ความต้องการไขมัน ผู้สูงอายุควรกินไขมันแต่พอควร ไม่ควรเกินร้อยละ 20 - 30 ของปริมาณพลังงานทั้งหมด การได้รับอาหารที่มีไขมันมากทำให้น้ำหนักเพิ่ม และเกิดโรคต่างๆตามมา เช่น โรคอ้วน

โรคปวดข้อเข่า โรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง โรคหัวใจขาดเลือด ฯลฯ ผู้สูงอายุควรกินน้ำมันพืชที่มีกรดไขโนเลอิกแทนไขมันจากสัตว์ เพื่อป้องกันภาวะไขมันในเลือดสูง

ความต้องการแคลเซียม ผู้สูงอายุมักมีปัญหาเกี่ยวกับโรคกระดูกพรุนเนื่องจากเซลล์ของกระดูกมีการสลายมากกว่าการสร้าง และโรคกระดูกพรุนพบในหญิงมากกว่าชาย การสูญเสียแคลเซียมที่กระดูกนี้ทำให้ความแข็งแรงของกระดูกลดลง กระดูกหักง่าย มีอาการปวดกระดูกสันหลังด้านล่างและข้อต่อกระดูกโคนขา การได้รับแคลเซียมอย่างเพียงพอจะช่วยเพิ่มความแน่นของกระดูก ผู้สูงอายุควรได้รับอาหารที่มีแคลเซียมให้เพียงพอ ประมาณวันละ 800 มิลลิกรัม ซึ่งจะได้จากการดื่มน้ำนม กินปลาป่น กุ้งแห้ง และผักใบเขียวเพิ่มขึ้น

ความต้องการเหล็ก ผู้สูงอายุควรได้รับเหล็กประมาณวันละ 6 มิลลิกรัม การขาดธาตุเหล็กมากเกิดจากการได้รับอาหารไม่พอ การดูดซึมไม่ดี ดังนั้นผู้สูงอายุจึงควรกินอาหารที่มีโปรดีน วิตามินซีให้เพียงพอเพื่อช่วยให้การดูดซึมของเหล็กดีขึ้น

ความต้องการวิตามิน ความต้องการวิตามินของผู้สูงอายุจะเท่าเดิมหรือลดลงเล็กน้อย แต่ผู้สูงอายุควรได้รับอาหารที่มีวิตามินให้เพียงพอ โดยเฉพาะบีทีนีบีส่อง กรดโฟลิกและวิตามินซี ผู้สูงอายุมักมีปัญหาการได้วิตามินซีไม่เพียงพอ เนื่องจากพันไม่ดี ทำให้เคี้ยวผักสดหรือผลไม้สดไม่ได้ ผู้สูงอายุจะต้องการวิตามินซีประมาณ 30 มิลลิกรัม ซึ่งจะได้อย่างเพียงพอจากการดื่มน้ำส้มคั้นวันละ 1 แก้ว

ความต้องการน้ำ ผู้สูงอายุควรดื่มน้ำประมาณวันละ 1.5 - 2 ลิตร และในวันที่อากาศร้อนจัดก็ควรได้รับเพิ่มขึ้นเพื่อชดเชยน้ำที่สูญเสียทางผิวน้ำที่ได้รับควรเป็นน้ำสะอาดหรือเครื่องดื่มก็ได้

บทสรุป

สุขภาพของมนุษย์ขึ้นกับปัจจัยหลายประการ นับตั้งแต่กรรมพันธุ์ สุขภาพจิต วิธีการดำเนินชีวิต สิ่งแวดล้อมและโภชนาการ ถ้าหากรับประทานอาหารอย่างถูกหลักโภชนาการแล้ว จะทำให้มีสุขภาพที่ดีได้ทั้งทางกายและใจ เพราะโภชนาการหมายถึงอาหารที่เข้าสู่ร่างกายแล้วร่างกายสามารถนำมารับประยุณ์ด้านการเจริญเติบโต การดำเนินสุขภาพให้เป็นปกติ และการซ่อมแซมส่วนต่างๆ ของร่างกาย โภชนาการจึงมีความหมายกว้างกว่าและต่างจากคำว่าอาหาร อาหารที่รับประทานอยู่ทุกวันนี้มีดีเลວต่างกัน อาหารหลายชนิดที่รับประทานแล้วอิ่มท้อง แต่กลับไม่มีประโยชน์ ซึ่งยังก่อให้เกิดโรคต่อร่างกาย ดังนั้น การบริโภคอาหารจึงต้องคำนึงถึงหลักทางโภชนาการ และมีแนวทางปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้เกิดภาวะโภชนาการที่ดีดังนี้

- รับประทานอาหารหลักให้ครบ 5 หมู่ทุกวัน
- รักษาน้ำหนักตัวให้อยู่ในเกณฑ์ปกติ
- รับประทานไขมันในขนาดพอเหมาะสม
- รับประทานน้ำตาลแต่พอควร
- รับประทานอาหารที่ให้ไขอหารอย่างสม่ำเสมอ
- รับประทานเกลือและอาหารที่มีโซเดียมมากให้ลดลง
- ระวังเรื่องดื่มเหล้า
- รับประทานอาหารที่มีส่วนป้องกันโรคมะเร็ง นอกจากนี้การปฏิบัติดูโดยไม่สูบบุหรี่ ออกกำลังกายอย่างสม่ำเสมอ และการทำจิตใจให้สนับสนุนไม่ดึงเครียด ล้วนเป็นส่วนส่งเสริมให้ร่างกายมีสุขภาพที่ดีอันจะส่งผลถึงการมีคุณภาพชีวิตที่ดีต่อไปด้วย.