

Овощи и фрукты в нашем питании

Основным источником питания человека на ранних этапах его развития была растительная пища. Собирая и употребляя в пищу разнообразные корни, плоды, травы, наши с вами предки стремились не только утолить чувство голода, но и избавиться от тех страданий, которые им приносили различные болезни. Постепенно, при увеличении разнообразия растительных продуктов, употребляемых в пищу, человек стал замечать и **различное воздействие на его организм тех или иных продуктов при их употреблении**: одни успокаивали боль, другие помогали при нарушениях функций отдельных органов.

Растительные продукты необходимы человеку для нормальной жизнедеятельности его организма. Чем разнообразнее и богаче рацион питания человека насыщен растительной зеленью, фруктами и овощами, тем больше у него шансов на успешное лечение многих болезней. Помимо этого, растительная еда является хорошим средством профилактики против многих недугов, повышая сопротивляемость организма, особенно детского, к различным инфекциям, неблагоприятным воздействиям вредных физических и химических факторов окружающей среды.

Если в питании человека недостает овощей, фруктов, ягод, то это может привести к ухудшению его самочувствия, снижению работоспособности, появлению различных заболеваний и сокращению продолжительности жизни.

Полезные свойства растительных продуктов связаны с тем, что они содержат в себе множество витаминов, без которых человек просто не может существовать, а также минеральные элементы, берущие участие во всех обменах веществ в организме человека.

Овощи, как в свежем, так и переработанном виде, являются сильными стимуляторами выделения желудочного сока, и тем самым способствуют более полному перевариванию и усвоению в организме белков, жиров и углеводов. Особенно усиливают процесс пищеварения желудка морковный, огуречный, капустный, а также арбузный сок.

Овощи усиливают процесс пищеварения не только в желудке, но и в кишечнике, увеличивая выделение желчи и сока поджелудочной железы. Вместе с этим нормализуется жизнедеятельность

полезной кишечной микрофлоры, снижается интенсивность гнилостных процессов, уменьшается образование вредных токсических веществ в кишечнике.

Благодаря своим превосходным вкусовым качествам, плоды многих растений, воздействуя на нервные окончания слизистой оболочки ротовой полости, рефлекторными путями усиливают работу всего желудочно-кишечного тракта и способствуют улучшению пищеварения.

Продукты растительного происхождения содержат значительное количество углеводов, к которым относится сахар, крахмал, инулин, клетчатка и пектиновые соединения. Пектины, в свою очередь, обладают довольно интересной способностью – при взаимодействии с водой, они набухают и поглощают из кишечника ненужные организму вещества, в том числе яды, патогенные микробы, канцерогены, и удаляют их из организма.

Фрукты и овощи играют большую роль в обеспечении организма человека минеральными веществами, которые поддерживают в нем кислотно-щелочное равновесие. Минеральные вещества – незаменимая составляющая пищи, продолжительная нехватка или наоборот, их чрезмерное количество, может привести к нарушению обмена веществ в организме.

Одним словом, овощи и фрукты, независимо от того, свежие ли они, только что собранные с грядки, сорванные с дерева, законсервированные или переработанные на сок – всегда должны быть желанными на нашем столе. Их невозможно заменить продуктами животного происхождения, так как человеку очень необходимо регулярное поступление в его организм биологически активных элементов: витаминов, ферментов, кислот.