อาหารสุขภาพของผู้ป่วยเบาหวาน ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลศิริราช กณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล มหาวิทยาลัยมหิดล

โรคเบาหวานคืออะไร

โรกเบาหวานเป็นโรกที่เกิดขึ้นเมื่อร่างกายไม่สามารถนำน้ำตาลกลูโกสในเลือดไปใช้ได้อย่างเหมาะสม ซึ่งอาหารที่ รับประทานเข้าไปจะถูกเปลี่ยนเป็นกลูโกส ถ้ารับประทานอาหารมากเกินไป น้ำตาลที่นำไปใช้ไม่หมดจะสะสมใน กระแสเลือด และอาจออกมาในปัสสาวะ อินซูลินที่สร้างจากตับอ่อนมีหน้าที่นำน้ำตาลเข้าเซลล์เพื่อใช้เป็นพลังงาน หาก อินซูลินไม่เพียงพอหรือทำงานไม่ดี จะทำให้เกิดโรกเบาหวาน

อาการสำคัญของโรคเบาหวาน

- 1. ปัสสาวะบ่อย (อาจมีมดขึ้นปัสสาวะ)
- 2. กระหายน้ำ คื่มน้ำมาก
- 3. อ่อนเพลีย น้ำหนักลดลง แม้รับประทานมาก
- 4. อาการแทรกซ้อน เช่น ตาพร่ามัว ชาตามปลายมือปลายเท้า แผลหายช้า ติดเชื้อง่าย โรคไต ความคันสูง หัวใจ ฯลฯ

หลักในการเลือกรับประทานอาหาร

- 1. รับประทานอาหารหลากหลาย สมคุล เป็นเวลา
- 2. หลีกเลี่ยงของหวาน อาหารที่มีน้ำตาล
- 3. เลือกคาร์โบไฮเครตที่มีใยอาหาร
- 4. รับประทานในปริมาณที่นักโภชนาการกำหนด

อาหารที่ควรรับประทาน

- ข้าวซ้อมมือ ขนมปัง ข้าวกล้อง
- ผักใบทุกชนิด (พลังงานต่ำ ใยอาหารสูง)

อาหารที่ควรลด

- ผลไม้รสหวานจัด เช่น กล้วย สับปะรด ทุเรียน

อาหารที่ควรงด

- ขนมหวาน น้ำตาล น้ำหวาน ลูกอม น้ำอัคลม
- ผลไม้รสหวานจัด เช่น ทุเรียน

อาหารแลกเปลี่ยน (แบ่งออกเป็น 6 หมวค)

- 1. หมวดข้าว แป้ง ขนมปัง
- 1 ส่วน = 80 กิโลแคลอรี่ เช่น
- ข้าวสวย 1/3 ถ้วย, ข้าวต้ม 2 ทัพพี, ขนมจีน 1½ จับ
- 2. หมวดเนื้อสัตว์ (ไม่ติดมัน)
- 1 ส่วน = 55 กิโลแคลอรี่ เช่น
- ปลา 30g, ไก่ 30g, หมู 30g, ไข่ขาว 3 ฟอง, เต้าหู้ 100g
- 3. หมวดผัก
- 1 ส่วน = 25 กิโลแคลอรื่
- ผักดิบ 1 ถ้วย หรือผักสุก ½ ถ้วย
- 4. หมวดผลไม้
- 1 ส่วน = 60 กิโลแคลอรี่ เช่น
- มะม่วงสุก ½ ผล, มะละกอ 6 ชิ้นคำ, แตงโม 10–12 ชิ้นคำ, ฝรั่ง 1 ผลเล็ก, องุ่น 15 ผลเล็ก
- 5. หมวดนม (เลี่ยงนมหวาน)
- นมเต็มไขมัน 240cc = 150 กิโลแคลอรึ่
- นมพร่องมันเนยหรือขาดไขมัน = แนะนำสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน
- 6. หมวดไขมัน
- 1 ช้อนชา = 45 กิโลแคลอรื่
- น้ำมันพืช, เนยเทียม, มายองเนส, น้ำสลัด

ตัวอย่างอาหารใน 1 วัน (1500 กิโลแคลอรี่)

มื้อเช้า: ข้าวต้มไก่ + ฝรั่ง + นมพร่องมันเนย

- ข้าว **2½** ทัพพี
- ใก่ต้มสุก 4 ช้อนโต๊ะ
- ฝรั่ง 1 ผลเล็ก
- นมพร่องมันเนย 240cc

มื้อกลางวัน: ข้าวผัดปูใส่ไข่ + พุทรา

- ข้าว 3 ทัพพี
- เนื้อปู 2 ช้อนโต๊ะ
- ไข่ 1 ฟอง
- น้ำมัน 2 ช้อนชา
- พุทรา 3 ผล

มื้อเย็น: ข้าว + แกงส้มรวมมิตรกุ้ง + ไก่ผัดกระเพรา + ส้มโอ

- ข้าว 3 ทัพพี
- กุ้ง 4 ตัว
- ไก่ 2 ช้อนโต๊ะ
- ส้มโอ 2–3 กลีบ