



# البروتين وصحتك Protein and your health

#### لماذا البروتين مهم؟

يعتبر البروتين عنصرًا غذائيًا أساسيًا لصحتك ويوجد في العديد من الأطعمة. يستخدم جسمك البروتين للحصول على الطاقة و:

- بناء واصلاح الخلايا مثل تلك الموجودة في عضلاتك وشعرك وبشرتك وأظافرك
  - الحفاظ على صحة جهازك المناعى
    - صنع الإنزيمات والهرمونات

#### كم أحتاج من البروتين؟

يحتاج البالغون الأصحاء الذين يبلغون من العمر 19 عامًا أو أكثر إلى حوالي 0,8 جرام (جم) من البروتين لكل كيلوجرام (كجم) من وزن الجسم يوميًا . اتبع الخطوات التالية لحساب احتياجاتك من البروتين.

الوزن بالرطل ÷ 2,2 = الوزن بالكيلوجرام	الخطوة الأولى
الوزن بالكيلوجرام × 0,8 = الاحتياجات اليومية التقريبية من البروتين بالجرام	الخطوة الثانية

على سبيل المثال، يحتاج الشخص البالغ الذي يزن 80 كجم (176 رطلاً) إلى حوالي 64 جرامًا من البروتين يوميًا، بينما يحتاج الشخص البالغ الذي يزن 65 كجم (143 رطلاً) إلى حوالى 52 جرامًا من البروتين يوميًا.

تحتاج المجموعات التالية إلى كمية مختلفة من البروتين عما هو موصى به أعلاه:

- الرضع والأطفال والشباب
  - الحوامل أو المرضعات
    - بعض الرياضيين
- الأفراد الذين يعانون من حالات صحية معينة مثل ضمور العضلات وضمور العضلات المرتبط بالتقدم بالعمر والضعف

اتصل على1-1-8 للتحدث مع أخصائي تغذية لمعرفة كمية البروتين المناسبة لك.

## ما هي الأطعمة التي تحتوي على البروتين؟

يوجد البروتين في الفاصوليا والبازلاء والعدس والمكسرات والبذور ومنتجات الصويا مثل التوفو ومشروب الصويا واللحوم والدواجن والأسماك والمحاريات ومنتجات الألبان والبيض. وتضيف الحبوب والخضروات والفواكه أيضًا كميات صغيرة من البروتين إلى نظامك الغذائي.

قد ترى منتجات غذائية مثل حبوب الإفطار وألواح الوجبات الخفيفة ومشروبات الحليب التي يتم تسويقها على أنها غنية بالبروتين. تحتوي هذه المنتجات عادةً على منتجات الألبان أو البيض أو مكونات نباتية لتعزيز محتواها من البروتين. تأكد من إلقاء نظرة على جدول حقائق التغذية الخاصة بالمنتج لاختيار المنتجات التي تحتوي على كميات أقل من الدهون المشبعة والسكر والصوديوم.

# ما هي الأطعمة البروتينية التي يجب أن أتناولها في أغلب الأحيان؟

تناول الأطعمة البروتينية النباتية يوميًا. تحتوي على ألياف أكثر ودهون مشبعة أقل من بعض مصادر البروتين الحيواني. إن تناول كميات أقل من الدهون المشبعة يمكن أن يقلل من خطر الإصابة بأمراض القلب والسكتة الدماغية.

عند تناول البروتين الحيواني، اختر الأسماك والمحاريات، وقطع اللحوم الخالية من الدهون مثل خاصرة الخنزير، أو شريحة لحم الخاصرة أو شريحة اللحم المحمص من داخل الفخذ، والدواجن منزوعة الجلد، ومنتجات الألبان قليلة الدسم كخيارات أكثر صحة. حاول استخدام طرق طهي صحية مثل الشوي بالحرارة العلوية، أو الشواء، أو التحميص، أو القلي السريع، أو التشويح.

# كيف يمكنني تلبية احتياجاتي من البروتين؟

بإمكان معظم الأشخاص تلبية احتياجاتهم من البروتين بسهولة من خلال تناول الطعام، حتى عندما يكون البروتين من مصادر نباتية. لا يتعين عليك الجمع بين الأطعمة النباتية المختلفة في وجبة واحدة للحصول على بروتين "كامل". سينجز جسمك ذلك لك إذا تناولت مجموعة متنوعة من الأطعمة البروتينية النباتية طوال اليوم.

اعمل على ملء ربع طبقك بالأطعمة البروتينية في جميع الوجبات. يمكنك أيضًا إضافة مصدر بروتين إلى وجباتك الخفيفة لجعلها أكثر إشباعًا. جرب هذه النصائح لإضافة البروتين إلى وجباتك بما فيها الخفيفة:

- اصنع حبوب ساخنة بالحليب أو مشروب الصويا المدعم غير المحلى
- تناول الحمص مع الخضار المقطعة أو استخدمه لدهن الساندوبتشات
  - أضف الفاصوليا والعدس المعلبة قليلة الصوديوم إلى الحساء واليخنات
- جرب القلي السريع مع التوفو أو أطعمة الصويا الأخرى مثل فول الصويا أو فول الصويا الأخضر أو التمبيه
- استخدم الدجاج أو السمك أو لحم الخنزير المفتت أو اللحوم الخالية من الدهون المقطعة إلى شرائح في شطيرة أو لفافة
  - رش المكسرات والبذور على الحبوب أو السلطات
- استمتع بالجبن القريش أو لبن الزبادي اليوناني مع الفاكهة أو في المشروبات الكثيفة
  - تناول الجبن قليل الدسم أو زبدة المكسرات أو الأسماك المعلبة مع البسكويت أو الخبز المحمص المصنوعين من الحبوب الكاملة
  - تناول وجبة خفيفة من حفنة من المكسرات أو البذور أو الحمص المحمص أو فول الصويا الأخضر

#### ماذا عن مسحوق البروتين؟

لا يحتاج معظم الأشخاص إلى مسحوق البروتين حيث يمكن تلبية احتياجاتهم من البروتين بسهولة من خلال الطعام. إن تناول مجموعة متنوعة من الأطعمة الغنية بالبروتين

سيساعدك على الحصول على ما يكفي من البروتين بالإضافة إلى العناصر الغذائية الأخرى مثل الحديد والزنك وفيتامين ب12 والكالسيوم.

إذا وجدت صعوبة في الحصول على ما يكفي من البروتين من الطعام، فقد يكون مسحوق البروتين مفيدًا. غالبًا ما توفر مساحيق البروتين ما بين 10 إلى 30 جرامًا من البروتين لكل وجبة. تحقق من جدول حقائق التغذية الموجود على الملصق لمعرفة كمية البروتين التي تحتوي عليها كل مِغرفة.

غالبًا ما تُصنع مساحيق البروتين من مكونات الألبان مثل مصل اللبن أو الكازين، أو مكونات نباتية مثل فول الصويا أو البازلاء. بشكل عام، اختر مسحوق بروتين بسيط لا يحتوي على مكونات إضافية مثل المحليات أو الفيتامينات أو المعادن أو المنتجات العشبية.

# ما هي كمية البروتين التي أتناولها؟

لتقدير كمية البروتين التي تتناولها، سجل كمية جميع الأطعمة والمشروبات التي تتناولها وتشريها في اليوم الواحد. ثم اجمع كمية البروتين التي تناولتها، باستخدام الكميات الموضحة في الجدول أدناه.

يمكنك أيضًا العثور على محتوى البروتين في طعام معين في ملف المغذيات الكندي على. بالنسبة للأطعمة المعبأة، تُدرَج كمية البروتين في جدول حقائق التغذية الموجود على ملصق الطعام.

## لمزيد من المعلومات

دليل الأغذية الكندي: تناول الأطعمة البروتينية:
<a href="https://food-guide.canada.ca/en/healthy-">https://food-guide.canada.ca/en/healthy-</a>
<a href="https://eating-recommendations/eat-protein-/eat-protein-lbank-ell-notein-/eat-protein-

# كميات البروتين في الغذاء

كمية البروتين بشكل	حجم الحصة	الطعام
تقر <i>یبی</i> (جم) 27	150 جرام (5 أونصة)	تمبيه، مطبوخًا
22	75 غ (2 2/1 أونصة) 75 غ (2 2/1 أونصة)	اللحوم أو الدواجن المطبوخة
19	75 غ (2 2/1 أونصة) 75 غ (2 2/1 أونصة)	الأسماك أو المأكولات البحرية المطبوخة
17	60 مل (¼ كوب)، 60 جم	الاسمات أو الماتولات البحرية المصبوحة
16	المن (3 كوب) مل (3 كوب) مل (3 كوب)	بدور ميسين لبن الزيادي على الطريقة اليونانية
15	175 مل (نصف کوب) 125 مل (نصف کوب)	من مرودي على مسريط ميوددي جبن قريش أو ريكوتا
14	75 غ (2 2/1 أونصة)	فطيرة برجر الصويا
14	75 ع <i>رد ۲۰ ،دح</i> وب) 175 مل (3 کوب)	الحمص
13	60 مل (¼ كوب)	بذور القنب
12	2 متوسطة الحجم	البيض
12	 50 غ (1 2/1 أونصة)	الجبن متوسط الصلابة (شيدر، سويسري، موزلريلا، مونتيري)
12	- 175 مل (¾ کوب)	الفاصوليا أو البازلاء أو العدس، مطبوخًا
12	150 جرام (5 أونصة)	التوفو، صلب أو متوسط الصلابة
10	60 مل (¼ كوب)	مكسرات الصويا
9	250 مل (1 كوب)	حليب البقر
8	60 مل (¼ كوب)	اللوز أو الفول السوداني
7	175 مل (3⁄4 كوب)	لبن الزيادي العادي أو الكفير
7	30 مل (2 م ك)	زيدة اللوز أو الفول السوداني
7	60 مل (¼ كوب)	لب بذور عباد الشمس أو بذور الشيا
7	250 مل (1 كوب)	مشروب الصويا المدعم
7	175 مل (¾ كوب)	لبن زبادي الصويا
5	30 مل (2 م ك)	زبدة بذور دوار الشمس أو الطحينة (زبدة بذور السمسم)
*4	شريحة واحدة (35 جرامًا)	الخبز
5	125 مل (نصف كوب)	الكينوا، أو العلس، أو الأثب الطيفي، أو القطيفة، مطبوخة
5	60 مل (1⁄2 كوب)	الكاجو والجوز والبقان أو البندق
4	125 مل (نصف كوب)	المعكرونة أو النودلز، مطبوخة
4	175 مل (3⁄4 كوب)	الحبوب، ساخنة، مطبوخة
*3	30 غ	الحبوب، باردة
3	125 مل (نصف كوب)	أرز مطبوخ
1	250 مل (1 كوب)	المشروبات النباتية المدعمة (اللوز، الكاجو، الأرز، جوز الهند)
1	125 مل (نصف كوب) أو 250 مل (كوب واحد) من الخضار الورقية	الخضروات
1	واحد) من الحصار الورفية 1 فاكهة كاملة أو 125 مل (نصف كوب)	الفاكهة
<u>'  </u>	(-)	

جم = جرام، مل = ملليلتر، م ك = ملعقة كبيرة المصدر: ملف المغذيات الكندي

\*تحقق من جدول حقائق التغذية الموجود على ملصق الطعام حيث تختلف المنتجات في محتوى البروتين