常见食物营养成分

食物的能量如何估算呢?下面就为您列举常见的 15 种加餐食物,每 100 克含有多少能量、蛋白质、脂肪和碳水化合物。这样对食物的量和能量都能做到心中有数。



患者加餐会吃坚果类食物、饼干、薯类、奶制品、水果、小零食、蔬菜等,这些加餐食物也要计入一日总能量中。这些加餐食物的能量如何估算呢,下面就为您列举常见的 15 种加餐食物,每 100 克含有多少能量、蛋白质、脂肪和碳水化合物。这样,加餐时对食物的量和能量都能做到心中有数。

、坚果组

■南瓜子

南瓜子的可食部分为68%,图为100克带壳南瓜子的量。该示例份南瓜子含能量390千卡,蛋白质24.5克,脂肪31.3克,碳水化合物5.4克,膳食纤维2.8克。



■葵花籽

炒制的葵花籽可食部分为 56%, 图为 100 克带壳葵花籽的量,约 3 小把。该示例份葵花籽含能量 321 千卡,蛋白质 11.8 克,脂肪 27.5 克,碳水化合物 9.0 克,膳食纤维 2.5 克。



■扁桃仁

扁桃仁可食部为100%,图为100克某品牌扁桃仁的量。据该扁桃仁的营养成分表,该示例份扁桃仁含能量538千卡,蛋白质23.5克,脂肪37.8克,碳水化合物25.9克,钠81毫克。



坚果类零食还有很多,上述三种仅是举例,希望"糖友"对100 克坚果的量有一个直观概念。在超市购买坚果类食物时,注意阅读食 品标签,并有意识地控制食用数量。

二、饼干组

■苏打饼干

图为100克某品牌苏打饼干的量,16片。据该品牌苏打饼干的营养成分表,该示例份苏打饼干含能量571千卡,蛋白质8.5克,脂肪36.1克,碳水化合物53克,钠480毫克。



■五谷杂粮饼干

图为 100 克某品牌五谷杂粮饼干的量,8 片。据该品牌五谷杂粮饼干的营养成分表,该示例份苏打饼干含能量 468 千卡,蛋白质 7.6 克,脂肪 21.9 克,碳水化合物 60 克。平均 1 片能量 50 千卡以上。



■鲜奶薄饼

图为 100 克某品牌鲜奶薄饼的量, 9 包。据该品牌鲜奶薄饼的营养成分表,该示例份鲜奶薄饼含能量 439 千卡,蛋白质 15 克,脂肪 11 克,碳水化合物 70 克。1 包所含能量近 50 千卡。

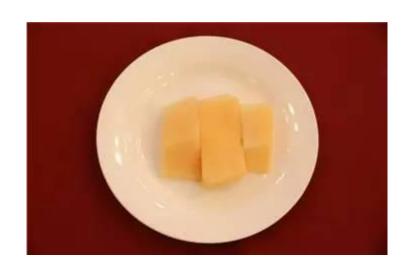


饼干是糖尿病患者的常见加餐零食,每种饼干的能量均不一样。糖尿病患者最好能够明确每一片饼干的能量,这对糖尿病患者控制总能量摄入大有好处。通过以上数据可以看出,同等重量下,苏打饼干的能量并不低。

三、果蔬组

■哈密瓜

图为 100 克哈密瓜的量。该示例份哈密瓜含能量 34 千卡,蛋白质 0.5 克,脂肪 0.1 克,碳水化合物 7.9 克,膳食纤维 0.2 克。



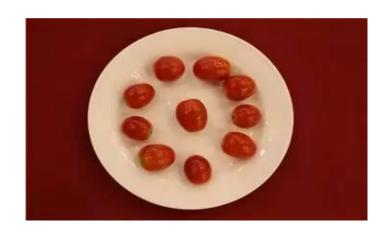
■葡萄

葡萄的可食部 86%,图为 100 克葡萄的量,约7粒。该示例份葡萄含能量 37.4千卡,蛋白质 0.4克,脂肪 0.2克,碳水化合物 8.9克,膳食纤维 0.3克。



■圣女果

图为100克圣女果的量,10粒。该示例份圣女果含能量22千卡,蛋白质1克,脂肪0.2克,碳水化合物5.8克,膳食纤维1.8克。



■迷你黄瓜

图为 100 克迷你黄瓜的量。该示例份迷你黄瓜含能量 12 千卡, 蛋白质 1 克, 脂肪 0. 2 克, 碳水化合物 2. 5 克, 膳食纤维 0. 9 克。



糖尿病患者不必和水果绝缘,只要血糖控制稳定,只要控制好总能量摄入,什么水果都可以吃,但不能多吃,不必计较水果的甜度。圣女果和迷你黄瓜是是适合血糖控制不佳的糖尿病患者食用的蔬菜。

四、零食组

■山楂饼

图为100克某品牌山楂饼的量,约8卷。该示例份含能量356千卡,蛋白质0克,脂肪4克,碳水化合物80克。平均每卷含能量45千卡。



■红薯

红薯可食部为90%,图为100克红薯的量。该示例份红薯含能量88千卡,蛋白质1克,脂肪0.2克,碳水化合物22克,膳食纤维1.4克。



■玉米

鲜玉米的可食部为 46%, 图为 100 克鲜玉米的量。该示例份玉米 含能量 45 千卡, 蛋白质 1.7 克, 脂肪 0.5 克, 碳水化合物 9.6 克, 膳食纤维 1.2 克。



■巧克力

图为100克巧克力的量,1袋德芙纯黑巧克力的重量为80克。据该巧克力的食物成分表,该示例份巧克力能量618千卡,蛋白质6.3克,脂肪44.9克,碳水化合物47.1克。平均1格巧克力能量约为60千卡。



■奶酪

图为 100 克奶酪的量,约 6 片。据该奶酪的营养标签,该示例份奶酪含能量 239 千卡,蛋白质 17.5 克,脂肪 12.5 克,碳水化合物 14.2 克。平均 1 片约含 40 千卡能量。



小零食种类繁多,牛奶、酸奶、豆浆、豆腐干等都是适合糖尿病 患者的零食。建议糖尿病患者尽量选择能量低的品种,最好自己制作, 这样更容易控制食物的能量。