Os Nutrientes essenciais.

Glícidos

Os glícidos, glúcidos, hidratos de carbono ou açúcares são a fonte preferencial de energia do organismo, fornecendo às células cerca de 60% da energia diária de que necessitam. As fibras (como a celulose) são glícidos que não são digeridos porque o homem não possui as enzimas capazes de os fragmentar. Exemplo: glicogénio, amido, celulose, sacarose, maltose, glicose.

Alimentos ricos em glícidos:

Pão, batata, massas, arroz, feijão, ervilhas, favas e frutos secos.



Lípidos

Os lípidos são moléculas que nos fornecem essencialmente energia calorífera (cerca de 25% da energia calorífica necessária), contribuindo assim para a manutenção da temperatura corporal.

Alimentos ricos em lípidos:

Alimentos com alto teor de gordura, como margarina, manteiga, queijo, nozes, azeite, óleo de amendoim, óleo de girassol, carnes gordas, etc.



Prótidos

Os prótidos são responsáveis pela construção das estruturas celulares e de reconstituição e formação das defesas do organismo. Os prótidos mais complexos têm o nome de proteínas e cada proteína pode desdobrar-se em aminoácidos. As proteínas dos alimentos fornecem aminoácidos para o organismo formar as suas próprias proteínas, indispensáveis ao crescimento e à renovação dos tecidos.

Alimentos ricos em prótidos:

Carne, peixe, leite ou ovos (proteínas de origem animal) e soja, arroz, feijão, etc. (proteínas de origem vegetal)



Vitaminas

As vitaminas são nutrientes fundamentais para o correcto funcionamento do corpo humano e para a prevenção de várias doenças. São substâncias sem valor energético, mas responsáveis pela activação e regulação de variadas reacções bioquímicas.

Não podem ser sintetizadas, pelo menos em quantidades apreciáveis e, desta forma, o homem tem ingerir uma quantidade mínima de vitaminas por dia. Esta quantidade está definida para cada vitamina e designase por dose diária recomendada (DDR).

- √ Vitamina A
- √ Vitamina D
- √ Vitamina E
- √ Vitamina C
- ✓ Tiamina (vitamina F ou B1)
- √ Riboflavina (vitamina B2 ou G)
- ✓ Niacina (vitamina PP ou B3)
- √ Vitamina B6
- ✓ Ácido fólico (vitamina M)
- √ Vitamina B12
- ✓ Biotina (vitamina H)
- √ Ácido pantoténico (vitamina B5)



Água

Cerca de 70% do corpo humano é constituído por água, sendo esta a componente essencial de todos os líquidos orgânicos.

A água é um bom solvente para a maioria dos elementos tóxicos, permitindo a sua eliminação. É também importante no transporte de substâncias e essencial para que as reacções bioquímicas se processem.



O organismo humano perde diariamente cerca de 2,5 litros de água, através da urina, respiração, transpiração e fezes.

Devemos ingerir diariamente 2 a 3 litros de água, que se encontra em diferentes percentagens em todos os alimentos.

Alimentos ricos em água:

Sumo, chá, sopa, fruta, vegetais.

Sais minerais

Os sais minerais constituem aproximadamente 5-6% do corpo humano e regulam a actividade bioquímica no nosso organismo. Intervêm na formação dos ossos e dentes, na constituição de glóbulos vermelhos e na regulação das células. Exemplos:

Cálcio

O cálcio tem importância no desenvolvimento e manutenção dos ossos e dos dentes, na coagulação sanguínea e o funcionamento do sistema nervoso.

Alimentos ricos em cálcio:

Leite e os seus derivados, vegetais verdes, gema de ovo, algas, amêndoas, amendoins, nozes, soja, figos secos, sardinha em lata, etc.

Fósforo

O fósforo é muito importante no metabolismo dos glúcidos, lípidos e prótidos a nível muscular e para o funcionamento do sistema nervoso. É também componente de variados sistemas enzimáticos. O elemento fósforo é tóxico, mas essencial quando ingerido como fosfato.

Alimentos ricos em Fósforo:

Carne, peixe, ovos, leite, legumes, cereais integrais, amêndoas, nozes, amendoins, etc.

Ferro

O Ferro é o componente principal de algumas enzimas do sistema respiratório e da hemoglobina.

Alimentos ricos em Ferro:

Carne, peixe, ovos, legumes, etc.

Magnésio

Este elemento é activador de diversas enzimas do metabolismo energético do nosso organismo.

Alimentos ricos em Magnésio:

Cereais, soja, nozes, amêndoas, amendoins, caju, etc.

Zinco

Este elemento faz parte da constituição de diferentes enzimas que intervém na respiração e na digestão. Alimentos ricos em Zinco:

Carne, fígado de animais, peixe, ovos e legumes.

lodo

Este elemento faz parte da constituição das hormonas produzidas na tiróide. O deficit de lodo conduz ao hipotiroidismo, associado ao bócio.

Alimentos ricos em lodo:

Todos os produtos marinhos, vegetais provenientes de terras ricas em iodo e sal ionizado (sal enriquecido com iodo artificial).

Ana Fraga 2007