









NÁZOV	Glykemický index			vitamín A		vitamín C		vitamín K		PH	Sodík	Draslík K		Bielkoviny		Železo		Vápnik		Meď		Mangán		Kys. list		Horčík		Fosfor											
	por./g	GI	GL	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%		Na	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%										
<b>OLEJE</b>																																							
denne																																							
olivový										Za																													
sezamový										PHn																													
slničnicový (iba stud)										PHn																													
ľanový (iba stud)										PHn																													
oleje (orem oliv)										PHn																													
<b>KORENINY</b>																																							
koreniny										Za																													
bylinky										Za+																													
morská soľ										Za	Na																												
soľ jodid. rafin.										Ky++																													
ďumbier čerstvý										Za+																													
ďumbier sušený										Za+																													
cesnak										Za+																													
citrón																																							
šio prášok																																							
tekka											Na																												
goasio																																							
umo korenie											Na																												
<b>ČAJE</b>																																							
bača/kukiča jap. čaj										Za+																													
ryžové zel. a praž.																																							
mäta										Za++																													
harmanček										Za++																													
zelený										Za+																													
horúca voda s citró.																																							
bylinné čaje										Za++																													
čierny čaj										Ky++																													
<b>ŠŤAVY</b>																																							
zeleninové šťavy										Za+																													
ovocné šťavy										Za+																													
jablková	250	41	12							Za+																													
mrkvová	250	43	10							Za+																													
pomarančová	250	50	13			124,0	146			Za+		496,0	12										74,4	37															
<b>FERMENTOVANÉ POT.</b>																																							
miso										Za	250,7%		4,06	5,9					0,15	7,5	0,30	6															triptofán 15,6%	zinok 10,3%	vláknina 6,6%





NÁZOV	Glykemický index			vitamin A		vitamin C		vitamin K		PH	Sodík	Draslík K		Bielkoviny		Železo		Vápnik		Meď		Mangán		Kys. list		Horčík		Fosfor				
	por./g	GI	GL	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%			Na	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%		
pošvica šabl'ovitá										Ky+	Na			13	19	14,0	100															
slávky										Ky+		K		12	18	4,0	29															
krab											Na																					
tuniak konzervovaný											Na																					
ryby										Ky+	Ky+++																					
dary mora										Ky+++																						
ostriež																	0,9	6														
ustrice																	6,7	48														
kalmár																	5,3	38														
<b>MÄSO</b>																																
hovädzina										Ky+++		K																				
kuracina										Ky+++		K				1,1	8															
jahňacina												K																				
bravčovina										Ky+++		K																				
morčacina										Ky+++		K																				
šunka											Na																					
slanina											Na																					
klobásy											Na																					
divina										Ky																						
hydina										Ky+++																						
baranina										Ky+++																						
bifteč																2,0	14															
??????																																
hrebenatky													K																			
ustrice													K																			
granáty													K																			
agar										Za+++																						
<b>SNAKY</b>																																
kukuricné lupienky	50	63	17								Na																					
kešu oriešky	50	22	3																													
arašidy	50	14	1							Ky+++																						
cicerová nátierka	30	6	0																													

tabuľka: referenčná látka: glukóza = 100 | GI menej ako 55 ... GI < 55

artičoky, špargľa, baklažán, avokádo, brokolica, kapusta, karfiol, zeler, cukina, uhorka, fazuľové struky, jrašok, pór, šalát, šampióny, olivy, cibuľka, paprika, špenát, paradajky

GI glikemický index



NÁZOV	Glykemický index			vitamín A		vitamín C		vitamín K		PH	Sodík Na	Draslík K		Bielkoviny		Železo		Vápnik		Meď		Mangán		Kys. list		Horčík		Fosfor			
	por./g	GI	GL	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%			100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%

GI nízke < 55  
 GI stredná 56-69  
 GI vysoká > 55

GL glykemická záťaž  
 GL nízka < 10  
 GL stredná 11-19  
 GL vysoká > 20

GI rafinované výrobky majú vyššiu GI  
 napr. hnedá ryža = GI 55 a biela ryža = GI 64

varením sa zvyšuje GI  
 napr. špagety varené 11 min. (s 0,7 % obsahom soli) = GI 59  
 a špagety varené 16,5 min. (s 0,7 % obsahom soli) = GI 65

tiež pečením a pražením sa zvyšuje GI  
 pečené zemiaky = GI 85  
 pražené zemiaky = GI 75  
 varené zemiaky = GI 50

GI hnedej ryže znížime ak pridáme celozrnný jačmeň

väčšina zeleniny má nízky GI, až sa nepovažuje za významný

nafúknuté obilniny (napr. burizony, ryž, koláčiky) majú vyšší GI

#### KORENINY

morská soľ  
 ďumbier  
 cesnak  
 citrón - pražené pokrmy + zeleninové jedlá  
 šio prášok - 1/4 čaj. lyž. občas nasypať na obilniny  
 takka - 1/4 čaj. lyž. občas nasypať na obilniny  
 goasio - 1 čaj. lyž. občas nasypať na obilniny

#### FERMENTOVANÉ POTRAVINY

miso - 1 čaj. lyž. denne  
 šoju - 3-4 čaj. lyž. denne  
 ocot umeboši - 3-4 čaj. lyž. takmer denne  
 hnedý ryž. ocot - 3-4 čaj. lyž. takmer denne  
 kvasená kapusta - kopcovitá pol. lyžica obdeň  
 nakladané uhorky - 1-2 ks takmer denne  
 domáca naklad. zelenina 1 lyžica takmer denne  
 natto - 1 balík 1-2 x týždenne  
 takuan - (nakladaná biela redkev) 6 plátov 1-2 x týždenne  
 slivky umeboši - 1x týždenne

NÁZOV	Glykemický index			vitamín A		vitamín C		vitamín K		PH	Sodík Na	Draslík K		Bielkoviny		Železo		Vápnik		Meď		Mangán		Kys. list		Horčík		Fosfor			
	por./g	GI	GL	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%			100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%

Za+ - len strukoviny v mliečnej zrelosti

Za++ veľmi zásadité

Za+ stredne zásadité

Za mierne zásadité

PHn neutrálne

Ky mierne kyslé

Ky+ stredne kyslé

Ky++ veľmi kyslé

vitamín A = jednotka IU

vitamín C = jednotka mg

vitamín K = jednotka µg

Vápnik = jednotka mg

železo = mg

draslík = mg

meď = mg

mangán = mg

kys. list = µg

Draslík je dôležitý minerálny prvok (alkalický kov), ktorý odborníci na výživu nazývajú makroprvkom, pretože je potrebný pri elektrochemických dejoch v organizme vo veľkých množstvách. Bol objavený pred vyše 100 rokmi, ale o jeho nenahraditeľnosti sa vie pomerne krátky čas. V tele dospelých mužov sa nachádza 150g draslíka a v tele žien 100g.

Sodík je pre telo veľmi dôležitá minerálna látka, ktorej hlavnou funkciou je regulovanie distribúcie telesných tekutín a acidobázickej rovnováhy. Ak je v tele prítomný v nadmernom množstve, stáva sa látkou veľmi nebezpečnou.

Vitamín A

= retinol, retinoid, carotenoid, karotenoid, očný vitamín

vitamín C

= kyselina askorbová, ascorbic acid, antiskorbutický faktor, askorbát

vitamín K

= fylochinón, naphthoquinone, menadione, phytomenadione, protikrvácačný faktor

Vitamín B2 - ryboflavín

Vitamín B6

= pyridoxín, pyridoxine, adermin

Hovorí sa, že asi 110 chorôb a zdravotných ťažkostí možno prirátať na vrub nedostatku vitamínu B6.

podieľa sa na tvorbe a obnove svalov

znižuje škodlivý LDL cholesterol

vyrovnáva hladinu hormónov

pomáha predchádzať tvorbe obličkových kameňov

tlmí vznik lupín, odstraňuje mastnú pleť

NÁZOV	Glykemický index			vitamín A		vitamín C		vitamín K		PH	Sodík		Draslík K		Bielkoviny		Železo		Vápnik		Meď		Mangán		Kys. list		Horčík		Fosfor	
	por./g	GI	GL	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%		Na	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	100g	OVD%	

urýchľuje metabolizmus

zmiernuje únavu a vyčerpanie

zvyšuje hladinu dopamínu, podporuje optimizmus a dobrú náladu

zmiernuje menštruačné ťažkosti

dobře vplýva na nervový systém (znižuje trpnutie, zápaly nervov, urýchľuje liečbu karpálneho tunela)

## Vitamín B12

iné názvy: kyanokobalamín, cyanocobalamin, kobalamín, methylcobalamin, korynoid

Tento vitamín bol z radu vitamínov objavený ako posledný. Začiatkom minulého storočia bola postrachom choroba nazývaná zhubná anémia, na ktorú v dôsledku nedostatku červených krviniek zomieralo veľa ľudí. V roku 1922 George Nyot Whipple z univerzity v Rochestere objavil, že psy postihnuté touto chorobou sa vyliečili vysokými dávkami hovädzej pečene. K pokusom sa pridali aj ďalší dvaja lekári – George Minot a William Murphy, ktorí podávali pacientom 250g pečene denne. Všetkým trom lekárom, ktorí sa zúčastnili na výskume, udelili Nobelovu cenu. Až v roku 1947 izolovali kryštalickú červenú substanciu – vitamín B12 alebo kobalamín, niekedy nazývaný červený vitamín. Tohto vitamínu potrebuje človek za celý život množstvo zodpovedajúce veľkosti zrna obilia, ale jeho účinok na organizmus je obdivuhodný.

je nositeľom životnej energie

chráni pred zápalom žil

pozitívne vplýva na fungovanie centrálného nervového systému a pri liečbe sklerózy multiplex

nevyhnutný pre tvorbu červených krviniek, pôsobí proti zhubnej anémii

znižuje spolu s kyselinou listovou hladinu homocysteínu

zlepšuje pamäť a koncentráciu

podporuje dobrú náladu

denná dávka:

deti: 0,5 - 2µg

muži a ženy: 2 - 4µg

tehotné a dojčiace ženy: 4µg

nedostatok spôsobuje:

degenerácia kostnej drene

dermatitída

poruchy metabolizmu sacharidov

poruchy rastu

strata pamäti

nervové poruchy, skleróza multiplex

pálenie jazyka

dychová nedostatočnosť

zdroj: losos, kreveta, pečeň, vajcia, červené mäso, mlieko, tempeh, kvasená (kyslá) kapusta

LososKrevetaPečeňVajce

zaujímavosti:

zistilo sa, že u ľudí trpiacich Alzheimerovej chorobou, sú hodnoty B12ky v krvi veľmi nízke

nedostatkom B12 trpí približne 90% vegetariánov a 20% ľudí staršieho veku

čerstvá kapusta ho neobsahuje, no kvasená áno - vytvárajú ho baktérie mliečneho kvasenia, ktoré pri kvasení kapusty vznikajú

Meď je stopový prvok patriaci medzi jeden z najúčinnějších antioxidantov v tele, často označovaný aj ako prvok krásy. Ako silný katalyzátor pôsobí na mnohé enzýmy a vitamíny, prostredníctvom ktorých už v malom množstve ovplyvňuje mnohé činnosti v organizme (posilňuje imunitu, redukuje hladinu histamínu). V tele človeka sa nachádza 80-100mg medi.

Mangán je minerál príznačný nielen pre svoje antioxidantné vlastnosti, ale aj pre celý rad ďalších fyziologických účinkov súvisiacich s metabolickými procesmi v kostiach a nervovom tkanive. Podieľa sa na tvorbe interferónu, dôležitej protivírusovej látky, účinnej proti vzniku niektorých nádorov. V ľudskom tele je približne 10-40mg mangánu, prevažne sa nachádzajúceho v kostiach.

<http://vitaminy.nazdravie.sk/sk/mineral/mangan/6/>

Horčík je štvrtým najviac zastúpeným minerálom v ľudskom tele podieľajúcim sa na viac ako 300 rôznych biochemických reakciách a na vyše 100 enzymatických procesoch. Polovica horčíka v tele sa nachádza priamo v bunkách celého tela, zvyšok sa spolu s fosforom a vápnikom ukladá v kostiach. Iba 1% horčíka je v krvi, a preto sa naše telo musí mimoriadne snažiť, aby hladina horčíka bola vyrovnaná.