



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

Для публикации в СМИ

**ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Свердловской области»**

**Филиал Федерального бюджетного
учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Свердловской области
в городе Первоуральск, Шалинском,
Нижнесергинском районах и городе Ревда»
(Первоуральский филиал ФБУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии в Свердловской
области»)**

Вайнера ул., д.4. Первоуральск, 623102
тел.: (3439) 24-52-15.
факс: (3439) 24-84-20
e-mail: mail_117@66.rospotrebnadzor.ru
<http://66.rospotrebnadzor.ru>
<http://www.fbuz66.ru>
ОКПО 77145708, ОГРН 1056603530510
ИНН/КПП 6670081969/668443001

30.01.2026 №66-20-011-14/08-_____ -2026

Какле макаронны выбрать для здорового питания

Как выбрать и правильно есть макаронны, чтобы они приносили пользу?

Макаронные изделия, будучи источником сложных углеводов, могут быть ценным элементом здорового рациона. Они способствуют снижению уровня "плохого" холестерина, обогащают организм клетчаткой, обеспечивают длительное чувство сытости, а их калорийность в отварном виде относительно невысока – всего 197 ккал на 100 г. Однако, чтобы получить от пасты максимум пользы, важно учитывать несколько нюансов.

На что обратить внимание при покупке макарон:

- **Сорт пшеницы:** Выбирайте макаронны, изготовленные из твердых сортов пшеницы. На упаковке это обычно обозначается как «группа А», «1 класс», durum, «пшеница твердых сортов» или semola di grano duro.
- **Цельнозерновые варианты:** Отличным выбором станут макаронны из цельнозерновой (обойной) муки. Они сохраняют больше витаминов и минералов, так как зерно перемалывается вместе с оболочкой.
- **Содержание белка:** Чем выше содержание белка, тем лучше. Ищите продукты с минимум 12 г белка на 100 г.
- **Внешний вид:** Качественные макаронны должны быть гладкими, иметь желтый или золотистый оттенок, а на изломе быть стекловидными. Избегайте слишком белых изделий, а также тех, где много сломанных кусочков и крошек – это указывает на использование мягких сортов пшеницы.
- **Натуральные красители:** Если вы выбираете цветные макаронны, убедитесь, что производитель использовал натуральные красители, такие как сок свеклы, моркови, шпинат или чернила каракатицы.

Правила приготовления для сохранения пользы:

- **Состояние al dente:** Готовьте пасту до состояния al dente, то есть слегка недоваренной. Это помогает сохранить пищевые волокна, которые улучшают работу кишечника.
- **Правильная варка:** Используйте высокую, вместительную кастрюлю с толстыми стенками и достаточное количество воды (1 литр на каждые 100 г макарон). Солите воду до закипания, опускайте пасту в сильно кипящую воду, затем уменьшайте огонь до среднего и периодически помешивайте.
- **Не промывайте:** Готовые макаронны не следует промывать водой, особенно холодной, так как это снижает содержание витаминов. Подавайте их сразу, горячими.

С чем сочетать макаронны для максимальной пользы:

- **Рекомендуемые сочетания:** Идеально сочетать макаронны с овощами, грибами, морепродуктами и легкими томатными соусами. Также хорошо подходит постные виды мяса, такие как индейка, курица или кролик.
- **Чего избегать:** Откажитесь от жирных сливочных соусов, майонеза и "тяжелого" мяса (например, свинины). Сыр также не всегда лучший выбор, за исключением легких сортов (рикотта, нежирная брынза) в умеренных количествах.

Помните, что даже правильно приготовленная и полезная паста не является блюдом на каждый день. Оптимально употреблять ее 2-3 раза в неделю, избегая ужина, чтобы она приносила максимальную пользу вашему здоровью и фигуре.