



Для публикации в СМИ

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

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_11@66.rospotrebnadzor.ru
[http:// 66.rospotrebnadzor.ru](http://66.rospotrebnadzor.ru)
[http:// www.fbuz66.ru](http://www.fbuz66.ru)
ОКПО 77145708 , ОГРН 1056603530510
ИНН/КПП 6670081969/668443001

от .06.2026 г. №66-20-011-14/08- -2026

Банан – здоровый перекус и природный антидепрессант

Сегодня поговорим об одном из самых популярных фруктов.

Банан – прекрасный источник калия, который необходим для нормальной работы сердечно-сосудистой системы, активности мышечной ткани и поддержания водного баланса. Этот важный микроэлемент мы можем получить только с продуктами питания, а в 100 г мякоти плода его около 340 мг.

Популярный фрукт по праву называют «продуктом-антидепрессантом». Дело в том, что этот плод богат аминокислотой триптофаном, после ряда биохимических процессов в нашем организме она превращается в «гормон счастья» – серотонин. А он, как многие знают, улучшает настроение, а еще память, внимание и сон.

Еще банан богат различными витаминами. В 100 г мякоти плода содержится около 11% от суточной нормы аскорбиновой кислоты, необходимой для нормальной работы иммунитета. Витамин В6, незаменимого для работы нервной системы, в банане около 19% от суточной нормы. А присутствие во фруктах витаминов А и Е помогает антиоксидантной защите нашего организма.

А что же с калорийностью? Да, похвастаться отсутствием калорий банан не может. В 100 г мякоти содержится в среднем 95–100 ккал. Но не стоит вычеркивать фрукт из своего меню. В одном банане примерно 3 г клетчатки, из которых 1 г – растворимые пищевые волокна. Это помогает равномерному и медленному всасыванию углеводов и способствует уменьшению скачков уровня глюкозы в крови. Такие важные свойства по достоинству оценили эксперты. Например, американская ассоциация сахарного диабета не рекомендуют исключать бананы из рациона пациентов с этим заболеванием.

Бананы отлично подходят для быстрого перекуса. Но, как и во всем, нужно знать меру. Рекомендуемая разовая порция – один плод среднего размера. Недозрелые фрукты содержат меньшее количество сахаров, а клетчатки в виде неперевариваемого крахмала и пектина в них больше. Такие бананы являются пребиотиками, то есть стимулируют рост полезной микрофлоры в кишечнике. Если вы следите за фигурой, имеет смысл отдавать предпочтение именно таким плодам. Они менее сладкие, а чувство сытости сохраняется дольше. И, напоследок, совет для приверженцев веганского рациона – банановое пюре отлично заменит яйца в любой выпечке.