

МОНИК РАЙАН

ВАША
ТРЕНИРОВОЧНАЯ
ДИЕТА

ПИТАНИЕ
В ОСОБЫХ
СЛУЧАЯХ

ПИТАНИЕ

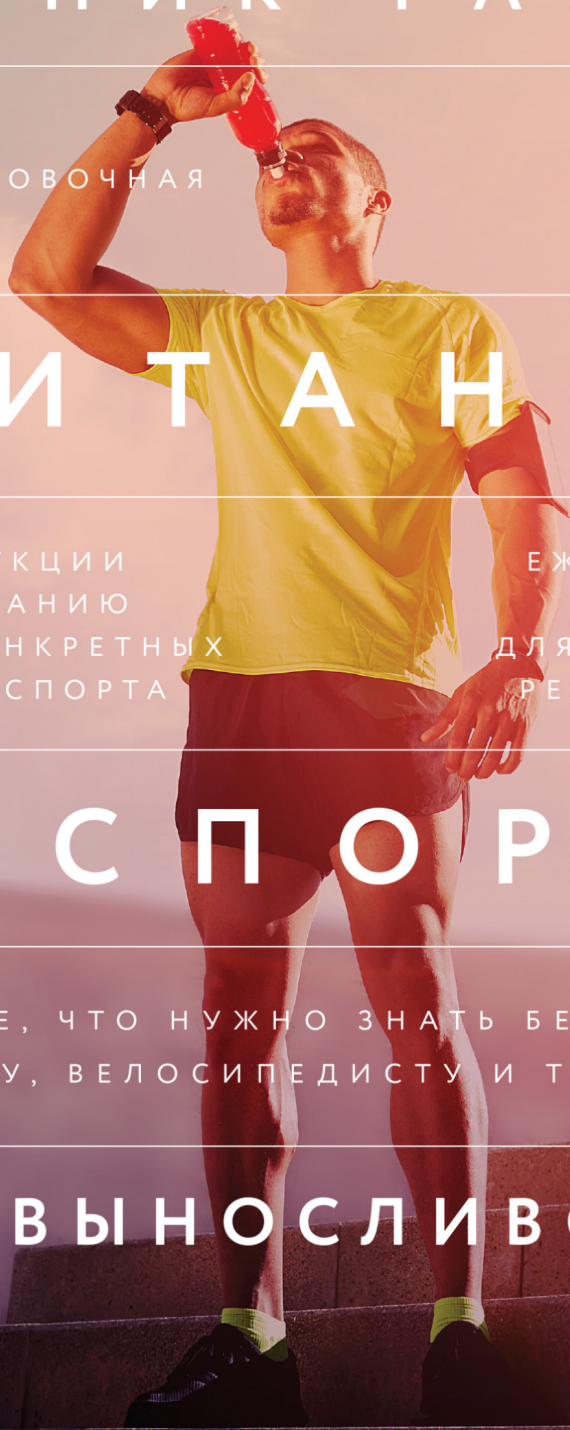
ИНСТРУКЦИИ
ПО ПИТАНИЮ
ДЛЯ КОНКРЕТНЫХ
ВИДОВ СПОРТА

ЕЖЕДНЕВНАЯ
ДИЕТА
ДЛЯ ХОРОШИХ
РЕЗУЛЬТАТОВ

В СПОРТЕ

ВСЕ, ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ БЕГУНУ,
ПЛОВЦУ, ВЕЛОСИПЕДИСТУ И ТРИАТЛЕТУ

НА ВЫНОСЛИВОСТЬ



Эту книгу хорошо дополняют:

ДИЕТА ЧЕМПИОНОВ
МЭТ ФИЦДЖЕРАЛЬД

БЕГ ПО ПРАВИЛУ 80/20
МЭТ ФИЦДЖЕРАЛЬД

ГОЛУБЫЕ ЗОНЫ НА ПРАКТИКЕ
ДЭН БЮТТНЕР

ЕШЬ ПРАВИЛЬНО, БЕГИ БЫСТРО
СКОТТ ДЖУРЕК И СТИВ ФРИДМАН

Monique Ryan,
MS, RD, CSSD, LDn

SPORTS NUTRITION

FOR ENDURANCE ATHLETES



BOULDER, COLORADO

Моник Райан

ПИТАНИЕ В СПОРТЕ НА ВЫНОСЛИВОСТЬ

Все, что нужно знать бегуну, пловцу,
велосипедисту и триатлету

Перевод с английского Василя Горохова

Москва
«Манн, Иванов и Фербер»
2018

УДК 642.2
ББК 75.081
P18

Научный редактор Ренат Шагабутдинов
Издано с разрешения VeloPress, a division of Pocket Outdoor Media
На русском языке публикуется впервые

Райан, Моник
P18 Питание в спорте на выносливость. Все, что нужно знать бегуну, пловцу, велосипедисту и триатлету / Моник Райан ; пер. с англ. В. Горохова ; [науч. ред. Р. Шагабутдинов]. — М. : Манн, Иванов и Фербер, 2018. — 400 с.
ISBN 978-5-00117-453-0

Это всеобъемлющий гид по питанию для спортсменов, участвующих в соревнованиях на выносливость. Автор приводит общую информацию о необходимых составляющих диеты, о микро- и макроэлементах, которые должны присутствовать в рационе спортсмена, а также рассматривает особенности питания в отдельных дисциплинах (триатлон, циклические виды, марафонский бег, плавание) и для разных категорий спортсменов (молодых и возрастных, беременных, диабетиков и вегетарианцев). В приложениях дан гликемический индекс продуктов, обзор витаминов и минералов с рекомендуемой нормой потребления и обзор спортивного питания.

Книга предназначена для всех, кто занимается видами спорта на выносливость — бегом, плаванием, велоспортом, триатлоном — на любительском или профессиональном уровне. Также будет интересна тренерам и спортивным врачам.

УДК 642.2
ББК 75.081

Все права защищены.
Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.

ISBN 978-5-00117-453-0

© 2012 by Monique Ryan.
The book was originally published
in English by VeloPress, a division of
Pocket Outdoor Media, Boulder, CO, USA
© Перевод на русский язык, издание
на русском языке, оформление.
ООО «Манн, Иванов и Фербер», 2018

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие	11
ЧАСТЬ I. ЕЖЕДНЕВНЫЙ РАЦИОН ДЛЯ ХОРОШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ	13
Глава 1. Азы ежедневной гидратации	17
Глава 2. Источники энергии для оптимального здоровья и результативности	29
Глава 3. Витамины, микроэлементы и электролиты	61
ЧАСТЬ II. ВАША ТРЕНИРОВОЧНАЯ ДИЕТА	87
Глава 4. Диета для ежедневных тренировок	91
Глава 5. Еда и питье на тренировках и соревнованиях	137
Глава 6. Уменьшение веса, набор мышечной массы и изменение состава организма	179
Глава 7. Эргогенные средства	201
ЧАСТЬ III. ПИТАНИЕ ДЛЯ КОНКРЕТНЫХ ВИДОВ СПОРТА	227
Глава 8. Питание для триатлона и других видов многоборья	229
Глава 9. Питание для велосипедного спорта	255
Глава 10. Питание для бега на длинные дистанции	273
Глава 11. Питание для плавания	287
ЧАСТЬ IV. ПИТАНИЕ В ОСОБЫХ СИТУАЦИЯХ	297
Глава 12. Спортсмены с индивидуальными пищевыми особенностями	299
Глава 13. Улучшение результативности и решение проблем с помощью питания	331
Глава 14. Стратегии питания в экстремальных условиях	341
ПРИЛОЖЕНИЯ	351
Приложение А. Гликемический индекс пищевых продуктов	353
Приложение Б. Витамины и микроэлементы	358

8 Питание в спорте на выносливость

Приложение В. Обзор спортивного питания	362
Приложение Г. Разработка оптимального рациона для тренировок	366
Приложение Д. Образцы меню	375
Приложение Е. Оценка потери пота	383
Благодарности	384
Об авторе	385
Избранная библиография	387

ОТКАЗ ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

Информация в этой книге предназначена для образования и обучения и не может заменить рекомендаций вашего врача и диетолога.

ПРЕДИСЛОВИЕ

Когда в 2002 году вышло первое издание этой книги, а в 2007-м — второе, триатлеты, велосипедисты, бегуны, пловцы и любители приключенческих гонок с радостью приняли мои советы относительно питания для каждого из этих видов спорта. Много лет я с огромным удовольствием получала отзывы читателей, клиентов и тренеров со всей Северной Америки. Моя книга стала для них незаменимым подспорьем при составлении программ тренировок и соревнований. Поскольку видами спорта, требующими выносливости, занимается все больше людей, мне показалось не просто логичным, но и необходимым издать третью версию книги. Сейчас вы ее читаете. Как серьезный спортсмен, вы должны очень ответственно относиться к планированию питания, и на каждом этапе сезона — начальном, пиковом, после соревнований — вам пригодятся самые современные, лучшие, передовые стратегии, направленные на поддержку энергетического баланса организма.

Исследования в области спортивного питания продолжаются, и основанная на них книга призвана стать практическим руководством. В третье издание включены обновленные, научно обоснованные инструкции, которые подойдут спортсменам в дисциплинах, требующих выносливости и сверхвыносливости. В частности, вы узнаете, как получать энергию до, во время и после тренировки, а также о стратегиях накануне соревнований и в день состязаний.

Спортсмену нелегко ориентироваться в море популярной информации о питании. Многие диетологи твердят об опасностях углеводов, которые между тем сыграли ключевую роль в развитии спортивного питания и употребление которых остается залогом результативности и восстановления организма. Главное для атлета — знать, какие виды углеводов допустимы, когда и в каких количествах. Качественная углеводная пища способствует здоровью и хорошим результатам, а на тренировках и соревнованиях можно и нужно правильно пользоваться специальными продуктами.

В целом эта книга призвана повысить качество тренировок и улучшить показатели на соревнованиях, однако атлеты знают, что хорошее здоровье — залог долгой карьеры в спорте. В первой части книги много новой информации о связях между питанием,

укреплением здоровья и профилактикой болезней с учетом ежедневных упорных тренировок и спортивного долголетия.

Во второй части вас ждут масса обновленного материала и хорошо изученные принципы, которые выделяют рацион спортсменов, ориентированных на развитие выносливости. Главное — правильное время приема пищи и порции. Расширен раздел о восстановительном питании после тренировок, точнее подобрана информация о стратегиях гидратации и поддержания баланса электролитов при подготовке и на соревнованиях, обновлены инструкции касательно наращивания мышечной массы. Самое важное во второй части — это объяснение подбора и периодизации получения питательных веществ для разных циклов тренировок, чтобы подстроить ежедневное меню к каждому блоку и сериям упражнений. Приведено много практических советов по оценке энергетических и пищевых потребностей организма в определенные дни занятий и показано, как скорректировать эти оценки в отношении снижения массы тела и содержания жира. Весом лучше всего управлять с помощью стратегий, которые подходят для спортсмена, развивающего выносливость, и не подвергают риску запасы энергии и восстановление, а не прибегать к модным диетам и крайним мерам. Выполнять план спортивного питания вам помогут образцы меню в приложении Д, среди которых есть и вегетарианские.

Текущие рекомендации по применению эргогенных* продуктов для спортивного питания, которых становится все больше в продаже, вы найдете в главе 7. Они помогут пользоваться такими средствами разумно и без риска.

В третьей части книги описаны принципы спортивного питания на тренировках и соревнованиях в конкретных видах спорта, требующих выносливости. Главы содержат подробные практические руководства для различных дисциплин и дистанций. Стратегии питания для участника Ironman не такие, как у триатлета на короткой дистанции, а подпитка энергией для стартов на горных велосипедах происходит не так, как на шоссейных велогонках. В этой части книги рассказывается, как общие принципы воплощаются в каждом виде спорта.

Четвертая часть посвящена проблемам со здоровьем спортсменов и связи питания с заболеваниями. Во всех главах книги особо выделены инструкции и варианты еды и питья, подходящие вегетарианцам.

Как и раньше, книга затрагивает стратегии питания, подходящие как начинающим любителям, так и продвинутым, борющимся за призовые места в своих возрастных группах, а также профессионалам. Какими бы ни были ваши цели и интенсивность занятий, оптимальный спортивный рацион должен повышать их эффективность и помогать вам получать удовлетворение от результата и радость от процесса.

* Эргогенные средства способны улучшить показатели на соревнованиях, восстановление после тренировок; позволяют выдерживать более тяжелые занятия. В широком смысле это не обязательно пищевая добавка или фармакологический препарат, это может быть и тренировочный подход. *Прим. науч. ред.*

ЧАСТЬ I

ЕЖЕДНЕВНЫЙ РАЦИОН ДЛЯ ХОРОШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

*Питание, оптимальное
для здоровья и тренировок*

Правильно питаться должен каждый спортсмен, но чрезвычайно важную роль рацион играет в видах спорта, требующих выносливости, ведь с ними связаны особые требования и нагрузки. Независимо от того, любитель вы или профессионал, обязательно стоит составить сбалансированное меню — и это отчасти искусство, а отчасти наука. Прежде всего нужно грамотно подобрать блюда, но не менее важно знать, сколько и когда есть. Оптимальное для вашего режима тренировок и графика соревнований питание поможет восполнить запасы топлива и снабдит организм всем необходимым для развития силы и мускулатуры. Если вы сосредоточены на полном восстановлении после повторяющихся нагрузок, усилия не пройдут даром. Вы извлечете из программы упражнений максимальную пользу и появитесь на старте на пике формы с точки зрения питания. В целом, когда диета удовлетворяет потребности организма, результативность максимальная.

Выносливое, тренированное и подготовленное тело требует первоклассного горючего, чтобы сохранить здоровье в течение всего сезона. Если у вас не самые блестящие занятия, вы страдаете от травм, частых простуд и гриппа, возможно, дело в том, что не на высоте качество топлива. В ежедневной диете спортсменов, развивающих выносливость, должно присутствовать каждое из более чем 45 питательных веществ, необходимых для оптимального функционирования человеческого организма.

В первой части книги приведены инструкции по составлению меню для тренировок, которое будет способствовать оптимальному здоровью и укрепит иммунитет. В этом разделе выделены лучшие источники углеводов, белков и жиров; рассказано, как балансировать эти вещества для результативных тренировок и хорошего самочувствия и где брать жидкости, витамины и микроэлементы для построения фундамента современной спортивной диеты.

Питание для тренировки выносливости, как и любая хорошая диета, основано на качественных, разнообразных продуктах и их балансе. Но общего подхода мало. Чтобы разобраться, как еда улучшает результативность, нужно внимательнее изучить вопрос. Многие категории продуктов сложны и дают сразу несколько питательных веществ, которые во взаимодействии поддерживают рацион и здоровье. Какие блюда подходят друг другу и как грамотно определить время приемов пищи и перекусов? Как обеспечить достаточное разнообразие спортивной диеты? В каждой группе продуктов есть минимально обработанные, цельные, питательные варианты. Для здоровья и долголетия лучше избегать

переработанных блюд. Как достичь этого идеала? Главы 1–3 посвящены подробному описанию применения законов диетологии в видах спорта на выносливость.

Качественное питание для тренировок и здоровья требует знаний и планирования, и первый шаг — практическое изучение групп продуктов. Их можно классифицировать по-разному. Мы часто представляем себе базовые характеристики, например официальную пищевую пирамиду, модифицированную «тарелку» или системы, используемые в разнообразных новомодных диетах. Однако эти принципы для спортсменов не годятся. Продукты чаще группируют по содержанию в них углеводов, белков и жиров, так как для оптимальной тренировки и восстановления требуется их баланс. Если присмотреться, можно увидеть лучшие сочетания продуктов, составляющие передовой рацион для конкретных атлетов и дисциплин, требующих выносливости.

Хотя группировка и классификация продуктов полезна при планировании здоровой диеты, она может привести и к чрезмерному упрощению. Следующий шаг в составлении рациона: посмотреть на доступные варианты в рамках основных групп продуктов и разобраться, какие питательные вещества они дают. Например, одни масла сильно переработаны и не слишком интересны, в то время как другие относительно полезны для здоровья. Животному белку может сопутствовать разное количество жиров: в некоторых сортах мяса жира так много, что оно не годится в качестве регулярного элемента рациона серьезного спортсмена. Однако обезжиренное молоко и йогурт содержат качественный белок, дополненный углеводами. Злаки бывают полезными — богатыми клетчаткой и даже дающими небольшое количество белка, а бывают слишком переработанными и обедненными с питательной точки зрения.

Окончательная цель — научиться ценить самые питательные варианты и разрабатывать рацион, который хорошо сработает именно у вас. Расписание, когда и в каких дозах нужно есть эти полезные продукты, отличает диету для тренировки выносливости от направленной на поддержание здоровья. Больше информации об определении порций и времени приемов пищи и перекусов, которые дополняют программу тренировок, вы найдете в части II.

ГЛАВА 1

АЗЫ ЕЖЕДНЕВНОЙ ГИДРАТАЦИИ

Пейте

Вода — одно из важнейших веществ для спортсмена. Она составляет примерно 2/3 массы тела, и это играет существенную роль во всех крупных органах и системах, поддерживающих жизнь. Каждому очевидно, что взмокший от пота атлет нуждается в питье, однако он может легко отвлечься и забыть, что восполнять водный баланс нужно регулярно. Многие не находят времени, чтобы освоить и практиковать ценные стратегии гидратации. Немало исследований свидетельствует, как важно пить до, во время и после тренировки или соревнования. Просто опустошить бутылку во время заплыва, забега или велосипедной гонки — лишь одна из стратегий, обеспечивающих оптимальную результативность, но стоит внимательно относиться к гидратации и в неактивные часы. Тем не менее ежедневное потребление воды и других жидкостей часто отходит на второй план при составлении диеты, и атлеты недоотягивают до ежедневного восполнения такого необходимого для жизни вещества.

Многолетнее изучение гидратации показывает, что спортсмен не должен допускать даже умеренного обезвоживания. Хотя интенсивность потения не всегда осознается, может оказаться достаточно относительно небольшой потери жидкости во время тренировки или состязания, чтобы это отразилось на результативности. А потеет человек не только на улице в жаркую погоду, но и в спортзале,

ОСНОВНЫЕ МОМЕНТЫ

Ежедневно выпивайте в среднем 2,5–3 л жидкости.

Даже легкое обезвоживание сказывается на результативности спортсмена.

Пейте регулярно в течение дня.

Потение во время тренировок часто превышает ежедневное восполнение жидкости.

Следите за цветом мочи. Он указывает на степень гидратации.

и в прохладу, и зимой на свежем воздухе. Исследования показывают, что даже в иссушающий зной спортсмены, как правило, не восполняют до конца жидкость, вышедшую с потом. Чтобы предотвратить нежелательные последствия, на тренировку нужно приходить оптимально гидратированным, а для этого ежедневное потребление жидкости должно быть полноценным.

ВОДА: ВАЖНЕЙШЕЕ ПИТАТЕЛЬНОЕ ВЕЩЕСТВО

Оптимальный состав жидкостей, необходимых спортсменам, оказался в центре маркетинговой шумихи. Но до того как рынок залило множество околоспортивных и специальных напитков, все пили просто воду. Прозрачная и не содержащая калорий, очевидная и неприязательная, она естественным образом проникает в активную жизнь без красивой упаковки и ненужных уловок. Не надо принимать воду как должное. Углеводы — первоклассная подпитка вашего энергетического баланса, но для тренировок и соревнований запасы жидкости тоже должны быть на максимуме. Без пищи человек может протянуть месяц, а без воды проживет всего несколько дней.

Вода играет важнейшую роль в оптимальном функционировании организма как во время тренировки, так и во время отдыха и восстановления. Хорошо гидратированные мышцы содержат много жидкости — вода составляет 70–75% мышечной ткани спортсмена. В жировой ткани воды сравнительно мало, около 10%. Даже непроницаемые на вид кости состоят из воды примерно на 32%. Следовательно, мускулистые спортсмены при правильной гидратации будут иметь высокое содержание воды в организме. Вода и хранится в разных его местах, и свободно перемещается между ними.

Вода — доминирующее вещество в теле, она выполняет много важных функций.

- Примерно 2/3 воды тела хранится внутри клеток и придает им форму. Остальная часть окружает клетки и течет в кровеносных сосудах*.
- Вода — основной компонент крови, которая поставляет клеткам кислород, гормоны и питательные вещества, например глюкозу.
- Вода придает структуру частям тела, защищая важные ткани, например головной и спинной мозг, а также смазывает суставы. Когда из-за потения запасы жидкости истощаются, содержание воды в клетках и крови уменьшается, и они теряют в объеме.
- Гликоген в мышцах удерживает значительное количество воды. Она выводит из мышц молочную кислоту во время нагрузки, давая преимущество хорошо гидратированным спортсменам.
- Вода способствует пищеварению. Она входит в состав слюны и желудочных соков и выводит отходы с мочой и потом.

* Правильнее было бы сказать, что вода входит в состав плазмы крови. Здесь и далее — примечания редактора, если не указано иное.

- Вода важна для правильной работы всех органов чувств, особенно слуха и зрения.
- Вода, как основной компонент пота, играет важную роль в регуляции температуры тела при различных условиях, непрерывно корректируя получение и отдачу тепла.

Очевидно, что вода невероятно значима для поддержания здоровья. Именно поэтому жить без нее возможно всего несколько дней. Однако не менее важна она и для функционирования организма: даже ее легкая нехватка резко сказывается на спортивных достижениях.

Баланс жидкостей — просто результат их потребления и отдачи. Потребление — это общая сумма выпитой воды и других гидратирующих жидкостей; воды, содержащейся в некоторых видах пищи и вырабатываемой организмом в ходе метаболизма. Когда вы не тренируетесь, больше всего жидкости выделяется с мочой, однако во время нагрузки существенное количество уходит с потом. Вода также покидает организм с калом и выдыхаемым воздухом. Теплая и влажная погода, сухой климат, тренировки на высоте, а также путешествия, особенно на самолете, увеличивают эти потери.

Сколько воды нужно организму? Большинство слышали распространенную рекомендацию выпивать примерно 2 л жидкости в день, главным образом в виде воды. В 2004 году, когда этот момент был в центре внимания, Совет по продовольствию и питанию Института медицины опубликовал рекомендуемые нормы потребления (DRI) воды и различных электролитов. Поскольку количество жидкости, необходимое для разных людей, сильно варьируется, Совет установил достаточное потребление (AI) на уровне примерно 3,8 л ежедневно для мужчин и 2,9 л для женщин*.

Но, конечно, потеря жидкости сильно зависит от интенсивности тренировок, пола и индивидуальной скорости потоотделения. У активных мужчин ежедневная потребность может возрасти до 4,5 л, а в видах спорта на выносливость часто превышает 10 л за день в зависимости от потери пота при нагрузках. У женщин показатели могут быть несколько ниже. Оценка потребности в жидкости сверх базовых рекомендаций нужна прежде всего для восполнения ее со скоростью, близкой или равной индивидуальной скорости потения и общему обезвоживанию в конкретный день занятий. Дальнейшие инструкции по правильной гидратации во время тренировки есть в главе 5.

В состоянии покоя необходимо медленно восполнять запасы жидкости в течение дня, сознательно стараясь пить каждые 2–3 часа. При этом надо понимать, что на ежедневные потребности могут повлиять климат, одежда и другие факторы. Жажду считают важнейшим инстинктом, но спортсменам нельзя полагаться только на нее: следует выработать привычку регулярно отслеживать обезвоживание и качественно с ним справляться. Если захотелось пить, организм уже почувствовал некоторое снижение уровня жидкостей и повышение концентрации натрия. На оба фактора влияет продолжительное потение, обычное для спортсмена, работающего на выносливость. К моменту возникновения жажды уровень результативности спортсмена уже успел уменьшиться, поэтому во время

* Также встречается рекомендация по потреблению воды на уровне 35 мл на 1 кг массы тела. *Прим. науч. ред.*

тренировок крайне важно осознать, что для правильной гидратации неразумно полагаться только на собственные чувства. Из-за этого потребление жидкости может оказаться неоптимальным, а это, в свою очередь, скажется на результативности и восстановлении.

ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ЛИ КОФЕИН ОБЕЗВОЖИВАЕТ?

Примерно 90% взрослых жителей Северной Америки регулярно потребляют кофеин, в основном в виде кока-колы, чая, кофе и других содержащих кофеин напитков. Это вещество присутствует также в какао и шоколаде. Учитывая статистику, можно смело предположить, что большинство спортсменов получают кофеин ежедневно, может быть, даже во время тренировок и соревнований. Правильное применение этого алкалоида может усилить физическую эффективность (см. главу 7), но его долго считали диуретиком — веществом, усиливающим выведение жидкости с мочой. Спортсменам часто советуют ограничить ежедневную дозу кофеина и не учитывать содержащие его напитки в общем жидкостном рационе.

Действительно ли кофеин обезвоживает организм? Почти десять лет ученые сомневаются в этом. Повторная оценка данных и новые исследования воздействия кофеина на гидратацию показали, что он действительно может действовать как мягкий диуретик, стимулируя выработку почками мочи, однако не приводит к значительному повышению ее объема по сравнению с тем же объемом воды или жидкостей, не содержащих этого алкалоида. В одном из исследований в течение суток сравнивали воздействие кофеинизированных и некофеинизированных напитков (как с калориями, так и без них) на уровень гидратации здоровых мужчин. Значимых различий не было выявлено.

В другом исследовании спортсмены между упражнениями восполняли запасы жидкости напитками с содержанием кофеина. В пользу того, что это вещество мешает восстановлению водного баланса организма, свидетельств было довольно мало. Итак, кофеин нельзя признать мощным диуретиком, как считали раньше.

Атлеты в спорте на выносливость могут быть уверены, что умеренное ежедневное потребление кофеина при хорошо сбалансированной диете — примерно 3–6 мг на 1 кг массы тела* — не должно сказаться на ежедневном водном балансе. В эти рамки вписываются 230–460 мг для мужчины весом 77 кг и 190–380 мг для женщины весом 64 кг. Банка газировки содержит 40–45 мг кофеина, а в чашке кофе его концентрация сильно варьирует в зависимости от способа приготовления (табл. 1.1). Разумеется, кофеиносодержащие напитки не должны составлять большую часть получаемой жидкости.

В то же время следует избегать избыточных доз данного алкалоида, так как это вызывает побочные эффекты: нервозность, желудочно-кишечные расстройства, раздражительность и бессонницу, а также может негативно отражаться на степени гидратации организма и не дает существенного выигрыша в результативности по сравнению с умеренными

* Далее будем использовать упрощенный вариант написания: мг/кг, имея в виду количество миллиграммов на 1 килограмм массы тела.

порциями. Люди, злоупотребляющие кофе, иногда отмечают возникновение рефлюкса из-за кислотности напитка.

Таблица 1.1

Содержание кофеина в жидкостях

Продукт	Размер порции, мл	Содержание кофеина, мг
Кофе		
Кофе, Starbucks	470	550
Кофе, Starbucks	240	250
Дрип-кофе	240	185 (95–290)
Фильтр-кофе	240	130 (65–270)
Растворимый кофе	240	105 (50–190)
Мокко фраппучино, Starbucks	470	95
Двойной эспрессо, Starbucks	60	70
Эспрессо, Starbucks*	30	40 (30–50)
Декофеинизированный кофе	240	5 (3–8)
Декофеинизированный эспрессо, Starbucks	30	6
Чай		
Чай черный листовый	240	25–110
Чай улун листовый	240	12–55
Чай со льдом подслащенный	350	70
Чай зеленый листовый	240	30
Газированные напитки		
Газировка в кинотеатре большая	1300	500
Газировка большая	590	220
Mountain Dew (PepsiCo)	350	54
Coca-Cola	350	46
Diet Coke	350	46
Dr. Pepper	350	46
Pepsi-Cola	350	38
Молочные напитки		
Горячий шоколад, без жира, не взбитый, Starbucks	470	25
Горячее какао домашнего приготовления	350	5–12
Молоко шоколадное обезжиренное	240	5–8

Продукт	Размер порции, мл	Содержание кофеина, мг
Какао, Swiss Miss (1 пакетик, 15 г порошка)	—	3
Какао, Nestlé Rich (1 пакетик, 20 г порошка)	—	0
Белый горячий шоколад, цельное молоко, взбитый, Starbucks	590	0
Молоко обезжиренное	240	0

* Во многих экспериментах исследователи покупали один и тот же вид кофе в одной и той же кофейне или в разных заведениях одной сети, и содержание кофеина всегда отличалось, иногда — в несколько раз. *Прим. науч. ред.*

АЛКОГОЛЬ: БЕСПОЛЕЗНОЕ ПИТАТЕЛЬНОЕ ВЕЩЕСТВО

Казалось бы, спортсмены должны избегать алкогольных напитков, учитывая их заботу о здоровье и стремление к хорошим результатам. И тем не менее многие пьющие просто не осознают, насколько эта вредная привычка снижает эффективность занятий. Атлету важно подходить к алкоголю благоразумно, так как он не играет никакой роли в восстановлении организма, но оказывает умеренное или даже серьезное влияние на результативность. Злоупотребление им подрывает здоровье, вызывает цирроз печени и другие заболевания, а вождение в состоянии опьянения опасно и безответственно. Однако давайте посмотрим на последствия принятия алкоголя именно для любителей спорта, требующего выносливости.

Алкоголь обычно не считают пищевым продуктом, но он содержит калории. Для организма эти калории пустые: они не используются для выработки энергии таким же образом, как углеводы, белки и жиры. В пиве и вине углеводов очень мало, а белков, витаминов и микроэлементов — буквально следовые количества. Алкоголь может даже мешать организму использовать витамины и важные элементы. Чистый этанол в объеме 15 мл эквивалентен одной (360 мл) порции пива (150 ккал), 120 мл вина (100 ккал) или 38 мл крепкого спиртного (100 ккал). Несмотря на то что алкогольные напитки получают путем ферментации углеводов, спирт метаболизируется в организме как жир. Побочные продукты превращаются в жирные кислоты, которые хранятся в печени и попадают в кровоток. Поэтому алкоголь не лучший выбор для питания, если вы хотите остаться стройным спортсменом. Четыре и более порции в день повышают вероятность ожирения на 46%.

В средствах массовой информации много говорят о том, что спиртное помогает предотвратить сердечные заболевания. Так же как фрукты и овощи, красное вино и темное пиво содержат полифенолы — антиоксиданты, которые, считается, защищают от рака. Возможно, алкоголь в умеренных количествах повышает уровень полезного холестерина — липопротеинов высокой плотности (ЛВП), однако его избыток увеличивает риск для здоровья. Три и более порции спиртного в день способны повысить артериальное давление

и содержание в крови вредных триглицеридов, которые в сочетании с низким уровнем хорошего холестерина усиливают риск болезней сердца. Длительное злоупотребление алкоголем не только повышает давление, но и увеличивает риск инсульта и, конечно, повреждает печень, а также умножает риск рака ротовой полости, пищевода, желудка, печени, молочной железы и колоректального рака. Даже одна порция в день повышает риск рака молочной железы у женщин. Хроническое злоупотребление увеличивает вероятность развития остеопороза и ускоряет старение мозга.

Потребление алкоголя в немалых объемах вскоре после тренировки или соревнования может замедлить восстановление организма. Это диуретик, который заставляет тело выделять больше жидкости, чем оно получает, поэтому потери нужно восполнять даже после умеренного количества спиртного. Оно также нарушает синтез гликогена — углеводного топлива — в мышцах и печени. Алкоголь расширяет кровеносные сосуды: об этом стоит задуматься при синяках и повреждениях мягких тканей. Отеки и кровоточивость усугубляются, мешая заживлению.

Злоупотребление алкоголем вскоре после тренировок и даже вечером в тот же день может отразиться на мелкой моторике и координации движений, усилить обезвоживание и сократить запасы топлива в организме. Алкоголь негативно влияет на способность мозга обрабатывать информацию, тем самым замедляя время реакции. Знайте свои ограничения и внимательно следите, как они меняются в зависимости от занятий и физической подготовки. Учтите, что скорость метаболизма алкоголя индивидуальна и зависит от размеров тела. Обычный мужчина в среднем способен переработать чуть меньше одной порции в час, в то время как у стройных или миниатюрных людей метаболизм той же дозы займет больше времени.

Если вы периодически позволяете себе выпить, сопровождайте каждую порцию стаканом воды. Не забывайте, что во время отдыха после занятий спортом важнейший приоритет — восстановление, и избыток алкоголя нарушает этот процесс. В таблице 1.2 приведены калорийность различных алкогольных напитков и содержание в них спирта.

Таблица 1.2

Содержание спирта и калорий

Напиток	Размер порции, мл	Калорийность, ккал	Содержание спирта, г
Джин 45%	45	110	15,9
Красное столовое вино	150	125	15,6
Белое столовое вино	150	121	15,1
Виски 43%	45	105	15,0
Пиво обычное	350	156	14,4
Водка 40%	45	97	14,0
Ликер 31,5%	45	160	13,5
Слабоалкогольное пиво	350	103	11,0

Правильная гидратация

Важно полностью удовлетворять потребности организма в гидратации. При отсутствии тренировок для этого нужно выпивать минимум 11–16 стаканов жидкости (2,7–3,8 л) в день. Старайтесь пить по графику: в среднем 240 мл каждый час. Примерно половину дневного потребления должна составлять вода, однако другие жидкости тоже полезны: подойдут сок, обычное и соевое молоко, супы и различные добавки для спортивного питания. Некоторые виды пищи, особенно фрукты и овощи, содержат большой процент воды и добавляют жидкости к ежедневному рациону. Спортсмены, имеющие очень высокую потребность в энергии, могут пить высококалорийные напитки, например соки и смузи, которые способствуют и гидратации, и удовлетворению потребности в углеводах и энергии. В диету можно включать кофеинизированные напитки в разумных количествах, но до и после тренировки стоит выбрать что-нибудь другое. Избыточное увлечение кофеином может нарушить сон и сделать человека нервным, дерганым.

ОТНОШЕНИЕ К АЛКОГОЛЮ

Если вы пьете спиртное, делайте это разумно.

- Избегайте алкогольных напитков как минимум за сутки до соревнований и серьезной тренировки.
- После занятий и соревнований пополняйте запасы энергии и влаги безалкогольными напитками.
- Во время тяжелых циклов тренировок потребляйте спиртное сдержанно.
- Помните, что прохладительные напитки, фруктовые соки, энергетики и другие ингредиенты повышают калорийность алкогольных коктейлей.
- Алкоголь усиливает аппетит и увеличивает потребление пищи.
- Избегайте спиртного при синяках и повреждении мягких тканей.
- На каждую порцию алкоголя выпивайте 240 мл бесспиртовой жидкости.

Проверяйте гидратацию организма

Чтобы отслеживать уровень гидратации, можно проверять цвет и объем мочи. Светлая, или лимонадного цвета, моча означает, что жидкости достаточно, в то время как более темная, или цвета яблочного сока, а также небольшой ее объем указывают, что есть обезвоживание. После пробуждения моча обычно более концентрированная, однако в течение дня должна становиться светлее. Каждый день организм выделяет жидкости в объеме как минимум четырех полных мочевых пузырей. Из-за некоторых витаминных добавок моча становится темнее, и в этом случае ориентируйтесь не на цвет, а на объем. В периоды тяжелых тренировок о балансе жидкостей позволяет судить контроль массы тела: если при утреннем взвешивании вы заметили значительное уменьшение, это может указывать на хроническое обезвоживание.

Безусловно, стоит приложить все усилия, чтобы наладить ежедневное потребление жидкостей. Спортсмены, решившие эту проблему, стабильно отмечают улучшение водного баланса, следовательно, ускоренное восстановление и более высокий уровень энергии. На самом деле, все очень просто: планируйте питье и заботьтесь, чтобы в течение дня вода и другие подходящие жидкости были под рукой. Это гарантирует, что в начале тренировки организм будет хорошо гидратирован.

СТРАТЕГИИ ЕЖЕДНЕВНОЙ ГИДРАТАЦИИ

- С самого начала дня помните о гидратации. Утром пейте соки, обычное и соевое молоко, любые заменители молока. Заливайте сухие завтраки. Сочные фрукты, например дыни, тоже внесут свой вклад. Вполне допустима умеренная доза напитка с содержанием кофеина.
- Для полноценной гидратации не полагайтесь на кофеинизированные напитки. Получив утреннюю порцию, переключитесь на не содержащие этого алкалоида кофе и чай, травяные отвары и другие подобные напитки.
- На работе, учебе, в дороге носите с собой воду.
- Включайте в приемы пищи и перекусы 100%-ные натуральные соки, соевое и обычное молоко, йогурты и воду.
- Для вкуса добавляйте в воду лимон, лайм или немного сока.
- За два часа до нагрузки выпейте 720 мл жидкости, а за полчаса — еще 240–480 мл. Это позволит начать тренировку с хорошим уровнем гидратации.

Обогащенная вода и скрытые калории

Сегодня можно купить «дизайнерские»* разновидности воды, которые часто называют обогащенными. В эти смеси включают всё, начиная с витаминов, микроэлементов и антиоксидантов и заканчивая травами и кофеином. Некоторые ароматизированы без подсластителей, однако во многих вариантах есть заменители сахара или сам сахар (а иногда их сочетание). Выбор может легко сбить с толку, а в рекламе эти воды часто путают со спортивными и углеводно-электролитными напитками с особой научной рецептурой, которые спортсмены пьют во время нагрузок, чтобы пополнить запасы жидкости, углеводов и электролитов.

Читайте этикетки и знайте, что вы покупаете. Может быть, целесообразнее получать витамины и микроэлементы из продуктов и одной мультивитаминной добавки, ограничив калорийность, которую дает сахар. Смотрите и на размер порции: бутылочка может вмещать сразу несколько. Обычно 600 мл воды с добавлением сахара содержат 70–125 ккал (проверьте размер порции на этикетке), что по энергоемкости близко к негазированным прохладительным напиткам. Некоторые варианты имеют нулевую калорийность, однако

* Имеются в виду спроектированные напитки с добавлением витаминов, кофеина, сахара и других добавок. Они могут называться «витаминными», «обогащенной водой», «водой для занятий спортом» и т. д. *Прим. науч. ред.*

и их следует внимательно проверить: нет ли искусственных подсластителей. Если ни калорий, ни подсластителей нет и «обогащенная» вода по вкусу приятнее, чем простая, она порой способствует получению нужного объема жидкости.

Воды с растительными и витаминными добавками не всегда содержат значительное количество этих питательных веществ в одной порции, однако, если пить их часто, можно получить достаточную и даже избыточную дозу. Пока нет научных подтверждений тому, что обогащенная кислородом вода вызывает прилив энергии, повышая содержание O_2 в эритроцитах, как утверждает реклама.

Если одна из ваших целей — снизить вес и долю жира, можно пересмотреть содержимое тарелки. Однако то, что вы пьете, не меньше влияет на состав организма.

Подслащенные сахаром напитки — не только газировка, но и фруктовые воды, и сладкий холодный чай — дают бо́льшую часть калорий в рационе многих американцев. Эти напитки могут вытеснять более полезные продукты, содержащие витамины и необходимые элементы. Подобные напитки часто продаются в объемной посуде, а «жидкие» калории не всегда вызывают такое же чувство насыщения, как твердая пища, поскольку жевание дает мозгу немало информации о том, что вы поели. Во время серьезных тренировок бывают периоды, когда калорийные спортивные напитки необходимы и желанны для восстановления, однако они дают не пустые калории, а ряд питательных веществ. Будьте внимательны к подбору жидкостей, их калорийности и содержанию в них питательных веществ.

Вот еще несколько советов.

- Пейте только 100%-ные фруктовые соки и знайте свою норму. 120 мл большинства соков содержат 60 ккал. Ищите напитки с витамином С и обогащенные кальцием.
- По возможности пейте молоко с низким содержанием жира.
- Заказывайте кофе с обезжиренным молоком и без взбитых сливок.
- Просите добавить к кофе сироп без сахара или меньшей дозы.
- Будьте осторожны с замороженными кофейными напитками и другими вариантами, напоминающими молочные шейки. Стремитесь к «обезжиренному латте».
- В одной порции смузи может содержаться до 800 ккал!
- Выбирайте менее калорийные варианты и небольшие порции.

ПРОФИЛЬ СПОРТСМЕНА

ЕЖЕДНЕВНЫЕ СТРАТЕГИИ ГИДРАТАЦИИ: НОРА

Нора занимается велосипедным спортом в колледже и жалуется на ежедневную усталость, а также на плохое восстановление после тренировок и частые инфекции верхних дыхательных путей. Она упомянула, что особенно сложно ей дается питье во время тренировок рано утром. Недавняя проверка в студенческом медицинском центре показала, что у нее обезвоживание.

Во время двухчасовых утренних нагрузок Нора ела углеводные гели и батончики, при этом пила менее 240 мл воды. Потребление жидкости в течение дня также было недостаточным — до 1 л. По словам Норы, ее моча в течение дня становилась темнее.

На основе начальной оценки рекомендовано скорректировать стратегию ежедневного восстановления водного баланса, исправив значительное обезвоживание во время утренних тренировок, а также недостаточное восполнение влаги после нагрузки и позже в течение дня.

На каждые 0,5 кг массы тела, потерянные во время утренней тренировки, Нора должна была в течение трех часов после этого выпить 720 мл жидкости. Чтобы усилить гидратацию, воду надо было получать с пищей и другими жидкостями, содержащими натрий. Гидратация длится три часа после тренировок: примерно 240–300 мл воды, молока и сока. Состояние организма следует периодически проверять по цвету мочи.

Чтобы свести к минимуму обезвоживание во время утренних тренировок, Нора должна контролировать массу тела и увеличить потребление жидкости до 720 мл в час. Она продолжает совершенствовать стратегию гидратации как во время езды на велосипеде, так и после занятий.

ГЛАВА 2

ИСТОЧНИКИ ЭНЕРГИИ ДЛЯ ОПТИМАЛЬНОГО ЗДОРОВЬЯ И РЕЗУЛЬТАТИВНОСТИ

Создание солидного пищевого фундамента

Жизнь спортсмена, тренирующего выносливость, полна приятных аспектов: масса времени на свежем воздухе, любимое занятие, хорошая физическая форма, крепкое здоровье и, что не менее важно, возможность есть умеренные и даже щедрые порции вкуснейших, разнообразных и полезных блюд. Их рацион, несомненно, не сводится к ограничениям и самопожертвованию. Такие виды спорта круглый год подразумевают физическую активность, немало тренировочных дней и циклов, и все это требует энергии. Для еженедельных многочасовых занятий нужно достаточно углеводов, белков и жиров: эти питательные вещества позволяют пополнять запасы топлива и максимально использовать время между упражнениями, чтобы подойти к соревнованиям в наилучшей форме и с солидным запасом энергии.

Тем не менее это не означает позволения есть все, что заблагорассудится. В основе полезных для здоровья тренировок должно лежать первоклассное, качественное топливо. Эта глава посвящена продуктам, формирующим фундамент ежедневного тренировочного рациона. Рассмотрено, как выбор еды влияет на здоровье, иммунную систему и хорошее самочувствие. Авторы популярных диет часто настаивают на конкретном соотношении углеводов,

ОСНОВНЫЕ МОМЕНТЫ

Главное топливо для спортсмена — углеводы.

Потребность в углеводах зависит от интенсивности и продолжительности тренировок.

Делайте акцент на цельных, необработанных источниках углеводов: цельных злаках, фруктах и овощах.

Источники углеводов грамотнее классифицировать по гликемическому индексу, а не делить на простые и сложные.

Избегайте избытка белков. В этом поможет сбалансированный рацион.

Любое меню должно содержать определенное количество полезных жиров.

белков и жиров: низкоуглеводные, высокобелковые, средиземноморские, безглютеновые, без сахара. Список длинный и постоянно растет. Некоторые предложения, например модная низкоуглеводная диета, должны вызывать у спортсменов серьезные опасения хотя бы из-за требования исключить многие полезные злаки и фрукты, незаменимые для оптимального питания. Клинические исследования регулярно показывают, что по мере увеличения продолжительности и интенсивности тренировок на выносливость растет и потребность в углеводах. Сколько их конкретно нужно в различные дни программы, описано в главе 4. Настоящая же глава посвящена качественному подбору продуктов для спортивного рациона, а не размеру порций, общей калорийности или подсчету граммов.

Не забывайте, что новейшие популярные диеты вряд ли созданы специально для спортсменов на выносливость. Даже если одна из ваших целей в этом сезоне — сбросить вес и снизить содержание жира, все равно нужно соблюдать соответствующий тренировкам рацион с точно подобранным количеством углеводов в правильное время. У известных низкоуглеводных меню, однако, есть и преимущество: благодаря им у спортивных диетологов появляется возможность подчеркнуть важность качественных источников углеводов, а не сладостей и пустых калорий, а также показать правильные порции богатых питательными веществами углеводов продуктов.

УГЛЕВОДЫ: ТОПЛИВО СПОРТСМЕНА

Углеводы — важнейший источник топлива во время тренировок. Хотя план питания всегда индивидуален и зависит от программы подготовки, истории болезни и генетики, без достаточного количества углеводного горючего максимальных результатов не добиться. Один из приоритетов диеты в требующих выносливости видах спорта — правильное соотношение потребления углеводов и интенсивности и продолжительности тренировок. Конечно, чтобы сохранить здоровье во время занятий и соревнований, нужно есть углеводные продукты высочайшего качества, так как различные питательные вещества, которые в них содержатся, — залог оптимального функционирования иммунной системы и всего организма.

Простые углеводы

Многие спортсмены знакомы с традиционной классификацией углеводов. Простые, которые часто называют сахарами, состоят из одной или двух молекул. Одномолекулярные углеводы, или моносахариды, в том числе глюкоза, фруктоза (содержится во фруктах) и галактоза, перевариваются легче всего. Двухмолекулярные углеводы, или дисахариды, включают:

- сахарозу (глюкоза + фруктоза) — «столовый сахар»: она содержится в тростниковом и коричневом сахаре, высокофруктозном кукурузном и кленовом сиропах, мелассе* и многих фруктах, ее часто добавляют в пищевые продукты;
- лактозу (глюкоза + галактоза), содержится в молоке и молочных продуктах;
- мальтозу (две молекулы глюкозы): не дает значительного количества углеводов, однако встречается как добавка в пищевых продуктах; содержится в проросших злаках, солодовом молоке и пиве;
- высокофруктозный кукурузный сироп (45% глюкозы и 55% фруктозы): искусственный дисахарид, который часто добавляют в переработанные продукты; содержание фруктозы в нем может быть разным.

Сложные углеводы

Углеводы, содержащие от 3 до 20 молекул, называют олигосахаридами. К этой категории относятся многие производимые промышленностью углеводы, например мальтодекстрины (есть в некоторых спортивных напитках). Олигосахаридами также включают полезные углеводы, например рафинозу и стахиозу, которые есть в бобовых.

Другие сложные углеводы — полисахариды — состоят из более чем двадцати, а иногда из тысяч молекул соединенных углеводов, например глюкозы. К этой группе относятся амилоза и амилопектин. Большинство углеводов в продуктах растительного происхождения, например в зерновых завтраках, рисе, кукурузе, картофеле и пшенице, — это полисахариды, и для всасывания в организме они расщепляются до глюкозы. Для спортсмена сложные углеводы должны быть главным источником энергии. Полимеры (цепочки молекул) глюкозы тоже относятся к сложным углеводам: их можно найти в спортивных напитках и углеводных гелях. В эту же группу можно включить неперевариваемые волокна, например целлюлозу, гемицеллюлозу, смолы и пектины, которые очень важны для здоровья желудочно-кишечного тракта и профилактики заболеваний.

Простые и сложные.

Как углеводы вписываются в спортивный рацион

Все это может показаться чересчур замысловатым, однако деление углеводов на простые и сложные часто используют неправильно, и это только создает путаницу, особенно для спортсменов, которые потребляют много специальных продуктов, содержащих углеводы.

* Меласса (черная патока) — кормовая патока, побочный продукт сахарного производства; сиропобразная жидкость темно-бурого цвета со специфическим запахом. В США и Канаде тростниковая меласса используется в кулинарии как сироп и довольно популярна. В Европе и России меласса — это отходы переработки сахарной свеклы; она обладает неприятными вкусом и запахом, делающими ее несъедобной для человека.

Так ли необходимо разбираться в их классификации и понимать научную терминологию, если требуется просто составить правильную диету для тренировок? Если коротко — да, это важно. Спортсмен должен понимать: в рацион можно включать различные типы углеводов, исходя из конкретных причин, которые связаны с результативностью.

Например, в продаже есть разнообразные гели и напитки для тренировок и восстановления, в которых содержатся простые и искусственные сложные углеводы. Полезны ли эти продукты? Если да, то в какое время дня или цикла тренировок их принимать? На что обращать внимание, делая выбор? Некоторые искусственные углеводы в рекламе называют сложными, так как они состоят из цепочек молекул и вроде бы превосходят простые сахара, содержащиеся в аналогах. Они специально разработаны, чтобы быстро давать энергию работающим мышцам, так как без задержек проходят кишечник и легко перевариваются. Такие углеводы необязательно питательнее других или полезнее для здоровья и улучшения спортивных результатов, и, если вы не подвергаете себя интенсивным физическим нагрузкам, нет особенных причин их покупать. Однако они могут сделать то, для чего были созданы, — поддержать организм во время нагрузки. Если вам нравится вкус и пищеварительная система хорошо их переносит, это может быть вполне оправданный выбор.

Главное — качество

Внимание к последним новостям в изучении углеводов помогает спортсмену отличить факты от вымысла, когда речь заходит о диетологических советах. Так, эксперты годами твердили, что простые углеводы, например фруктоза, вызывают быстрый рост и падение уровня сахара в крови: наступает усталость, следовательно, эти сахара менее питательны. С другой стороны, считалось, что сложные углеводы повышают уровень глюкозы в крови более плавно и встречаются в более питательных продуктах. В этом черно-белом мире простые углеводы стали называть «плохими», а сложные — «хорошими». Такая классификация может показаться логичной, однако научные данные прошедшего десятилетия свидетельствуют, что она устарела. Спортсмены, работающие на выносливость, должны заботиться прежде всего о качестве ежедневно получаемых углеводов, делая акцент на питательных и цельных продуктах и одновременно снижая долю рафинированных, бедных полезными веществами. Источники сложных углеводов могут быть как необработанными, содержащими витамины, микроэлементы и клетчатку, так и очищенными: главным образом это переработанные продукты, которые не дают почти ничего, кроме калорий. Цельные углеводы не всегда сложные, а рафинированные не обязательно простые сахара. Фрукты, например, содержат простые углеводы, но при этом полны питательных веществ, в то время как изделия из белой муки, например хлеб, содержат сложные углеводы, при этом они гораздо беднее витаминами и микроэлементами. Рафинированные продукты не имеют клетчатки и питательных веществ, и, хотя некоторые витамины в них добавляют искусственно, их количество может быть меньше исходного, а клетчатки по-прежнему нет.

Зерновые источники намного питательнее в естественном состоянии. Для оптимальной тренировки и хорошего здоровья выбирайте цельные углеводы: это очень важный компонент диеты, имеющий высокую пищевую ценность.

Углеводы можно делить не только на цельные и рафинированные, но и по влиянию на уровень сахара (глюкозы) в крови. Устарело представление, что простые быстро повышают уровень глюкозы, а сложные — медленно. Исследования показали, что у каждого углеводного продукта свой уникальный профиль изменения уровня глюкозы в крови, который не коррелирует с делением «простой — сложный».

Гликемический индекс: влияние на уровень глюкозы в крови

Рейтинговую систему, описывающую профиль глюкозы для различных продуктов, называют гликемическим индексом (ГИ). Он показывает, насколько быстро продукт повышает уровень глюкозы в крови. Профилю для 50 г чистой глюкозы в этой системе присвоен гликемический индекс 100, а другие углеводы тестируют в дозе 50 г и сравнивают с глюкозой. С точки зрения гликемического индекса пищевые продукты делятся на три типа:

- высокогликемические (быстрые) источники углеводов с ГИ выше 70;
- продукты со средним ГИ (55–70);
- продукты с низким ГИ (менее 55).

В таблице 2.1 приведен сокращенный перечень гликемических индексов высокоуглеводных продуктов; более исчерпывающий список можно найти в приложении А и на сайте www.glycemicindex.com. Что интересно, фрукты в целом имеют низкий ГИ, хотя содержат простые углеводы, а картофель и белый рис включают сложные углеводы, но ГИ у них высокий. На гликемический индекс продуктов влияют факторы, которые перечислены ниже.

- Наличие растворимых волокон, которые замедляют пищеварение и приводят к слабому росту уровня глюкозы в крови. Растворимыми волокнами богаты фасоль, чечевица, горох и овсянка.
- Амилоза и амилопектин — разновидности крахмала. Амилоза замедляет пищеварение и в результате понижает ГИ. Много амилозы содержится в фасоли, чечевице, бобах и рисе басмати.
- Продукты из пшеничной муки содержат много амилопектина и, следовательно, имеют более высокий ГИ.
- Обработка уменьшает размер частиц и приводит к повышению гликемического индекса. У злаковых завтраков ГИ выше, чем у мюсли.
- Когда крахмал набухает в воде, пищеварение ускоряется и гликемический индекс растет. Высокий ГИ у вареного картофеля.

- Жиры и белки, замедляющие опорожнение желудка, приводят к понижению ГИ. У картофельных чипсов индекс ниже, чем у обычной отварной картошки. Если есть курицу с рисом или картофелем, ГИ понизится.
- Содержание сахара. Сахар расщепляется на глюкозу и фруктозу, а фруктоза замедляет рост уровня глюкозы в крови, приводя к снижению ГИ.

Таблица 2.1

Гликемический индекс и гликемическая нагрузка продуктов

Продукт	Размер порции, г или мл	Углеводов в порции, г	Гликемическая нагрузка порции	Гликемический индекс (50 г)
Продукты с высоким гликемическим индексом (> 70)				
Картофель печеный без кожицы	150	27	26	98
Белый рис быстрого приготовления	150	42	37	87
Завтрак Rice Krispies	30	26	22	82
Завтрак Cornflakes	30	26	21	80
Завтрак Total	30	22	17	76
Вафли	35	13	10	76
Завтрак Cheerios	30	20	15	74
Арбуз	120	6	4	72
Бублик белый, замороженный	70	35	25	72
Пшено отварное	150	36	26	71
Хлеб белый	30	14	10	71
Продукты со средним гликемическим индексом (55–70)				
Завтрак Shredded Wheat	30	20	13	67
Ананас	120	10	6	66
Овсяный хлеб	30	19	13	65
Маффин с бананом, овсянкой и медом	50	26	17	65
Изюм	60	44	28	64
Кускус отварной	150	35	21	61
Овсяные отруби	10	5	3	59
Спагетти белые, пшеница твердых сортов	180	44	26	58
Мюсли	30	19	11	55
Завтрак All-Bran	30	21	12	55

Окончание табл. 2.1

Продукт	Размер порции, г или мл	Углеводов в порции, г	Гликемическая нагрузка порции	Гликемический индекс (50 г)
Продукты с низким гликемическим индексом (<55)				
Гречка	150	30	15	51
Хлеб цельнозерновой	30	13	7	51
Банан спелый	120	25	13	51
Рис коричневый	150	33	16	50
Овсяная каша	250	23	11	49
Грейпфрутовый сок	250	20	9	48
Сладкий картофель	150	25	11	44
Груша сорта «Вильямс»	120	8	3	41
Яблоко	120	16	5	34
Йогурт фруктовый	200	105	35	33
Молоко обезжиренное	250	13	4	32
Спагетти цельнозерновые	180	44	14	32
Персик	120	13	4	28
Чечевица	150	18	5	28
Фасоль	150	25	5	19

Источник: www.glycemicindex.com, 2011.

Примечание. Показатели могут меняться в зависимости от формы продукта, способа приготовления и типа исследования.

Почему стоит обращать внимание на гликемический индекс? При определенных заболеваниях (например, диабете) необходимо контролировать уровень глюкозы и повышение липидов в крови, корректируя потребление углеводов, исходя из ГИ продуктов. Гликемический индекс играет роль в лечении диагностированного метаболического синдрома, который характеризуется инсулинорезистентностью — неспособностью организма правильно реагировать на инсулин. Продолжающиеся исследования используют ГИ, чтобы подстроить диетологические рекомендации для людей с такими проблемами.

Спортсмены могут использовать гликемический индекс для улучшения результативности, корректируя потребление углеводов до, во время и после тренировок и состязаний. Эти методики рассмотрены в главах 4 и 5. В ежедневном рационе атлеты должны экспериментировать с различными необработанными питательными цельнозерновыми углеводными продуктами и делать выбор, учитывая собственные пищевые предпочтения и график.

УЧИТЫВАЙТЕ ГЛИКЕМИЧЕСКУЮ НАГРУЗКУ

Гликемический индекс (ГИ) позволяет классифицировать углеводные продукты по немедленному влиянию на уровень глюкозы в крови. Гликемическая нагрузка (ГН) — показатель, основанный на ГИ, который позволяет продемонстрировать, как организм реагирует на получаемые углеводы. Дело в том, что гликемическая нагрузка учитывает размеры порции. Люди не всегда съедают именно 50 г, используемые при определении ГИ: иногда порция намного меньше.

Для определения гликемической нагрузки продукта его гликемический индекс нужно умножить на число граммов углеводов в порции, а затем разделить полученный результат на 100. Единица ГН приблизительно равна гликемическому воздействию 1 г глюкозы. Можно сложить общую гликемическую нагрузку всех углеводных продуктов, съеденных в течение дня, и определить положение рациона на шкале ГИ/ГН. В типичной американской диете общая дневная гликемическая нагрузка от 60 до 180, в некоторые дни может выходить за эти рамки.

Уравнение для определения гликемической нагрузки:

$$\text{ГН} = \text{ГИ} \times \text{число граммов углеводов в порции} \div 100$$

Давайте сравним гликемическую нагрузку моркови и кукурузы. Морковь имеет ГИ = 92. Это много. Гликемический индекс кукурузы более умеренный — 60. Предположим, что наш воображаемый потребитель съел за ужином полстакана каждого продукта в отварном виде. Тогда вычисления следующие:

$$\begin{aligned} 92 \times 6 &= 552, \\ 552 : 100 &= 5,52 \end{aligned}$$

ГИ моркови — 92. Полстакана отварной моркови содержит 6 г углеводов. Следовательно, гликемическая нагрузка этой порции моркови — 5,52. Вычисления для кукурузы выглядят так:

$$\begin{aligned} 60 \times 20 &= 1200, \\ 1200 / 100 &= 12 \end{aligned}$$

ГИ кукурузы равен 60. Половина стакана отварной кукурузы содержит 20 г углеводов. ГН кукурузы равна 12.

Хотя гликемический индекс моркови выше, чем кукурузы, гликемическая нагрузка моркови ниже, чем аналогичной порции кукурузы. Многие продукты с умеренным и высоким гликемическим индексом не съедаются 50-граммовыми тестовыми дозами, поэтому имеют низкую нагрузку. Наоборот, типичная порция продукта с вроде малым рейтингом на шкале ГИ может иметь высокие показатели ГН.

Низкая гликемическая нагрузка для порции углеводов — до 10. Средние показатели — в пределах 11–19, а высокие — выше 20.

Чтобы снизить гликемический индекс углеводовных продуктов, рассмотрите следующие варианты:

- много свежих фруктов, например яблок и апельсинов;
- крахмалистые овощи с низким ГИ, например сладкий картофель и ямс;
- завтраки с низким ГИ, например овсянка и мюсли;
- хлеб с низким ГИ, например с добавлением ячменя, ржи, овсянки, семян подсолнечника и непросеянной ржаной муки;
- злаки с низким ГИ, например цельнозерновые макароны, овсянка, гречка, киноа и рис басмати.

Ешьте цельные злаки

В низкоуглеводных диетах чаще всего исключают или сильно ограничивают зерновые продукты. Это печально, потому что благодаря концентрированному содержанию углеводов цельные злаки — прекрасный источник энергии, клетчатки и витаминов группы В, то есть запасов гликогена в мышцах и печени, которые истощаются во время интенсивных тренировок. Злаки легкодоступны, однако чаще всего они рафинированные, а не цельные. Таким образом, в типичном рационе бывают не только хорошие и плохие жиры (эту тему мы еще рассмотрим), но и хорошие и плохие углеводы.

Для крепкого здоровья и максимальной результативности (особенно в зимние месяцы) при любой возможности выбирайте цельные злаки. Их в прямом смысле получают из целого зерна: из него не удаляют эндосперм, зародыш и отруби, тем самым сохраняя все питательные вещества. Когда продукт делают из рафинированного зерна, отруби и зародыш отделяют от крахмалистого эндосперма, который затем перемалывают в муку.

Цельные зерна наполнены витаминами, микроэлементами и фитохимическими веществами, которые обладают мощными антиоксидантными свойствами и борются с заболеваниями: всего этого нельзя получить из белого хлеба, обработанных круп, белого риса и даже «обогащенных» многозерновых видов хлеба. Среди веществ, содержащихся в целом зерне, есть олигосахариды, флавоноиды, лигнаны, фитаты и сапонины; почти все — мощные антиоксиданты. Цельные зерна поставляют организму витамин Е и селен. Исследования показали, что регулярное потребление таких продуктов помогает предотвратить болезни сердца, диабет и некоторые виды рака, однако, согласно опросам, большинство американцев в своем меню их не используют. Зерновые, например цельный овес, ячмень и отруби, способны снизить ГИ вашей диеты, а у богатых клетчаткой цельнозерновых видов хлеба ГИ еще меньше.

Включайте в рацион разнообразные цельные злаки. Полезны даже небольшие корректировки, например заменить белый рис коричневым и макароны из белой муки — аналогами

из цельной пшеницы. Покупайте хлеб из цельного зерна: надпись на упаковке «цельное зерно» означает, что такое сырье составляет более половины массы продукта.

Спортсмены, уставшие от одних и тех же злаков — в основном пшеницы и риса, — могут рассмотреть ряд интересных цельнозерновых альтернатив, в том числе амарант, гречку, киноа, спельту и теф* (табл. 2.2). Их надо варить чуть дольше, чем макароны, рис и картофель, однако они питательны и разнообразят рацион. Поэкспериментируйте с приправами, чтобы злаки были не только полезными, но и вкусными.

Таблица 2.2

Цельнозерновые альтернативы

Продукт	Описание	Приготовление
Амарант	Богат белком и клетчаткой. Хороший источник витамина E	Приготовить кашу. Варить 1 стакан (ст.) крупы в 3 ст. воды или другой жидкости 30 мин.
Ячмень	Богат растворимой клетчаткой	Варить 1 ст. зерна в 3 ст. воды или другой жидкости 45 мин.
Булгур	Богат клетчаткой, фолатами, магнием и железом	Варить 1 ст. зерна в 1,5 ст. воды или другой жидкости 10–12 мин.
Гречка	Богата клетчаткой. Прекрасный источник магния	Можно приготовить кашу, плов, оладьи. Варить 1 часть гречки в 2 частях воды или другой жидкости 15 мин.
Пшено	Богато микроэлементами. Основная пища в Африке	Подавать с мясом или есть как кашу. Варить 1 ст. зерна в 2¼ ст. воды или другой жидкости 25–30 мин.
Овсянка	Богата белком. Источник клетчатки, снижающей уровень холестерина	Традиционная овсянка питательнее, чем продукты быстрого приготовления. Варить 1 ст. овсянки в 4 ст. воды или другой жидкости 20 мин.
Киноа	Прекрасный источник витаминов группы B, меди, железа и магния	Перед приготовлением промыть, чтобы снять горькую оболочку. Варить 1 ст. крупы в 2 ст. воды или другой жидкости 20 мин.
Спельта	Богата клетчаткой и витаминами группы B. Дальняя родственница пшеницы	Использовать для приготовления хлеба, макарон и плова. Варить 1 ст. крупы в 4 ст. воды или другой жидкости 30–40 мин.
Теф	Богат белком. Хороший источник железа и кальция	Варить 1 ст. крупы в 3 ст. воды или другой жидкости 15–20 мин.

* Теф, или тефф, — растение семейства злаковых, вид рода полевица. Основная зерновая культура Эфиопии.

КАК ПОЛУЧАТЬ С ЕДОЙ ДОСТАТОЧНО ЦЕЛЬНОГО ЗЕРНА

В настоящее время цельное зерно составляет всего 11% *общего* потребления зерна в США, хотя, согласно диетологическим рекомендациям для взрослых, изданным министерством сельского хозяйства в 2010 году, оно должно составлять как минимум половину. Одна порция — это ломтик хлеба или 30 г каши. Высокое содержание клетчатки, витаминов, микро- и макроэлементов и антиоксидантов в цельном зерне способно уменьшить риск сердечных заболеваний, рака и диабета.

Готовые завтраки

Подберите цельнозерновые завтраки, которые вам по вкусу. Хорошие варианты — овсянка или готовые завтраки в упаковках. Читайте этикетки: первым ингредиентом должны быть указаны пшеничные отруби, цельная или цельнозерновая пшеница, кукурузная или цельная овсяная мука. Выбирайте прежде всего по содержанию клетчатки: оптимально 5–8 г на порцию. Подсластитель, который на этикетке указывается под разными названиями — тростниковый сахар, упаренный тростниковый сок, высокофруктозный кукурузный сироп и так далее, — не имеет питательной ценности и дает пустые калории. Обращайте внимание на гидрогенизированные масла.

Хлеб

Выбирайте цельнозерновые сорта и не полагайтесь на цвет, текстуру и содержание клетчатки как показатель содержания цельных злаков. Самый хороший вариант — 100%-ный цельнозерновой хлеб. «Обогащенная» пшеничная мука не цельнозерновая. Формулировки «из нескольких видов злаков», «семь злаков», «сделан из цельных зерен» не гарантируют, что продукт цельнозерновой.

Выбирайте цельнозерновой хлеб с коротким списком ингредиентов и без добавления высокофруктозного кукурузного сиропа. Некоторые виды рекламируют как «мягкие», «легкие», содержащие «в два раза больше клетчатки». В них действительно может быть добавлена клетчатка и улучшена их текстура, однако они необязательно содержат полезные фитонутриенты, имеющиеся в настоящих цельнозерновых продуктах. Если вам нравится легкая текстура, попробуйте хлеб из «белой цельной пшеницы», хотя во многих случаях он не на 100% цельнозерновой.

Другие злаки

Прежде всего замените цельными вариантами те продукты, которые едите чаще всего, например рис и макароны. Просто начните покупать коричневый рис вместо белого, и это автоматически повысит количество клетчатки в вашем рационе. В ¼ стакана сухого коричневого риса ее целых 2 г. Одна порция (60 г) цельнозерновых макарон может дать до 6 г клетчатки.

Фрукты и овощи: урожай чемпионов

Налегать на фрукты и овощи нужно не только из-за содержания в них углеводов, но и потому, что они очень полезны для здоровья. Некоторые медицинские организации и ученые, занимающиеся этими вопросами, уверены, что фрукты и овощи должны давать большую часть углеводов. Исследования показали, что увеличение в рационе фруктов и овощей может снизить риск сердечных заболеваний, инсультов и некоторых видов рака. Поскольку фрукты и овощи наполнены полезными питательными веществами, Американская кардиологическая ассоциация и Американское онкологическое общество рекомендуют съедать в день пять и больше порций. Состав спортивной диеты в итоге зависит от вкусовых предпочтений и переносимости, удобства, личного здоровья и запросов углеводов во время тренировок. Однако есть вероятность, что увеличение потребления овощей и фруктов станет шагом в верном направлении для любого атлета, заинтересованного в хороших результатах, будь то велосипедист, бегун или пловец.

Во фруктах и овощах есть тысячи веществ — фитонутриентов, — защищающих наш организм от болезней. Они действуют как антиоксиданты и противостоят ежедневному повреждению клеток. Фрукты и овощи — щедрый источник усиливающего иммунитет витамина А, антиоксиданта бета-каротина, а также укрепляющих здоровье каротиноидов. Еще эти продукты дают много витамина С, тоже важного антиоксиданта, который выполняет в организме целый ряд функций. Кроме того, они содержат макроэлемент калий. В этом разделе мы рассмотрим не только некоторые питательные фрукты и овощи, подходящие для тренировочной диеты, но и превосходные источники конкретных витаминов, микроэлементов и антиоксидантов.

Заправляйтесь фруктами

Фрукты — свежие, сушеные и в виде сока — важный источник концентрированных углеводов, которые дают спортсмену силы для тренировок и материалы для восстановления.

Все фрукты питательны, но некоторые особенно хороши. Тропические плоды, например папайя, манго, киви и гуава, удивительно богаты витамином С и каротиноидами, обладающими мощным антиоксидантным свойством. Много каротиноидов в темно-желтых и оранжевых фруктах, например абрикосах, дыне канталупе и нектаринах. Цитрусовые, такие как апельсины и грейпфруты, — тоже отличный источник витамина С. Фрукты содержат фитонутриенты, в том числе катехины, флавонолы, стильбены, аллицин, кверцетин, эллаговую кислоту, антоцианы, лимонин, зеаксантин и лютеин, которые очень важны для поддержания здоровья.

Лучший способ получить разнообразные фитонутриенты — есть фрукты в ассортименте. Сухофрукты и натуральные соки представляют собой концентрированный источник углеводов для спортсменов с высокой потребностью в энергии. При этом сухофрукты не так богаты витамином С, хотя благодаря концентрации могут давать больше микроэлементов

и клетчатки, чем свежие плоды. Если у вас аллергия на сульфиты, постарайтесь избегать сухофруктов, приготовленных с использованием этих консервантов. Также свежие фрукты — прекрасный источник клетчатки и питательных веществ. В таблице 2.3 приведены оптимальные сочетания таких продуктов.

Таблица 2.3

Лучшие варианты фруктов и овощей

Хороший источник витамина С	Хороший источник каротиноидов и витамина А	Хороший источник фитонутриентов
Артишок	Абрикос	100%-ные фруктовые соки
Ежевика	Брокколи	Яблоко
Брокколи	Канталупа	Спаржа
Брюссельская капуста	Морковь	Свекла
Цветная капуста	Гуава*	Ежевика
Киви	Капуста кале	Черника
Манго	Манго	Капуста
Бамяя**	Нектарин	Вишня
Апельсин	Персик	Цитрусовые
Папайя	Красный перец (паприка)	Овощи семейства крестоцветных
Горох	Салат ромэн	Виноград
Ананас	Шпинат	Капуста кале
Картофель	Сладкий перец (болгарский)	Лук-порей
Клубника	Сладкий картофель (батат)	Лук
Мандарин	Листовая свекла (мангольд)	Помидор
Помидор	Зимняя тыква (восковая, бенинказа)	Арбуз

* Гуава — зеленый фрукт размером с яблоко, с ярко-красной мякотью. На вкус сладкий, с кислинкой, напоминает ананас и клубнику. Из-за полезности и вкуса гуаву называют королем фруктов.

** Бамяя (абельмош, гомбо, окра, дамские пальчики и пр.) — овощная культура, молодые плоды которой употребляют в пищу: на вкус они напоминают стручковую фасоль и кабачок. Необычный и ненавязчивый вкус позволяет использовать овощ и как ингредиент комбинированных блюд, и как самостоятельный гарнир.

Большой выбор свежих фруктов доступен прежде всего в теплые летние месяцы, зимой они не в таком изобилии и стоят дороже. Конечно, при любой возможности ешьте свежие продукты, но замороженными и консервированными вариантами тоже нельзя пренебрегать: они помогают поддерживать содержание полезных веществ в рационе круглый год, ведь любой их источник лучше, чем ничего. Быстрая заморозка и другие технологии позволяют сберечь витамины, микроэлементы и фитохимические вещества, содержащиеся в плодах сразу после сбора урожая. Фрукты и овощи сохраняют питательную ценность

3–4 дня. Поищите органические плоды: они все чаще продаются в крупных торговых сетях. Делая покупки раз в неделю (если реже, будет сложно поддерживать качество спортивной диеты), в дополнение к свежим запасайтесь разнообразными замороженными и консервированными: ими, к примеру, хорошо посыпать каши, оладьи или вафли. Они идеальны и для смузи — прекрасного напитка, восстанавливающего силы спортсмена после нагрузки.

Но такие продукты надо выбирать очень внимательно. Не подходят варианты с добавлением сахара и сиропа, так как это увеличивает содержание бесполезных калорий. Лучше консервы в легком соусе и замороженные, в которых фрукт — единственный ингредиент, указанный на этикетке. Если вы упустили урожай малины и черники, не забывайте, что эти ягоды прекрасно хранятся в морозилке. Замороженные плоды должны свободно двигаться в упаковке. Не приобретайте «вспотевшие» коробки, а также с пятнами сока: значит, плоды частично оттаяли и были вновь заморожены, прежде чем попасть на полку. Если они слились в единую твердую глыбу, часть питательных веществ уже потеряна.

Найдите овощной рай

Как и фрукты, овощи содержат всевозможные витамины, микроэлементы, фитонутриенты и клетчатку. В весенние и летние месяцы в супермаркетах и на рынках можно купить широкий спектр овощей, а зимой отличные варианты — брокколи, бок-чой (китайская листовая капуста), брюссельская капуста, картофель, батат и зимняя тыква.

Все овощи полезны, однако некоторые насыщены питательными веществами настолько, что превосходят даже фрукты. На это часто указывает цвет. Морковь, батат и красный перец очень богаты каротиноидами. Шпинат и салат ромэн — прекрасные источники витамина С, фолатов и фитонутриентов. Еще одна группа овощей, содержащая не только бета-каротин и витамин С, но и противораковые индолы, включает брокколи, бок-чой, цветную капусту, брюссельскую и кале. В таблице 2.3 вы найдете полезный список таких овощей.

Старайтесь каждый день есть плоды разных цветов: желтые, оранжевые, красные, зеленые. Дома кладите себе приличные порции, так как в заведениях общественного питания бывает сложно получить качественные блюда. Покупайте свежие овощи, если знаете, что съедите их за несколько дней, и храните на специальной полке в холодильнике. Помните, что морковь держит пищевую ценность довольно долго, в то время как кале, брокколи и стручковая фасоль быстро ее теряют. Если в холодильнике можно регулировать влажность, выставьте высокий уровень, чтобы зеленые листовые дольше были свежими. Большинство других овощей лучше хранить при более низкой влажности, а некоторые, например помидоры и лук, прекрасно себя чувствуют при комнатной температуре.

Замороженные овощи — хороший запасной вариант. В них может содержаться даже больше бета-каротина, так как упаковка защищает от света и препятствует его распаду. Свежие помидоры имеют мощный антиоксидант ликопин, его концентрация еще выше

в консервированных помидорах и томатных соусах. Полезнее замороженные и консервированные плоды, чем свежие, но слишком долго лежавшие в холодильнике. Кроме того, это хорошая зимняя замена продуктам с рынка. Как и замороженные фрукты, овощи должны свободно двигаться в упаковке: это показывает, что они максимально сохранили пищевую ценность.

Чтобы получить все чудесные питательные вещества, не варите овощи долго. Лучше всего приготовление на пару, так как варка и вообще любой контакт с водой при готовке приводят к значительной потере необходимых элементов. Добавляйте как можно меньше жидкости и старайтесь не переварить.

Заправка клетчаткой

Кроме многочисленных полезных свойств, цельные необработанные продукты дают клетчатку — важнейший компонент рациона. Несмотря на то что в супермаркетах можно найти немало продуктов с высоким ее содержанием, американцы получают примерно половину рекомендуемого ежедневного потребления (25–38 г). Этого явно недостаточно, чтобы в полной мере воспользоваться полезными свойствами клетчатки. Богатая ею диета:

- усиливает насыщение и помогает регулировать массу тела;
- снижает риск рака толстой кишки;
- укрепляет здоровье желудочно-кишечного тракта;
- улучшает переносимость глюкозы и снижает риск диабета;
- уменьшает риск высокого артериального давления, повышенного содержания липидов в крови и сердечных заболеваний;
- стимулирует рост полезных кишечных бактерий.

Если нужно увеличить содержание клетчатки в рационе, добавляйте ее постепенно и пейте много воды. Это поможет кишечнику адаптироваться, и в организме появится больше ферментов и полезных бактерий, которые расщепляют это вещество, что благотворно сказывается на переносимости. Множество фруктов и овощей содержит в среднем 2–3 г клетчатки в порции. Ею богаты сухой горох и фасоль: 6–8 г в половине стакана. Цельнозерновые продукты могут содержать 2–3 г клетчатки на порцию: изучайте этикетки, чтобы сделать правильный выбор. Орехи и семена также отличный ее источник.

Как спортсмен, вы должны стратегически планировать время потребления клетчатки. Важно получать ее с едой, но иногда перед тренировкой и состязанием прием следует скорректировать, чтобы избежать нежелательных желудочно-кишечных симптомов, связанных с неправильным типом клетчатки и неоптимальным временем получения. Необходимо знать, как вы переносите это вещество. В дни тренировок, когда энергетические потребности особенно высоки, избыток клетчатки может вызвать чувство передоятия и помешать получению достаточного количества калорий.

Клетчатка продается в виде добавок, но лучше получать ее с пищей, чтобы чудесные свойства дополнились другими питательными веществами. Добавки с клетчаткой могут входить в общий план питания, разработанный диетологом.

КАК РАЗОБРАТЬСЯ В САХАРАХ

Сахар содержится в продуктах, которые многие считают лакомством или удобной едой. Мировой лидер по потреблению сахаров и калорийных подсластителей — США (по данным министерства сельского хозяйства): в среднем американцы съедают в разных формах 22 чайные ложки (ч. л.) сахара в день. При этом Американская кардиологическая ассоциация рекомендует потреблять не более 6 ч. л. в день женщинам и не более 9 — мужчинам.

Что такое сахар

Словом «сахар» обычно обозначают простые углеводы, состоящие из одной или двух молекул. Глюкоза, фруктоза или галактоза — это моносахариды, то есть одномолекулярные углеводы, и они служат углеводными «кирпичиками» рациона. Дисахариды состоят из двух молекул и включают сахарозу (столовый сахар) и лактозу (молочный сахар).

Сахар в пище может быть как *добавленным* при производстве, готовке или непосредственно за столом, так и *естественно присутствующим* компонентом. Для грамотного потребления важно выбирать полезные естественные сахара и снижать долю непитательных добавленных подсластителей. К естественным вариантам относится фруктоза во фруктах и лактоза в молоке и йогурте. Источники этих сахаров очень питательны и содержат массу витаминов и микроэлементов.

Опасность добавленных сахаров.

Факты о высокофруктозном кукурузном сиропе и соке

Добавленные сахара часто содержатся в продуктах с низкой пищевой ценностью. Сахарозу, которую обычно называют столовым сахаром, можно найти главным образом в десертах и закусках. Особенно распространен высокофруктозный кукурузный сироп — добавленный сахар, получаемый путем химической переработки кукурузного крахмала. Этот сироп дешевле и слаще сахарозы*. Он почти на 55% состоит из фруктозы и на 45% — из глюкозы, причем в некоторых более сладких видах содержание фруктозы выше (до 90%). Кукурузный сироп добавляют в различные продукты, включая хлеб и выпечку, готовые завтраки, кетчуп и прохладительные напитки. Внимательно читайте этикетки. Эта добавка более десяти лет вызывает разногласия в научной среде. Некоторые эксперты полагают, что ее повышенное потребление приводит к росту ожирения и диабета второго типа. Другие специалисты возражают: увеличение массы тела вызвано не подсластителем, а пустыми калориями, которые

* Кукурузный сироп очень распространен в США (его употребление называют одной из главных причин проблем с лишним весом у американцев), однако продукты с ним сейчас появляются и на прилавках отечественных супермаркетов.

дают содержащие его продукты. Однако все сходится во мнении: для продуктов с этим сахаром характерна очень низкая пищевая ценность и высокая доля рафинированных углеводов.

Нужно быть внимательным и с фруктовыми соками. Часто это прекрасный пример того, как можно испортить сахаром естественно сладкий продукт. Вы должны пить 100%-ные фруктовые соки, а не сокосодержащие напитки или смеси с некоторым количеством кукурузного сиропа. Однако даже натуральные соки насыщеннее простыми сахарами, чем цельные фрукты, из которых они выжаты. Ищите на этикетке «100%-ный фруктовый сок» и старайтесь избегать дешевых сокосодержащих напитков. Внимательно читайте список ингредиентов: того, что указан в начале списка, содержится больше всего. Цветные соки, как правило, содержат много антиоксидантов и фитонутриентов, поэтому, например, пурпурный виноградный полезнее, чем белый.

Слишком много — это сколько?

Сахар может сделать пищу вкуснее, и его не нужно полностью исключать из рациона. Но какое количество считать избыточным? Диетологические исследования и логика подсказывают: чем больше человек съедает добавленного сахара, тем меньше в меню витаминов и микроэлементов. Калории из сахара не должны заменять хорошие порции фруктов, овощей, цельных злаков и нежирных молочных продуктов, иначе пострадает качество питания.

В рамках хорошо сбалансированной диеты периодически можно позволить себе десерт или конфету. По рекомендациям Всемирной организации здравоохранения, сахар должен составлять не более 10% общего числа калорий. То есть, если активный образ жизни требует получать 2400 ккал в день, общая энергоемкость сахара не должна превышать 240 ккал. Такой подход оставляет место для лакомств в полезной диете.

Читайте этикетки

На этикетках пищевых продуктов указано только общее содержание сахара, куда может входить как добавленный, так и естественный сахар. Понять, что у вас на столе, легко по списку ингредиентов. Вот некоторые предостерегающие формулировки: свекольный сок, сироп из коричневого риса, тростниковый и кукурузный сироп, кукурузный подсластитель, кристаллическая фруктоза, декстроза, упаренный тростниковый сок, фруктоза, высокофруктозный кукурузный сироп, инвертированный сахар, солодовый сироп, мальтодекстрин, сахароза, концентраты фруктового сока, меласса, мед, сорго и тростниковый сахар. Чем ближе ингредиент к началу списка, тем выше его содержание в продукте.

Виды клетчатки

Клетчатка состоит из неперевариваемых углеводов, содержащихся в растительной пище. В ней нет калорий, и она не всасывается организмом. В пищевых продуктах она может быть как естественной, так и добавленной функциональной, и на этикетке указывается сумма обоих видов. Десятилетиями пищевую клетчатку делили на две основные категории:

растворимую в воде и нерастворимую. В любой богатой клетчаткой пище есть оба типа, хотя один обычно доминирует. Важно получать ее из разнообразных источников.

Общая клетчатка = пищевая клетчатка + функциональная клетчатка

Пищевая клетчатка

Нерастворимая клетчатка — самая знакомая ее форма. Она содержится в пшеничных отрубях, цельнозерновых завтраках, овощах (зеленой фасоли и цветной капусте), в кожуре картофеля, льняном и других семенах, а также в орехах. Этот тип клетчатки способствует пищеварению и удалению из организма потенциальных канцерогенов; также нормализует функцию толстой кишки.

Водорастворимая клетчатка встречается реже. Она работает как губка и помогает контролировать уровень глюкозы и холестерина. Хорошие источники водорастворимой клетчатки: цельный овес, овсяные отруби, ячмень, шелуха семян подорожника, некоторые фрукты, а также сушеный горох и фасоль.

Функциональная клетчатка

Это нерастворимые углеводы, которые ферментируются в кишечнике и дают ценные вещества, например стимулирующие рост полезных кишечных бактерий и подавляющие развитие вредных.

МОЩЬ БЕЛКОВ

Спортсменам, желающим развить максимальную мощь и силу и укрепить выносливость, необходимо есть достаточно белковой пищи. К высокому потреблению белков особенно тяготеют в силовых видах спорта, однако для хороших показателей выносливости тоже не обойтись без белка. Дело в том, что во время тренировок некоторый объем белков сгорает, а мышечная масса у таких спортсменов выше, чем у людей, ведущих сидячий образ жизни, поэтому после повреждения мышц во время нагрузки необходимо восстановление.

Белки выполняют в организме много важных задач, в том числе:

- обеспечивают рост, восстановление и обслуживание мышц и других тканей организма, например сухожилий, связок, кожи, волос и ногтей;
- требуются для синтеза гормонов, ферментов и нейротрансмиттеров, влияющих, например, на использование и хранение углеводов, белков и жиров;
- образуют антитела — ключевой элемент иммунной системы;
- необходимы для создания гемоглобина, который снабжает работающие мышцы кислородом;

- служат источником топлива, когда в организме после длительной нагрузки иссякают запасы углеводов;
- крайне важны для контроля и поддержания баланса жидкостей.

Очевидно, что белки необходимы для хорошего здоровья и результативности. Давайте посмотрим, как организм создает свои белки из тех, что получает с пищей.

Незаменимые и заменимые белки

Белки бывают разные: некоторые из них нужно регулярно получать из пищевых продуктов, другие человек способен вырабатывать сам. Оба вида значимы для здоровья и хороших результатов. Поскольку многие продукты для спортивного питания содержат искусственные источники белка, важно понимать, из чего эти вещества состоят.

Структурные элементы белков и, следовательно, белковых тканей — аминокислоты. Организм получает их из пищи и расщепляя собственную мышечную ткань. Аминокислоты, которые образуются в организме, не имеют значения для диеты, так как их не потребляют. И наоборот, те, которые организм производить не в состоянии, незаменимы в рационе и обязательно должны в достаточном количестве поступать извне. Название обманчиво: «заменимые» аминокислоты так же важны для правильного функционирования человека, как и «незаменимые», поскольку состоящие из них белки выполняют жизненные функции. Просто нет нужды получать их с пищей.

Белки из еды в процессе пищеварения расщепляются на меньшие по размеру молекулы — полипептиды, а те — на отдельные аминокислоты, которые пополняют запасы себе подобных веществ в организме. Аминокислоты могут использоваться для синтеза белковых тканей или в качестве источника энергии, когда углеводов становится слишком мало. Лучший способ обеспечить выработку организмом всех необходимых белков — получать широкий спектр аминокислот из разнообразных пищевых продуктов и потреблять достаточное число калорий. Из этих ингредиентов организм сможет при необходимости синтезировать белки.

Потребность в белках

Человеку требуется примерно 1,4–2,0 г/кг белка в зависимости от программы занятий и целей в отношении состава организма. Для женщины, весящей 64 кг и занимающейся спортом на выносливость, доза составляет 90–128 г в день. Если из-за тяжелых тренировок мышцы повреждаются все сильнее*, ориентируйтесь на верхнюю границу диапазона. Когда

* Как это можно определить, чтобы не доверяться ощущениям? Сдать кровь на КФК (на содержание креатинфосфокиназы). Увеличение индивидуальных максимумов более чем на 30% сигнализирует о повреждении мышц вследствие нагрузок. *Прим. науч. ред.*

запасы углеводов и гликогена в организме подходят к концу, в качестве топлива начинает активнее использоваться белок. Сжигать его, однако, не самый эффективный и чистый способ получения энергии для спортсмена: это создает определенные метаболические отходы. Такую ситуацию лучше всего предотвратить с помощью рациона, включающего достаточно углеводов, а также съедая высокоуглеводные продукты непосредственно на тренировке.

Избыток белка

У многих спортсменов ежедневное потребление белка превышает фактические потребности. В нашей культуре поощряются огромные порции белковых продуктов, поэтому спортсмены получают этого вещества больше, чем нужно. Организм не умеет эффективно использовать избыток: ему легче переработать 20–35 г за один прием пищи или перекус. Лишний белок приводит к накоплению продукта распада — аммиака, который выводится с мочой и потом, часто придавая последнему характерный резкий запах. Для удаления побочных продуктов превышение количества белка должно сопровождаться достаточным объемом воды.

Некоторые спортсмены стараются есть меньше определенных продуктов, чтобы ограничить или вообще исключить жиры. Это ставит их в группу риска. Недостаток белка может отразиться на синтезе гормонов и ферментов и помешать регуляции метаболизма, а также нарушать восстановление мышц после тренировки, так как белки играют существенную роль в росте и реабилитации мышечной ткани. Потребность в этом веществе меняется в зависимости от тренировочного цикла и локальных изменений программы, однако даже в самые напряженные дни обычно не проблема получить достаточное его количество. Избыток же организм может откладывать в виде жира.

Источники белков

Продукты животного происхождения, в том числе нежирное мясо, птица, рыба и яйца, — самые богатые источники белка. Большинство одновременно дают железо и цинк. Качественные растительные источники — соевые продукты, например тофу и темпе*, сушеный горох, фасоль и чечевица. Нежирные молочные продукты тоже поставляют много белков и кальция. Для хорошего здоровья важно следить, чтобы белковая пища была нежирной, так как это уменьшает потребление насыщенных жиров, которые в больших количествах повышают риск развития заболеваний сердца. В таблице 2.4 приведено содержание белков в порциях некоторых продуктов. Попробуйте сделать акцент на нежирных сортах говядины, баранины и свинины, чтобы ограничить потребление насыщенных

* Темпе — пирог из ферментированных соевых бобов, который можно нарезать или покрошить. Его запекают, тушат или жарят.

жиров. Сыр тоже ими богат. Растительные продукты могут внести вклад в общее суточное потребление белка, хотя не всегда дают то же качество и количество, как продукты животного происхождения. Подробная информация о выборе белковой пищи, потребности в белках и времени их потребления при определенных видах тренировок приведена в главах 5 и 6.

Таблица 2.4

Содержание белка в продуктах

Продукт	Размер порции	Содержание белка, г
Животные продукты		
Курица, белое мясо	100 г	25
Свинина нежирная	100 г	23
Говядина нежирная	100 г	21
Рыба белая	100 г	20
Яйца	2 шт.	13
Бобовые и соевые продукты		
Тофу твердый	120 г	20
Чечевица отварная	1 ст. (240 мл)	18
Фасоль отварная	1 ст. (240 мл)	17
Темпе	½ ст. (120 мл)	16
Черная фасоль отварная	1 ст. (240 мл)	15
Соевое молоко	1 ст. (240 мл)	10
Арахисовая паста	2 ст. л. (40 мл)	8
Молочные продукты		
Молоко	240 мл	8
Йогурт	180 мл	8
Сыр	30 г	7
Орехи и семена		
Семена подсолнечника	30 г	6,5
Миндаль	30 г	6
Кешью	30 г	4,5
Овощи		
Картофель	150 г	5
Брокколи	1 ст. (240 мл)	5
Морковь	1 ст. (240 мл)	2

СПОРТСМЕНЫ-ВЕГЕТАРИАНЦЫ

В последние годы многие спортсмены, заботящиеся о правильном питании, снижают потребление определенных белковых продуктов, например мяса, богатого насыщенными жирами. Некоторые делают следующий шаг и полностью заменяют животные белки растительными. Вегетарианцы — это люди, которые решили полностью или частично исключить из рациона продукты животного происхождения, оставив, например, молочные, яйца и рыбу. Значительную долю пищевых белков они получают из растительных источников. Причины такого выбора разные: ради здоровья, окружающей среды, по идеологическим и вкусовым соображениям, однако вегетарианцам в любом случае надо внимательно следить за рационом и заботиться о достаточном потреблении белка и ряда витаминов и микроэлементов. Спортсмены-вегетарианцы должны хорошо сбалансировать диету, подходящую к их программе тренировок.

Термин «вегетарианство» охватывает множество исключаящих рационов. Питание на растительной основе может относиться к одному из следующих типов:

- *полу-* или *почти вегетарианцы* едят немного рыбы, птицы, яиц и молочных продуктов и избегают красного мяса;
- *песковегетарианцы* едят рыбу, молочные продукты и яйца;
- *оволактовегетарианцы* едят молочные продукты и яйца;
- *ововегетарианцы* едят яйца;
- *веганы* вообще не едят продуктов животного происхождения.

Если вы вегетарианец, тщательно продумайте подбор продуктов, чтобы диета содержала все необходимые питательные вещества. Это, конечно, белки, но еще железо и цинк и, особенно если вы исключаете молочные продукты, витамины B₁₂, D и кальций.

В этой книге учитывается уникальная ситуация спортсменов-вегетарианцев. Конечно, включать или нет в диету больше растительных источников питательных веществ, в том числе качественных белков, может самостоятельно решить любой атлет. Такие продукты наполнены полезными микроэлементами и другими нутриентами. У вегетарианцев, вероятно, ниже риск развития гипертензии, некоторых видов рака, сердечных заболеваний и диабета. Диета на растительной основе дает много углеводов, которые пополняют запасы топлива после тренировки. Атлету, нацеленному на выносливость, не повредит подкрепление цельными злаками, фруктами и овощами. Молоко и йогурт не только дают качественный белок, но и хорошо обогащают диету углеводами.

Как и рацион, включающий мясо и другие животные белки, вегетарианское питание может быть хорошо спланированным и способствующим качественным тренировкам, а может оказаться излишне ограничивающим, непродуманным и контрпродуктивным.

ЖИРЫ: ФАКТЫ И ЦИФРЫ

Жиры — важный элемент рациона любого человека, однако их роль в питании спортсмена несколько отличается от той, что они играют для обывателя, ведущего сидячий образ жизни. Жиры известны как концентрированный источник калорий и часто именно по этой причине вызывают настороженное отношение, но они выполняют ряд важнейших задач в поддержании здоровья.

- Жиры — источник незаменимых жирных кислот. Две из них — линолевая и альфа-линоленовая — обязательно должны поступать в организм с пищей.
- Незаменимые жирные кислоты обеспечивают целостность клеточных мембран и играют роль в росте, размножении, обслуживании тканей кожи, а также в общем функционировании организма.
- Жиры важны в переносе и всасывании жирорастворимых витаминов А, D, Е и К, а также каротиноидов.
- Жиры делают пищу сытнее и вкуснее.

Сколько есть жиров

О количестве жира в рационе говорят часто. Высокая жирность характерна для «удобной» пищи и ресторанных блюд, особенно фастфуда. Жиры, которые также называют липидами, — это насыщенный источник калорий, и, если их потребление выходит за пределы необходимого, они перестают оптимально подпитывать организм и могут вытеснить ценные сложные углеводы и белки. В целом 20–25% пищевых калорий, потребляемых атлетом, который развивает выносливость, может поступать из липидов: их избыток — «жировая нагрузка» — не улучшает результативность. При этом спортсмены должны получать их достаточно, чтобы восполнить жир, хранящийся в мышцах как топливо, особенно в те дни, когда тренировки длятся более четырех часов. Нам довольно легко получить много липидов, а чтобы снизить их потребление до баланса, соответствующего оптимальной тренировке, нужны знания и планирование. Другой важный аспект заключается в том, что многие съедают не самые правильные виды жира и часто должны увеличить долю определенных незаменимых жирных кислот. И растительное масло, и сливочное, и маргарин представляют собой жиры, но при этом отличаются свойствами. Липиды, твердые при комнатной температуре, обычно называют жирами, а жидкие — маслами.

Какие виды жиров полезнее

Жир встречается в нескольких химических формах, и одни из них полезнее других. В зависимости от особенностей строения их делят на насыщенные и ненасыщенные,

которые, в свою очередь, включают полиненасыщенные и мононенасыщенные. Согласно рекомендациям Американской кардиологической ассоциации, липиды должны давать 15–30% общих калорий. Если эта граница превышена, особенно за счет вредных их видов, например насыщенных и трансжиров, растёт риск сердечных заболеваний. В то же время недостаточное их потребление может привести к нехватке незаменимых жирных кислот.

Насыщенные жиры и трансжиры

Самое важное — ограничить потребление насыщенных и гидрогенизированных жиров (трансжиров) в пределах не более 10% общего потребления калорий, чтобы предотвратить болезни сердца. Насыщенные и трансжиры получают путем гидрогенизации жидких масел. Обе группы повышают уровень вредного холестерина — липопротеинов низкой плотности (ЛНП), а трансжиры вдобавок способны снизить уровень полезного холестерина — липопротеинов высокой плотности. Нежелательные насыщенные жиры содержатся в основном в жирных продуктах животного происхождения, например сырах и переработках цельного молока, в мясе, высокообработанных колбасных изделиях, сливочном масле, сале и шпике. Пальмовое, пальмоядровое и кокосовое масла — высоконасыщенные растительные липиды, которые иногда добавляют в переработанную пищу и выпечку. Пока неясно, даёт ли кокосовое масло более «нейтральные» насыщенные жиры, не усиливающие риск болезней сердца.

Трансжирные кислоты получают из «частично гидрогенизированных» жидких масел. Этот химический процесс превращает жидкое кукурузное масло в бруски маргарина, а изменённые масла увеличивают срок годности продуктов. Некоторые популярные пищевые источники трансжиров — печенье, крекеры и чипсы. Смотрите на этикетку и старайтесь максимально ограничить объём гидрогенизированных масел, особенно если они указаны в начале списка ингредиентов. Если вы едите маргарин, выбирайте продукты, первым в составе которых указано «жидкое масло» и которые позиционируются как «не содержащие трансжиров». Сейчас этот компонент обозначается*, и, если продукт имеет менее 0,5 г трансжиров на порцию**, производитель вправе написать на этикетке «0 г».

Ненасыщенные жиры

Ненасыщенные липиды помогают снизить уровень вредного холестерина, если заменяют в рационе насыщенные жиры. Кукурузное, сафлоровое и масло грецкого ореха полиненасыщенные и должны составлять не более трети общего потребления жира. В пищу они должны попадать жидкими. Большинство специалистов в области здравоохранения согласны, что

* В РФ пока нет обязательства указывать содержание трансжиров на этикетках. *Прим. науч. ред.*

** Обратите внимание, что манипулирование размером порции позволяет скрыть содержание трансжиров: производитель может указать, что в одной упаковке продукта содержится не четыре порции, а, например, шесть, чтобы на каждую из них приходилось меньше 0,5% трансжиров. И тогда на этикетке справедливо отмечено 0 г на порцию. *Прим. науч. ред.*

основную часть потребляемых жиров должны составлять именно мононенасыщенные: во многих культурах, где популярно оливковое масло, ниже риск сердечных заболеваний; мононенасыщенные жиры, вероятно, предпочтительнее и по другим медицинским соображениям. Хорошие варианты: масло авокадо, лесного ореха, оливковое, миндальное и канола*. В таблице 2.5 приведены масла, продукты, орехи и семена, служащие источниками различных видов пищевых жиров.

Таблица 2.5

Источники пищевых жиров

Источник	Насыщенные жиры	Полиненасыщенные жиры		Мононенасыщенные жиры
		Омега-6 (линолевая кислота)	Омега-3 (альфа-линоленовая кислота)	
Продукты	Бекон. Масло, сливки, сливочный сыр, сало, сметана, кондитерский жир. Кокосы, кокосовое молоко	Маргарин (без трансжиров). Майонез. Заправка для салата с перечисленными ниже маслами. Тахини и кунжутная паста. Зародыши пшеницы	Рыба (от высокого к низкому содержанию эйкозапентаеновой и докозагексаеновой кислот): выращенный и дикий атлантический лосось, сельдь, голубой тунец, нерка, сардина, рыба-меч, мидия, камбала, тунец, атлантическая треска. Соевое молоко. Тофу	Авокадо, оливки
Орехи, ореховые масла и семена		Орехи: бразильский, английский, кедровые, соевые, грецкие. Семена: конопляное, тыквенное, кунжутное, подсолнечное	Молотое льняное семя	Орехи: бразильские, миндаль, кешью, лесные, макадамия, арахис, пекан, фисташки. Ореховые масла (без трансжиров): кешью, миндальное, арахисовое
Масла	Кокосовое, фракционированное пальмоядровое, сало, пальмовое, пальмоядровое	Кукурузное, хлопковое, виноградное, конопляное, тыквенное, сафлоровое, кунжутное, соевое, подсолнечное, из грецкого ореха	Канола, льняное, соевое, из грецких орехов	Миндальное, авокадо, канола, из лесных орехов, оливковое, арахисовое
Трансжиры: выбирайте продукты с обозначением на этикетке «не содержащие трансжиров». Избегайте вариантов, содержащих в списке ингредиентов частично гидрогенизированные масла. Маргарин покупайте жидкий, в тубиках и в виде спрея				

Примечание. Некоторые продукты — хороший источник нескольких видов жиров.

* Масло канола — продукт, который изобрели в Канаде. Производится из семян рапса, в наши дни — на 90% генетически модифицированного. Название составлено из слогов «Кан» (Канада) и «ола» (масло). Его польза вызывает споры.

Незаменимые жирные кислоты важны!

К сожалению, некоторые советы в отношении полезных для здоровья сердца мононенасыщенных масел не учитывают, что полиненасыщенные жиры тоже следует включать в диету. Вот некоторые факты о них.

- Линолевая и альфа-линоленовая кислоты относятся к полиненасыщенным жирам и при этом незаменимы.
- Линолевая кислота относится к семейству омега-6 жиров, а альфа-линоленовая — к омега-3 жирам.
- Еще два важных омега-3 жира — докозагексаеновая кислота (ДГК) и эйкозапентаеновая кислота (ЭПК). Их много в рыбе, например лососе и тунце.

ДГК и ЭПК очень интересуют специалистов в области здравоохранения и спортсменов, тренирующих выносливость. Потребление этих жиров, а также альфа-линоленовой кислоты необходимо для синтеза гормоноподобных соединений, которые препятствуют ненужному свертыванию крови, резко укрепляют иммунитет и борются с воспалением. Регулярное поступление ДГК и ЭПК может предотвратить болезни сердца и инсульт и помочь при таких заболеваниях, как ревматоидный артрит и депрессия.

В то же время избыток линолевой кислоты провоцирует выработку гормонов воспаления, стимуляцию свертывания крови и сужение артерий. Линолевая кислота конкурирует в организме с альфа-линоленовой кислотой, ДГК и ЭПК. Лучше всего не создавать ее излишки и есть достаточное количество полезных омега-3 жирных кислот.

Учитывайте, что все эти незаменимые жиры полезны, однако в диете желательно достичь баланса. Таблица 2.6 поможет подобрать соответствующие пищевые источники. Попробуйте сделать акцент на жирной рыбе, соевом масле и каноле. Оливковое масло — превосходный источник полезных мононенасыщенных жиров, но незаменимых жирных кислот в нем мало. Другие хорошие растительные источники альфа-линоленовой кислоты — листовые зеленые овощи, грецкие орехи и льняное семя. Несколько продуктов богаты и тем и другим видом незаменимых жирных кислот и указаны в обеих категориях.

Таблица 2.6

Пищевые источники незаменимых жирных кислот

Продукт	Размер порции	Содержание альфа-линоленовой кислоты, г
Продукты, богатые альфа-линоленовой кислотой (омега-3)		
Льняное масло	1 ст. л. (20 мл)	6,6
Льняное семя молотое	1 ст. л. (20 мл)	1,8
Соевые орехи обжаренные	½ ст. (120 мл)	1,8

Продолжение табл. 2.6

Продукт	Размер порции	Содержание альфа-линоленовой кислоты, г
Канола	1 ст. л. (20 мл)	1,6
Масло из грецких орехов	1 ст. л. (20 мл)	1,4
Соевое масло	1 ст. л. (20 мл)	1,0
Тофу твердый	½ ст. (120 мл)	0,7
Соевое молоко	1 ст. (240 мл)	0,4
Сардины	60 г	0,3
Зародыши овса	2 ст. л. (40 мл)	0,2
Шпинат отварной	1 ст. (240 мл)	0,2
Капуста кале отварная	1 ст. (240 мл)	0,1
Миндальное масло	2 ст. л. (40 мл)	0,1
Бобовые	½ ст. (120 мл)	0,1
Зародыши пшеницы	2 ст. л. (40 мл)	0,1

Продукт	Размер порции (готовый продукт)	Содержание ЭПК + ДГК, г
Продукты, богатые ЭПК и ДГК (омега-3)		
Лосось атлантический выращенный	90 г	1,8
Сельдь	90 г	1,7
Лосось атлантический дикий	90 г	1,6
Тунец голубой	90 г	1,3
Нерка консервированная	90 г	1,3
Скумбрия атлантическая	90 г	1,0
Форель радужная выращенная	90 г	1,0
Форель радужная дикая	90 г	0,8
Сардины консервированные	90 г	0,8
Рыба-меч	90 г	0,7
Мидии	90 г	0,7
Камбала	90 г	0,4
Тунец, белое мясо, консервированный	90 г	0,2
Сом дикий	90 г	0,2
Сом выращенный	90 г	0,1
Треска атлантическая	90 г	0,1

Окончание табл. 2.6

Продукт	Размер порции	Содержание линолевой кислоты, г
Продукты, богатые линолевой кислотой и омега-6 жирными кислотами		
Грецкие орехи	30 г	11,0
Сафлоровое масло	1 ст. л. (20 мл)	10,1
Подсолнечное масло	1 ст. л. (20 мл)	9,2
Соя обжаренная	½ ст. (120 мл)	9,0
Кукурузное масло	1 ст. л. (20 мл)	7,8
Бразильские орехи	30 г	7,0
Соевое масло	1 ст. л. (20 мл)	6,9
Пекан	30 г	6,0
Тофу твердый	120 г	5,4
Арахис	30 г	4,5
Арахисовое масло	2 ст. л. (40 мл)	4,4
Миндальное масло	2 ст. л. (40 мл)	3,8
Миндаль	30 г	3,0
Зародыши пшеницы	2 ст. л. (40 мл)	0,8
Льняное семя молотое	1 ст. л. (20 мл)	0,5

Источник: USDA national database for standard reference www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/.

Холестерин в пище

Пищевой холестерин содержится только в продуктах животного происхождения. Хотя избыток этого вещества в организме плохо отражается на здоровье, некоторое его количество необходимо для выработки гормонов, в том числе эстрогенов, тестостерона и прогестерона. Холестерин содержится во всех клеточных мембранах и в значительной степени вырабатывается организмом. Чрезмерное поступление вместе с пищей может повышать его уровень в крови, хотя он не оказывает такого разрушительного действия, как насыщенные жиры и трансжиры.

Чтобы сделать акцент на оптимальных жирах, можно сбалансировать диету следующим образом.

- Минимум два раза в неделю ешьте рыбу, например лосося, светлого тунца, камбалу и тилапию.
- Используйте соевое масло, канолу и связанные продукты, а также оливковое масло.

- Включайте в рацион зеленые листовые овощи, грецкие орехи и молотое льняное семя.
- По возможности выбирайте самые нежирные куски красного мяса, а также мясо животных, выращенных на травяных кормах.
- Ограничивайте жирные сыры, выбирайте низкожировые и обезжиренные варианты.
- Ешьте больше мяса птицы, фасоль, чечевицу и соевый белок.
- Контролируйте потребление маргарина и выбирайте продукты, на которых в качестве первого ингредиента указаны жидкие масла.
- Избегайте переработанных продуктов, которые содержат частично гидрогенизированные масла и трансжиры.

БЕЗОПАСНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ РЫБЬЕГО ЖИРА

Рыба — отличный источник омега-3 жирных кислот, которые уменьшают риск заболеваний и укрепляют здоровье путем борьбы с воспалениями. Однако при выборе рыбы лучше останавливаться на вариантах, которые сводят к минимуму попадание в организм ртути. Это вещество присутствует в воздухе и воде и в виде одного из соединений — метилртути — может накапливаться в рыбе и теле человека. Метилртуть токсична для развивающегося плода, младенцев и детей и уже признана потенциальной угрозой для взрослых. Ртуть может повреждать головной мозг и нервную систему. К симптомам отравления относятся усталость и выпадение волос.

Польза от потребления рыбы перевешивает эти риски, если грамотно выбирать ее сорт и количество. Американская кардиологическая ассоциация рекомендует есть рыбу два раза в неделю. В целом безопасное недельное потребление может составлять 360 г, хотя последствия влияния ртути отчасти зависят от массы тела.

Выбирайте виды, которые обычно содержат мало ртути. Больше всего ее в акуле, рыба-меч, королевской макрели и гребнеголове. Другие виды рыбы, в которых много ртути, — это свежий тунец, красный луциан, атлантический большеротый и марлин. Некоторые виды рыбы и морепродуктов, в которых опасного элемента меньше, — это креветки, лосось, сайда, сом, тилапия, сардины и камбала. Консервированный белый длинноперый тунец содержит больше ртути, чем консервированный светлый тунец, и его употребление следует ограничивать. Другие виды рыбы со сравнительно низким содержанием токсичного вещества — пикша, сельдь и сиг.

Любители лосося озабочены содержанием канцерогенных полихлорированных бифенилов (ПХБ). Тесты показали, что ими загрязнен как выращенный, так и дикий лосось, однако в первом случае намного сильнее. С 2004 года происхождение морепродукта (выращенный или выловленный) указывать обязательно. Страну происхождения тоже можно найти на этикетке. Такое требование к маркировке должно помочь покупателям, которые хотят регулярно есть рыбу, не опасаясь токсинов.

Добавка рыбьего жира — еще одна возможность получать ДГК и ЭПК омега-3 жирные кислоты. Пожалуй, принимать рыбий жир даже безопаснее, чем есть некое количество рыбы,

необходимое для получения аналогичной дозы этих полезных веществ. Лабораторный анализ показал, что этот продукт не содержит ртути, ПХБ и диоксинов. Ртуть накапливается в мышечной ткани, а не в жировой, из которой в основном получают рыбий жир. Единственное исключение — масло печени трески, в которой собираются токсины. Рыбий жир подвергают специальной очистке с целью удаления любых токсинов: ищите «дистиллированные» и «дезодорированные» бренды. Обсудите с врачом добавление в пищу рыбьего жира. При болезнях сердца его можно принимать 1–3 г в день, однако более высокие порции требуют врачебного наблюдения. Большие дозы иногда вызывают тошноту и отрыжку. Люди, принимающие антикоагулянты, перенесшие геморрагический инсульт или ожидающие хирургического вмешательства, не должны принимать добавки с ЭПК и ДГК. Выбирайте бренды рыбьего жира, которые содержат и эти кислоты на максимальном для вас уровне в одной таблетке. Добавки лучше всего усваиваются, если принимать их во время еды.

ПРОФИЛЬ СПОРТСМЕНА

УЛУЧШЕНИЕ КАЧЕСТВА ДИЕТЫ: ГЭРИ

Гэри — триатлет. Он всегда ел на ходу: покупал в магазине удобные упакованные продукты или заказывал что-нибудь в местном заведении фастфуда. Гэри знал, что благодаря частым приемам пищи и перекусам получает достаточно энергии, углеводов, белков и жиров, но чувствовал, что качество питания не на высоте. Ему хотелось готовить что-то простое, полезное и подходящее к плотному графику работы и тренировок.

Гэри часто тренировался дважды в день, особенно при подготовке к важным соревнованиям. Перед утренними занятиями он не завтракал, чтобы не вставать раньше, а принимал специальные легкоусвояемые пищевые добавки и пользовался продуктами для спортивного питания до, во время и после тренировок.

Гэри хотел улучшить питательность и общее качество рациона, поэтому диетолог сосредоточился на стратегиях планирования приемов пищи и подборе продуктов. Гэри получил рекомендации по утренней еде, чтобы обеспечить оптимальное восстановительное питание: углеводы, белки и жидкость — в виде цельнозерновых завтраков, обезжиренного молока, фруктов и фруктового сока. Специалист выделил качественные источники белка для инициации восстановительных процессов после ранних тренировок. Обед можно было есть в спортивном клубе или дома, заказав полезные блюда на работе или поблизости, либо, когда позволяло время, готовить заранее и брать с собой. Сэндвичи с нежирным белком и другие цельнозерновые варианты, например макаронный салат и фасольевый суп, должны были выровнять потребление углеводов, а овощи и фрукты обеспечивали высокое содержание питательных веществ.

Гэри научился составлять питательные перекусы, которые можно положить в спортивную сумку, а в общем холодильнике на работе хранил свежие продукты на неделю. Самое важное: он научился готовить простые блюда на ужин из нежирных белковых и цельнозерновых продуктов и овощей. Планирование меню на неделю и покупка овощей и фруктов в выходные или с доставкой на дом существенно улучшили качество его питания во время тренировок.

ГЛАВА 3

ВИТАМИНЫ, МИКРОЭЛЕМЕНТЫ И ЭЛЕКТРОЛИТЫ

«Гайки», «болты»

и «свечи зажигания» вашего рациона

Занимаясь спортом на выносливость, вы, без сомнения, активно заботитесь о том, чтобы в рационе присутствовали все необходимые витамины и микроэлементы. Эти питательные вещества важны для любого человека, но для спортсмена их значение огромно. Из-за тренировок и сопряженной с ними нагрузки на организм витаминов и микроэлементов может понадобиться больше, чем людям, ведущим малоподвижный образ жизни. Кроме того, спортсмены крайне заинтересованы в поддержании иммунной системы, ведь даже легкая болезнь может положить конец тренировкам, что особенно неприятно в разгар сезона. Для оптимального получения полезных веществ спортивные диетологи давно советуют атлетам качественно питаться. Однако в рекламе некоторых специальных продуктов утверждается, что спортсменам не обойтись без приличных доз определенных веществ. Некоторые полагаются на высокие порции препаратов, а витамины и микроэлементы сейчас добавляют во многие продукты для спортивного питания, например энергетические батончики и восстанавливающие напитки. Верны ли заявления рекламистов? Витамины и микроэлементы, безусловно, необходимы для хорошего здоровья и максимальных достижений. Но в каких количествах?

Конечно, для хорошего результата нужно правильно выбирать продукты, содержащие достаточно витаминов и микроэлементов.

ОСНОВНЫЕ МОМЕНТЫ

Для здоровья и хороших спортивных результатов оптимизируйте получение витаминов и микроэлементов.

В зависимости от тренировок, особенностей метаболизма и состояния здоровья могут потребоваться усиленные дозы некоторых питательных веществ.

В больших дозах некоторые витамины и микроэлементы токсичны.

Неправильное использование добавок ведет к пищевому дисбалансу и недостатку важных веществ.

Сделайте акцент на пищевых источниках антиоксидантов и фитонутриентов.

Эти вещества незаменимы для выработки энергии, формирования новых тканей, баланса жидкостей и переноса кислорода. Они также играют роль в уменьшении окислительного стресса, который возникает при тренировке выносливости. Коррекция пищевой недостаточности способна повысить спортивные результаты. В зависимости от состояния здоровья, типичного рациона и специфических потребностей может потребоваться грамотное обогащение диеты. В то же время нет научных доказательств, что прием «лишних» витаминов и микроэлементов позволит спортсмену, не страдающему от их недостатка, тренироваться дольше и активнее. Более того, в некоторых случаях избыток только вредит: большие дозы жирорастворимых витаминов А, D, Е и К, например, токсичны, и сверхдозы некоторых водорастворимых витаминов тоже вызывают проблемы.

Хотя витамины и микроэлементы — в адекватном количестве — важный элемент рациона каждого человека, спортсмены должны знать, какие именно питательные вещества лучше других удовлетворяют их уникальные потребности, связанные со здоровьем и тренировками. Сбалансированная диета, включающая разнообразные продукты, может щедро снабдить организм витаминами, микроэлементами и фитохимическими веществами. Выносливость, необходимая в вашем виде спорта, повышает потребность в энергии по сравнению с уровнем среднестатистического человека, ведущего сидячий образ жизни. Вы проводите много времени на занятиях, а значит, можете есть больше еды, богатой питательными веществами, в которых нуждается тело. Имейте в виду и то, что там питательные вещества сбалансированы, в отличие от капсул, таблеток, порошков и напитков. В этой главе мы рассмотрим вашу потребность в витаминах и микроэлементах, функции этих веществ в организме, их оптимальные пищевые источники, возможные показания к приему добавок и инструкции по их применению.

ВИТАМИНЫ

Витамин — одно из 13 органических соединений, малые дозы которых содержатся в пище и играют важную роль во многих физиологических процессах. Во время продолжительных и интенсивных нагрузок к организму предъявляются повышенные требования, так как в нем интенсивнее протекают процессы. Другими словами, на тренировках, в соревнованиях и при восстановлении телу приходится работать активнее обычного, а для этого оно прибегает к резервам витаминов и микроэлементов. Чтобы обеспечить оптимальный метаболизм, нужно стремиться поддерживать их запасы на высоком уровне. Негативное воздействие на результативность спортсмена зависит от степени дефицита витаминов. Нехватку часто можно скорректировать правильным подбором пищевых продуктов и — при необходимости — соответствующих добавок.

Чаще всего проблемы с недостаточным потреблением витаминов появляются у спортсменов, ограничивающих калорийность еды ради снижения веса, увлекающихся экстремальными или модными диетами, иногда — у строгих вегетарианцев. Риск гиповитаминоза можно значительно уменьшить, если есть разнообразные продукты и получать достаточное для интенсивности тренировок количество калорий.

Витамины играют неоценимую роль в катализе выработки энергии из запасов топлива в организме. В частности, многие витамины группы В незаменимы для использования углеводов при мышечных сокращениях. Сами витамины не дают энергии — для этого в пище должны быть углеводы, белки и жиры. В₁₂, В₆ и фолиевая кислота важны для образования эритроцитов — клеток крови, которые поставляют кислород работающим мышцам. Витамины участвуют в восстановлении тканей, синтезе белков. Некоторые, например Е и С, обладают антиоксидантными свойствами и защищают клетки от потенциально опасных свободных радикалов — нестабильных молекул, появляющихся в организме из-за реакций с участием кислорода и, возможно, способствующих развитию определенных заболеваний. Функция каждого витамина уникальна, равно как и их взаимодействие с другими питательными веществами.

Все витамины делят на *жирорастворимые* и *водорастворимые*. Водорастворимые требуются для всасывания только воды, и их избыток выводится с мочой, хотя большие дозы порой небезопасны. Для усвоения жирорастворимых витаминов необходимы пищевые липиды. Они могут храниться в жирах организма и при избыточном потреблении достигать токсичного уровня. Жирорастворимые витамины выводятся сложнее, чем водорастворимые.

К жирорастворимым витаминам относятся А, D, Е и К. В организме, как правило, хранится достаточный их запас, если они регулярно доставляются с питанием. Единственное исключение — витамин D. От его нехватки страдают 2/3 населения США*. Дело в скромном выборе пищевых источников, а также в защите от солнца — главного условия выработки витамина D в организме.

Водорастворимые, к которым относится С и восемь витаминов группы В — тиамин (В₁), рибофлавин (В₂), пиридоксин (В₆), ниацин (В₃), кобаламин (В₁₂), фолиевая кислота (В₉), биотин (В₇) и пантотеновая кислота (В₅) — не хранятся в существенном количестве. Вредный эффект от их избытка менее вероятен, но не исключен. В приложении Б даны список витаминов, их функции, рекомендуемое потребление и пищевые источники.

ОПТИМАЛЬНОЕ ЗДОРОВЬЕ И РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ С ПИЩЕЙ

Система DRI (рекомендуемое потребление с пищей) была разработана Советом по продовольствию и питанию Национальной академии наук США в 1990-е годы и призвана отражать медицинские цели в XXI веке. Есть надежда, что эти современные инструкции не просто предотвратят недостаточность питательных веществ, но и укрепят здоровье, снизив риск хронических заболеваний, например болезней сердца, рака и остеопороза.

Система DRI включает четыре элемента.

1. *Рекомендуемая суточная норма (RDA)*. Это количество питательного вещества, которое должно уменьшить риск хронических заболеваний у основного числа здоровых

* Вероятно, это не менее актуально для РФ, особенно для Севера и средней полосы. *Прим. науч. ред.*

представителей определенной половозрастной группы. Норма основана на оценке средней потребности с поправкой на индивидуальные отклонения. Это суточное значение основано на RDA и должно помочь покупателю сориентироваться, мало или много питательного вещества содержит продукт. Процент вычислен, исходя из дневного потребления 2000 ккал. Если в порции более 20% суточной нормы, продукт считается хорошим источником этого питательного вещества. RDA — неплохая отправная точка для людей, желающих определить пищевую ценность своего рациона, однако у спортсменов всех возрастов потребность в энергии, скорее всего, выше, чем у обычного человека, и для ее выработки требуется ряд витаминов и микроэлементов. Таким образом, атлетам их нужно больше просто из-за высоких энергозатрат и подбора продуктов.

2. *Достаточное потребление (AI)* используют, когда для определения RDA не хватает научных данных. Это рекомендуемое суточное потребление, основанное на наблюдаемом или экспериментально определенном потреблении некоего питательного вещества группой здоровых людей. На него можно ориентироваться, когда нет RDA.
3. *Ожидаемая средняя потребность (EAR)* представляет собой среднюю порцию питательного вещества, необходимого для поддержания определенной функции организма. Например, EAR для витамина С установлен на уровне, предотвращающем цингу — заболевание, вызванное его недостаточностью. EAR используют при определении RDA, оценке достаточности потребления и планировании рациона для различных групп населения.
4. *Максимальное переносимое потребление (UL)* — это наибольшее безопасное суточное количество питательного вещества как из пищи, так и с добавками. Не рекомендуемый объем, а, скорее, верхняя граница. UL поможет спортсменам, которые покупают много обогащенных продуктов, принимают различные витамины и добавки с микроэлементами и часто прибегают к спортивному питанию, в которое добавляют полезные вещества.

Витамины группы В

Многие витамины группы В легко получить из богатых углеводами продуктов, например хлеба, злаковых завтраков, коричневого риса, зародышей пшеницы и овощей. Некоторые — из белковых продуктов, которые часто служат основой высокоэнергетической спортивной диеты, например из натурального молока и йогурта, свинины, рыбы и птицы. Когда спортсмены получают калории, необходимые для тренировки и соревнований, объем витаминов группы В может легко превысить суточную норму.

Тиамин и рибофлавин

Тиамин (витамин В₁) содержится во множестве продуктов, в том числе цельнозерновых, орехах, сушеном горохе, фасоли и свинине. Он важен для получения энергии из углеводов. Дефицит тиамина у спортсменов маловероятен: из-за высоких энергетических потребностей они получают его намного больше нормы (1,2 мг в сутки).

Рибофлавин (витамин B_2) тоже участвует в выработке энергии из углеводов, белков и жиров. Вегетарианцы должны уделять ему особое внимание, так как хорошие его источники — молоко, мясо и яйца — исключены из их диеты. Источники рибофлавина и некоторые растительные продукты: пивные дрожжи, зародыши пшеницы, соевые бобы, авокадо, зеленые листовые овощи, а также обогащенный хлеб и злаковые завтраки. В вашем виде спорта тренировки могут слегка увеличивать потребность в рибофлавине, и ее легко удовлетворить сбалансированной диетой.

Пиридоксин и ниацин

Пиридоксин (витамин B_6) тесно связан с метаболизмом белков, ростом мышечной ткани, синтезом гемоглобина и расщеплением гликогена в мышцах. Он содержится в основном в цельнозерновых злаках, коричневом рисе, пшеничных зародышах, бананах, бобовых, рыбе и птице. Диета спортсменов, которые получают с пищей достаточно калорий, обычно включает много этого витамина. Хотя большинство водорастворимых витаминов легко выводится из организма, избыток пиридоксина может представлять проблему: в дозе свыше 1 г в день на протяжении нескольких месяцев он способен вызвать онемение и даже паралич. Симптомы возникают при ежедневном приеме всего 200 мг.

Ниацин (витамин B_3) участвует не только в метаболизме углеводов и белков, но и в синтезе гликогена и клеточном метаболизме. Хорошие пищевые источники ниацина: мясо, цельное и обогащенное зерно, орехи, семена и сушеная фасоль. Поскольку ниацин присутствует во многих продуктах, его сравнительно легко получить. Из-за увлечения добавками может возникнуть избыток витамина B_3 , который тормозит выделение свободных жирных кислот и приводит к повышенному использованию мышечного гликогена, истощая тем самым этот важный источник энергии и снижая спортивную результативность.

Витамин B_{12}

Витамин B_{12} (кобаламин, хотя это название менее известно) крайне значим в образовании эритроцитов, метаболизме фолиевой кислоты и развитии ДНК, а также выполняет другие важные функции. Потребность в витамине B_{12} легко удовлетворить с помощью продуктов животного происхождения, однако спортсмены-вегетарианцы, особенно строгие веганы, должны внимательно следить за его уровнем. Если вы едите яйца и молочные продукты, всё в порядке. Единственные растительные варианты с существенным содержанием витамина B_{12} — специально обогащенные продукты, например соевое молоко, соевые бургеры и некоторые зерновые завтраки. Растительные белки, например темпе и мисо, могут не содержать его в активной форме. В кишечнике вырабатывается некоторое количество B_{12} , но эта форма плохо всасывается.

Рекомендуемая суточная норма V_{12} сравнительно невелика, но его недостаток серьезно сказывается на здоровье и даже ведет к необратимому повреждению нервов. Веганы должны регулярно есть продукты, обогащенные этим витамином, и принимать его в виде добавок, чтобы полностью удовлетворить суточную потребность (DV).

Сверхдозы витамина V_{12} не нужны. Некоторые спортсмены на выносливость годами принимают его высокие порции, в периоды усиленных тренировок вводя в виде инъекций. Но доказательств, что это улучшает их результативность, нет.

Фолиевая кислота

Фолиевая кислота (витамин V_9) в последние несколько лет заслуженно привлекает внимание медицинских специалистов. V_9 чаще всего попадает в организм из продуктов и добавок, а также из производных — фолатов, содержащихся в пище. Фолиевая кислота всасывается в два раза лучше, чем фолаты.

С 1998 года производители в США обязаны добавлять фолиевую кислоту во все обогащенные продукты, особенно в муку, хлеб, роллы, кукурузную крупу и муку, рис, макароны и лапшу. На то есть веские причины: ее достаточное употребление в ранние недели беременности значительно снижает риск дефектов нервной трубки у новорожденных, в том числе расщелины позвоночника. Первоначально считалось, что V_9 не только полезен беременным женщинам и новорожденным, но и уменьшает риск болезней сердца, инсультов и некоторых видов рака, однако недавний анализ восьми клинических исследований этого не подтвердил.

Многие ученые полагают, что люди старше 50 лет должны принимать добавки с рекомендуемой суточной нормой фолиевой кислоты, витаминов V_{12} и V_6 (высокие дозы не советуют). Кроме того, пожилые чаще принимают препараты, мешающие всасыванию V_9 .

Спортсмены должны усилить потребление богатых фолатами продуктов, так как этот витамин связан с эритроцитами, а его недостаток может вызвать изменения в синтезе белков и один из типов анемии — мегалобластическую. Постарайтесь получать фолаты из свежих продуктов, так как при долгом хранении и обычных способах приготовления они легко разрушаются. Отличный источник — салат ромэн. Другие примеры богатых этим витамином продуктов вы найдете в табл. 3.1.

Таблица 3.1

Продукты, богатые фолатами

Продукт	Размер порции	Содержание фолатов, мкг
Чечевица отварная	1 ст. (240 мл)	358
Дрожжи пивные	1 ст. л. (20 мл)	312
Печень говяжья	90 г	285
Нут отварной	1 ст. (240 мл)	282
Фасоль отварная	1 ст. (240 мл)	229

Окончание табл. 3.1

Продукт	Размер порции	Содержание фолатов, мкг
Зелень репы отварная	1 ст. (240 мл)	171
Спаржа отварная	6 стеблей	131
Фасоль белая запеченная	1 ст. (240 мл)	122
Апельсиновый сок	1 ст. (240 мл)	110
Шпинат сырой нарезанный	1 ст. (240 мл)	108
Горчица листовая отварная	1 ст. (240 мл)	103
Брокколи отварная	1 ст. (240 мл)	78
Салат ромэн	1 ст. (240 мл)	76
Цикорий	1 ст. (240 мл)	72
Зародыши пшеницы сырые	¼ ст. (60 мл)	70

Источник: USDA National Nutrient Database for Standard Reference, www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search.

Биотин и пантотеновая кислота

Биотин (витамин В₇) участвует в выработке глюкозы, метаболизме углеводов и синтезе гликогена и белков. Он содержится в яичном желтке, арахисе, грецких орехах, пекане и дрожжах. Поскольку биотин синтезируют живущие в кишечнике бактерии, его недостаток встречается редко. Пантотеновая кислота (витамин В₅) входит в состав кофермента А, который участвует в метаболизме углеводов, белков и жиров. Пантотеновая кислота содержится во многих продуктах. Лучшие ее источники: мясо, цельное зерно, фасоль и горох.

Витамин С

Для спортсменов важны несколько функций витамина С. Он необходим для образования соединительной ткани, хрящей, костей, кожи и сухожилий и участвует в заживлении ран, переломов и синяков. Задействован в выработке определенных гормонов и нейротрансмиттеров, которые выделяются при нагрузке, а также во всасывании железа и образовании эритроцитов. Витамин С активно рекламируют как мощный антиоксидант. Симптомы его нехватки могут негативно повлиять на спортивные результаты.

Хотя витамин С водорастворимый и легко выводится из организма, у человека есть определенный запас в пределах 1,5–3 г. Серьезная недостаточность витамина С сегодня встречается нечасто, так как в продаже всегда много свежих и замороженных овощей и фруктов. Это вещество можно легко получить с пищей, но спортсмены часто принимают его в виде добавок. Устранение дефицита явно улучшает результативность, однако нет подтверждений аналогичного эффекта добавок, если витамина достаточно.

Тем не менее из-за стресса, возникающего при нагрузках, умеренное потребление витамина С сверх рекомендуемой суточной нормы 75–90 мг спортсменам полезно. Некоторые ученые советуют ежедневную дозу 200–300 мг, которую можно получить из рациона, богатого фруктами и овощами. Исследования показывают, что 200 мг витамина С в сутки полностью насыщает им плазму крови и лейкоциты, что способствует оптимальной работе иммунной системы. Добавки же могут уменьшать симптомы и продолжительность инфекций верхних дыхательных путей, которые нередки после напряженных нагрузок. Витамин С также важен при заживлении травм и устранении болезненности мышц. Все же большинство исследований не подтверждает, что добавки витамина С помогают предотвратить простуду.

Диета, богатая фруктами и овощами, дает много витамина С, а также других полезных веществ (см. табл. 3.2 и 3.3). Избегайте чрезмерного их потребления (1000–3000 мг в день), так как это может вызвать побочные эффекты, например диарею и камни в почках. Безопасная суточная верхняя граница — 2000 мг.

Витамин Е

Спортсмены уделяют большое внимание витамину Е, потому что это мощный антиоксидант, он предотвращает окисление ненасыщенных жирных кислот в клеточных мембранах и защищает клетки от повреждения. Витамин Е широко представлен в продуктах и легко запасается организмом, поэтому его недостаточность встречается редко. Самый распространенный источник витамина Е — полиненасыщенные масла, например соевое, кукурузное и сафлоровое. Другие хорошие варианты — обогащенные зерновые продукты и зародыши пшеницы (см. табл. 3.2).

Эксперименты с добавками витамина Е на больших высотах дали ряд интересных результатов, но для определения, существует ли реальный выигрыш в производительности, необходимы дальнейшие исследования. Благодаря антиоксидантным свойствам, витамин Е полезен для атлетов, тренирующихся в экологически неблагоприятных районах. Тем не менее спортсмены, ориентированные на выносливость, должны осторожно принимать добавки с этим витамином. При исследовании окислительной функции у триатлетов, которые в недели подготовки к соревнованиям Ironman принимали добавку с 800 МЕ витамина Е, было выявлено: окисление усилилось.

Возможно, добавки витамина Е полезны при профилактике хронических заболеваний, особенно проблем с сердцем. Некоторые ученые полагают, что ежедневное дополнение диеты 100–200 МЕ этого витамина безопасно и уместно, хотя требуются дальнейшие исследования по поводу максимальной безопасной дозы. Люди с нарушением свертываемости крови и те, кто принимает антикоагулянты и статины (препараты для снижения уровня липидов в крови), должны быть осторожны и проконсультироваться с врачом перед приемом витамина Е. Если вы все же принимаете такие добавки, выбирайте натуральные.

Таблица 3.2

Пищевые источники витаминов С и Е

Продукт	Размер порции	Витамин С, мг
Перец зеленый	1 крупный	130
Апельсиновый сок	1 ст. (240 мл)	124
Клюквенный сок	1 ст. (240 мл)	108
Грейпфрутовый сок	1 ст. (240 мл)	94
Капуста брокколи отварная	½ ст. (200 мл)	90
Брюссельская капуста отварная	7 шт.	85
Клубника	1 ст. (240 мл)	85
Апельсин пупочный	1 шт.	80
Киви	1 средний	75
Канталупа нарезанная	1 ст. (240 мл)	70
Цветная капуста отварная	1 ст. (240 мл)	65

Продукт	Размер порции	Витамин Е, МЕ
Масло из зародышей пшеницы	1 ст. л. (20 мл)	25
Семена подсолнечника	30 г	21
Миндаль	30 г	11
Подсолнечное масло	1 ст. л. (20 мл)	10
Пшеничные зародыши	30 г	5
Маргарин мягкий	1 ст. л. (20 мл)	3
Майонез	1 ст. л. (20 мл)	3
Коричневый рис отварной	1 ст. (240 мл)	3
Манго	1 средний	3
Спаржа	4 стебля	2

Каротиноиды и витамин А

Бета-каротин представляет собой один из 600 каротиноидов — пигментов, придающих фруктам и овощам желтый, оранжевый и красный цвета. Каротиноиды обильно представлены и в зеленых овощах. Хотя это не витамины, многие из них действуют как антиоксиданты и защищают клетку от свободных радикалов.

В крови и тканях чаще всего встречаются альфа-каротин, бета-каротин, ликопин, бета-криптоксантин, лютеин и зеаксантин. В витамин А могут превращаться только

альфа-каротин, бета-каротин и бета-криптоксантин. Изучение механизмов, благодаря которым конкретные каротиноиды усиливают иммунитет и защищают сердце и глаза от хронических заболеваний, только начинается.

Чтобы получать разнообразные каротиноиды, старайтесь съесть как минимум пять порций разных фруктов и овощей в день, сосредоточиваясь на желто-оранжевых, красных и темно-зеленых.

Прием добавок с каротиноидами требует некоторой осторожности, особенно в случае бета-каротина, который, как было обнаружено, увеличивает риск рака у курильщиков. Если вы все же пользуетесь добавками, с ними не должно поступать более 3 мг каротиноидов в день. Учитывайте, что они взаимодействуют друг с другом, и добавление одного может ухудшить всасывание других. В организме каротиноиды при необходимости превращаются в витамин А. Добавки самого витамина могут быть очень токсичны, если превышают ежедневную норму (5000 МЕ). Кроме того, продукты, богатые каротиноидами, содержат и другие полезные для здоровья вещества, которых в добавках нет. Вполне возможно, что в сочетании защитный эффект проявляется более ярко. В таблице 3.3 перечислены лучшие источники каротиноидов.

Таблица 3.3

Лучшие источники каротиноидов*

Продукт	Размер порции
Курага	6 шт.
Брокколи приготовленная	½ ст. (120 мл)
Канталупа кусочками	1 ст. (240 мл)
Морковь, сырая	1 шт.
Капуста листовая отварная	½ ст. (120 мл)
Грейпфрут	½ шт.
Капуста кале отварная	½ ст. (120 мл)
Манго	1 шт.
Горчица листовая отварная	½ ст. (120 мл)
Апельсин	1 шт.
Папайя	½ шт.
Перец красный сырой	½ шт.
Тыква отварная или консервированная	½ ст. (120 мл)
Шпинат сырой	½ ст. (120 мл)
Сладкий картофель-пюре	½ ст. (120 мл)
Мандарины	1 шт.
Томатный соус	½ ст. (120 мл)

* Здесь имеются в виду альфа-каротин, бета-каротин, бета-криптоксантин, лютеин, зеаксантин и ликопин.
Прим. науч. ред.

Витамины D и K

Так как витамин D играет важную роль в формировании костной ткани, он рассмотрен в разделе с кальцием, хотя выполняет и другие функции, способствующие хорошему здоровью и, возможно, спортивной результативности.

Витамин K тоже значим для здоровья костей и необходим для образования протромбина, который требуется для правильного свертывания крови. К хорошим пищевым источникам относят зеленые листовые овощи, шпинат, брокколи, брюссельскую и белокочанную капусту. Витамин K также вырабатывают кишечные бактерии.

БИОЛОГИЧЕСКИ ЗНАЧИМЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Как и витамины, биологически активные элементы участвуют в метаболизме энергии, а также в построении тканей организма, обслуживании и укреплении скелета, правильном сокращении мышц, переносе жизненно необходимого кислорода эритроцитами, поддержании кислотно-щелочного баланса крови и регулировании сердечного ритма. Все это важно для максимальной спортивной результативности. Слабые кости могут спровоцировать стрессовые переломы, а нарушенный кислотно-щелочной баланс сказывается на выносливости и метаболизме, из-за чего во время тренировки топливо будет использоваться не так эффективно, как могло бы. Биологически значимые элементы участвуют в метаболизме углеводов, белков и жиров и получении энергии из ценного источника топлива — фосфокреатина.

Существует два класса биологически значимых элементов, и оба они необходимы для оптимального функционирования организма. *Макроэлементы* представлены сравнительно широко: к ним относится кальций, фосфор и магний. *Микроэлементы* (следовые элементы) включают железо, цинк, хром, медь и селен. Несколько веществ действуют как электролиты и влияют на баланс жидкостей: для спортсменов особый интерес представляют натрий, хлор и калий, так как они теряются с потом. Магний и кальций могут действовать как электролиты, но при потении выводятся в меньших количествах. Многие стандартные рекомендации по натрию не подходят для видов спорта, связанных с выносливостью, так как не учитывают ежедневного обильного потоотделения.

Всего существует 25 незаменимых элементов, каждый из которых выполняет уникальную функцию. Они должны поступать в организм с водой, а также с пищей растительного и животного происхождения. Во время тренировок потери связаны не только с потением, но и с выведением элементов с мочой и через желудочно-кишечный тракт.

Очень важную роль для спортсменов играют три элемента. Это кальций, крайне необходимый для поддержания здоровья костей; железо, обеспечивающее перенос кислорода; и натрий, так как избыточная потеря этого элемента с потом негативно отражается на результативности*.

* Потеря натрия может даже привести к серьезным проблемам со здоровьем, включая потерю сознания и кому. Не исключен и летальный исход. *Прим. науч. ред.*

Кальций

Кальций — самый распространенный микроэлемент в организме. В костях — динамичной, постоянно обновляющейся ткани — содержится 98% кальция. Оставшиеся 2% находятся в зубах и циркулируют в кровотоке.

Кальций крови оказывает значительное влияние на метаболизм и физиологические функции. Он участвует во всех типах мышечных сокращений, включая работу сердечной мышцы, скелетных мышц и гладкой мускулатуры кровеносных сосудов. Кальций участвует в синтезе и расщеплении гликогена в мышцах и печени. Он задействован в проведении нервных импульсов, свертывании крови и выделении гормонов. Эти его функции более важны по сравнению с образованием костной ткани, и, если в рационе недостает кальция, организм будет забирать его из костей, чтобы удовлетворить неотложные потребности.

Формирование и поддержание костной массы

Недостаточность кальция может развиваться как из-за повышенного его выделения, так и из-за недостаточного потребления. Интенсивные нагрузки увеличивают выход кальция с потом. С недостатком этого элемента связан остеопороз — серьезное заболевание, приводящее к снижению костной массы и повышению риска переломов. Кости формируются до 25 лет. До 35 этот процесс в определенной степени может продолжаться, но затем усилия сосредоточиваются на поддержании текущего уровня костной массы. Некоторые продукты и стратегии лечения помогают сохранять нормальную костную массу в любом возрасте.

Гормональный статус организма, то есть уменьшение содержания эстрогенов, в значительной мере способствует развитию остеопороза, поэтому женщины после менопаузы более подвержены этой проблеме, хотя остеопороз может развиваться и у мужчин. Уровень гормонов у молодых спортсменок важен для здоровья костей. Дополнительное потребление кальция рекомендуется при отсутствующих и нерегулярных менструациях, а также после менопаузы. Упражнения, обеспечивающие нагрузку, например бег и силовые тренировки, усиливают всасывание кальция скелетом, повышают костную массу и могут предотвратить потерю костной ткани в любом возрасте. Рекомендации по потреблению кальция для разных возрастов приведены в табл. 3.4.

Как лучше получать кальций с питанием

Молочные продукты — очень насыщенный источник кальция, который у большинства людей составляет 3/4 от общего потребления этого элемента. Спортсмены-веганы и те, кто избегает молочного, должны делать акцент на растительных источниках кальция и обогащенной им пищи. По возможности, выбирайте нежирные варианты. Растения, богатые кальцием, — это темная листовая зелень, брокколи, бок-чой, сушеная фасоль и сушеный инжир. Продукты, содержащие кальций, перечислены в табл. 3.5. К хорошим источникам

Таблица 3.4

Ежедневная потребность в кальции и витамине D

Возраст	Кальций, мг	Максимальное потребление кальция, мг
19–50 лет	1000 (мужчины и женщины)	2500
51–70 лет	1000 — мужчины, 1200 — женщины	2000
71 год и старше	1200 (мужчины и женщины)	2000

Возраст	Витамин D, МЕ	Максимальное потребление витамина D, МЕ
9–70 лет	600	4000
71 год и старше	800	4000

Источник: Национальные институты здравоохранения США.

относятся соевое и рисовое молоко, апельсиновый сок, злаковые завтраки; тофу, обработанное сульфатом кальция, и некоторые виды энергетических батончиков. Ищите продукты, на упаковках которых указано «высокое содержание кальция» или «богатый кальцием», «прекрасный источник кальция», так как они содержат более 200 мг на порцию*.

При непереносимости лактозы покупайте специальное безлактозное молоко или принимайте лактазу перед потреблением молочных продуктов. В йогурте и сырах содержание лактозы ниже, чем в молоке, и они могут хорошо переноситься. Небольшие порции еды с лактозой тоже могут не вызвать негативной реакции.

Сбалансированная тренировочная диета, как правило, обеспечивает организм незаменимыми питательными веществами, необходимыми для построения и поддержания здоровой костной ткани. Тем не менее, если в пище кальция не хватает, можно принимать добавки. В таком случае найдите препарат с дозировкой до 500 мг на таблетку и принимайте всего одну за раз, так как количество свыше 500–600 мг не всасывается до конца. Карбонат кальция следует принимать с пищей, чтобы улучшить усвоение, а цитрат кальция можно получать в любое время. Избегайте кальция из скорлупы устриц, костяной муки и доломитов, так как эти источники могут содержать свинец.

Таблица 3.5

Пищевые источники кальция

Отличные источники (300 мг в порции)	Размер порции
Молоко 1%	1 ст. (240 мл)
Молоко обезжиренное	1 ст. (240 мл)
Апельсиновый сок, обогащенный кальцием	1 ст. (240 мл)

* Надежнее все же ориентироваться на информацию о количестве кальция, а не на маркетинговые сообщения.
Прим. науч. ред.

Продолжение табл. 3.5

Отличные источники (300 мг в порции)	Размер порции
Капуста кале отварная	1 ст. (240 мл)
Ревень отварной	1 ст. (240 мл)
Йогурт	200–240 мл
Скумбрия консервированная	90 г
Сардины консервированные, с костями	90 г
Лосось консервированный, с костями	90 г
Сыр швейцарский	30 г
Тростниковая патока	2 ст. л. (40 мл)

Хорошие источники (200 мг в порции)	Размер порции
Бок-чой свежая	1 ст. (240 мл)
Капуста брокколи отварная	1 ст. (240 мл)
Капуста кале отварная	1 ст. (240 мл)
Горчица листовая отварная	1 ст. (240 мл)
Соя отварная	1 ст. (240 мл)
Зелень репы отварная	1 ст. (240 мл)
Соевое или рисовое молоко, обогащенное	1 ст. (240 мл)
Соевый йогурт	180 г
Темпе	1 ст. (160 г)
Сыр брик	30 г
Сыр чеддер	30 г
Сыр колби	30 г
Сыр эдамский	30 г
Моцарелла	30 г
Семена кунжута	2 ст. л. (30 г)
Растворимый напиток на завтрак	1 пакетик

Удовлетворительные источники (100 мг в порции)	Размер порции
Творог, 1%	1 ст. (240 мл)
Фасоль белая отварная	1 ст. (240 мл)
Фасоль пинто отварная	1 ст. (240 мл)

Окончание табл. 3.5

Удовлетворительные источники (100 мг в порции)	Размер порции
Мангольд отварной	1 ст. (240 мл)
Креветки отварные	200 г
Лобстеры отварные	200 г
Йогурт замороженный	½ ст. (120 мл)
Пудинг	½ ст. (120 мл)
Тофу	½ ст. (120 мл)
Пармезан тертый	1½ ст. л. (30 мл)
Обезжиренное молоко сухое	1 ст. л. (20 мл)
Инжир сушеный или свежий	5 шт.
Апельсин	1 шт.

Витамин D и здоровье костей

Рекомендации по витамину D также приведены в табл. 3.4, так как он имеет большое значение для правильного всасывания кальция, что критически важно для здоровья костей. Без достаточного количества витамина D организм поглощает всего 10–15% потребляемого кальция по сравнению с нормой 30%. Витамин D влияет на спортивную результативность, так как способствует силе мышц, помогает сдерживать воспаление и укрепляет иммунитет.

Хороших пищевых источников витамина D не так много. Это жирная рыба, например треска, скумбрия, лосось и сардины, а также яичный желток. Витамином D обогащают коровье и соевое молоко, сливочное масло, маргарин и зерновые завтраки. Если во время тренировок вы проводите массу времени на солнце, то вряд ли будете испытывать нехватку витамина D, поскольку его достаточное количество вырабатывается под действием прямых солнечных лучей. Однако солнцезащитные кремы блокируют этот процесс, а без них человеку со светлой кожей вредно находиться под ультрафиолетовыми лучами больше десяти минут. Если кожа темная, для синтеза витамина D понадобится в два-три раза более продолжительный контакт с солнцем. Кроме того, в северной части планеты с октября по апрель солнечного света просто не хватает. Неудивительно, что минимум две трети населения имеют дефицит витамина D, причем в некоторых этнических группах эти цифры еще выше. Если вы загораете вне помещения, кожа вырабатывает достаточное количество витамина D. Но поскольку эта способность с возрастом уменьшается, пожилые спортсмены и люди, мало контактирующие с солнцем, живущие в северном климате, а также вегетарианцы могут принимать добавки с витамином D — в них он часто удобно сочетается с кальцием — и мультивитамины.

Кроме витамина D и кальция, для здоровья костей важны следующие питательные вещества.

- Витамин С: помогает вырабатывать коллаген, составляющий основу соединительной ткани. Потребность в нем можно обеспечить свежими фруктами и овощами.
- Витамин К: активизирует остеокальцин, необходимый для оптимальной силы костей. Хороший источник — темно-зеленые листовые овощи.
- Магний: ключевой элемент для образования кости. Содержится в миндале, бананах, авокадо, сушеной фасоли, чечевице, орехах, тофу, зародышах пшеницы и цельных злаках.

Некоторые пищевые факторы препятствуют всасыванию кальция. Избыток натрия, белков и кофеина, например, усиливает его выделение. Алкоголь может повреждать костные клетки. Постарайтесь не употреблять продукты с избыточным содержанием кофеина. Фосфор — а конкретнее, фосфор из газированных напитков — тоже следует ограничить, так как слишком большое его количество нарушит баланс кальция в организме. Потребление белков должно быть достаточным для тренировок, но не стоит поглощать их в избытке с добавками.

Планируйте получение нужного количества кальция с пищей. Вот некоторые советы по увеличению его дозировки.

- Каждый день ешьте на завтрак молоко и йогурты с высоким содержанием кальция и обогащенные им соевые продукты.
- Включайте богатые кальцием продукты в три приема пищи или перекуса в день.
- Выбирайте смузи с нежирным или соевым молоком.
- Готовьте на ужин овощной стир-фрай с бок-чоем, капустой кале, брокколи или листовой зеленью.
- Кладите в сэндвичи сыры с пониженным содержанием жира.
- Регулярно выпивайте стакан обогащенного кальцием апельсинового сока.
- Для стир-фраев и других блюд покупайте тофу, богатый кальцием.

Железо

В метаболизме нагрузок ключевую роль играет железо. Гемоглобин переносит кислород в крови, а миоглобин — в мышцах. Оба белка содержат железо. Этот элемент необходим для многих ферментов, участвующих в метаболизме мышц. Другие содержащиеся железо соединения облегчают использование кислорода на клеточном уровне.

Недостаток железа в организме может нарушить все эти функции и сказаться на результативности нагрузок.

Ферритин — белок, обеспечивающий хранение железа в организме, — используют как индикатор запасов железа, наряду с трансферрином и гемоглобином. Запасенное железо составляет 30% общего объема; остальные 70% задействованы в транспортировке кислорода. При отсутствии лечения недостаточность железа может перейти в анемию, а она вызывает усталость и непереносимость нагрузок.

ПРИЧИНЫ ДЕФИЦИТА ЖЕЛЕЗА У СПОРТСМЕНОВ

- Самая частая причина недостатка железа и анемии — слишком малое потребление этого элемента с пищей.
- Дефицит железа встречается у женщин с обильными менструациями.
- Интенсивные нагрузки повышают потерю железа с потом, вызывают желудочно-кишечные кровотечения и ухудшают всасывание этого элемента.
- Тяжелые тренировки ускоряют разрушение эритроцитов из-за механических травм, например при ударе пятками во время бега.
- Риск дефицита возникает при тренировках на больших высотах.
- Нехватка железа связана с низкокалорийным и вегетарианским меню, рационами с очень высоким содержанием углеводов и малым количеством животных белков, а также различными модными и несбалансированными диетами.

Дефицит железа

Нехватка железа — самая частая пищевая недостаточность в США. По некоторым оценкам, ею страдают 22–25% спортсменок, а 6% реально больны анемией. Когда запасы железа невелики, падает уровень гемоглобина, и мышцы не получают необходимого объема кислорода. С помощью анализа крови можно выявить и ранний дефицит железа, и железодефицитную анемию, однако помните, что тренировка выносливости может отразиться на показателях. Во время нагрузки объем крови повышается, в результате чего концентрация гемоглобина снижается, поэтому у некоторых спортсменов его уровень кажется недостаточным, даже если запасы железа в норме. Объем крови обычно растет в начале программы подготовки и не оказывает негативного влияния на результативность. Более того, это означает, что сердце перекачивает работающим мышцам больше крови, усиливая их снабжение кислородом.

Истинная железодефицитная анемия, безусловно, *влияет* на результативность тренировок. Информации о воздействии низкого уровня ферритина меньше, но у спортсменов это состояние может вызывать симптомы усталости и замедлять восстановление организма. Имеет смысл относиться к низкому уровню ферритина как к предвестнику железодефицитной анемии и заняться ее профилактикой. Врач должен отслеживать анализы крови, и лечиться нужно только под наблюдением специалистов.

Получение достаточного количества железа

Железо получают из пищи в двух формах. В продуктах животного происхождения, особенно в нежирном мясе и темном мясе птицы, содержится гемовое железо (табл. 3.6).

Таблица 3.6

Содержание железа в выбранных продуктах

Источники гемового железа	Размер порции	Железо, мг
Печень говяжья приготовленная	90 г	6,0
Говядина приготовленная	90 г	3,5
Свинина приготовленная	90 г	3,4
Креветки приготовленные	90 г	2,6
Индейка, темное мясо, приготовленная	90 г	2,0
Куриные грудки приготовленные	90 г	1,0
Тунец, светлый	90 г	1,0
Камбала, морской язык, лосось	90 г	1,0

Источники негемового железа	Размер порции	Железо, мг
Злаковые завтраки, обогащенные железом	30 г	2–18
Манная каша	¾ ст. (200 мл)	9,0
Соя отварная	1 ст. (170 г)	8,8
Чечевица	1 ст. (240 мл)	6,0
Напиток быстрого приготовления	1 пакетик	4,5
Темпе	1 ст. (160 г)	4,5
Фасоль консервированная	1 ст. (240 мл)	3,2
Картофель печеный с кожурой	1 шт.	3,0
Сливовый сок	240 мл	3,0
Шпинат отварной	1 ст. (240 мл)	2,9
Зародыши пшеницы	¼ ст. (60 мл)	2,6
Изюм	½ ст. (72 г)	2,0
Курага	10 шт.	1,7
Спагетти обогащенные отварные	½ ст. (120 мл)	1,4
Брюссельская капуста	1 ст. (240 мл)	1,1
Хлеб обогащенный	1 ломтик	1,0

Источник: USDA National Nutrient Database for Standard Reference, www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search.

В растительных продуктах железо негемовое. Хорошие источники — сушеный горох и фасоль, цельнозерновые продукты, абрикосы и изюм. Всасывание негемового железа ухудшают фитаты — содержащие фосфор соединения, которые присутствуют во многих овощах и цельных зернах. Усилить всасывание железа из растительных продуктов можно благодаря сочетанию мяса и растительных источников железа. Например, добавьте чуть-чуть красного мяса в овощной чили, ешьте шпинат с курицей и индейку с чечевичным супом. Продукты, содержащие витамин С, тоже улучшают всасывание негемового железа. Попробуйте, например, в обогащенный этим элементом завтрак добавить клубнику или запить его апельсиновым соком.

УСИЛЕНИЕ ПОТРЕБЛЕНИЯ ЖЕЛЕЗА

- Несколько раз в неделю включайте в рацион немного нежирного мяса.
- Добавляйте красное мясо в любимые блюда, например стир-фрай, супы, соусы для макарон и запеканки.
- Смешивайте продукты с гемовым и негемовым железом, например готовьте фасолево-чили с темным мясом индейки.
- Включайте в диету обогащенные железом злаки. Избегайте высокого содержания отрубей, так как фитиновая кислота в них связывается с железом и ухудшает всасывание.
- Ешьте больше рыбы и моллюсков, они содержат железо.
- Увеличивайте потребление растительных источников железа, например цельнозерновых злаков, бобовых, зеленых листовых овощей. Ешьте их с продуктами, содержащими витамин С, чтобы улучшить всасывание.
- Бланшируйте зеленые листовые овощи 5–10 секунд, чтобы убрать содержащиеся в них оксалаты, которые ухудшают всасывание кальция.
- Спортсмены, тренирующиеся на больших высотах, и вегетарианцы могут принимать добавки, которые обеспечивают 100% дневной нормы железа и других следовых микроэлементов, например цинка и меди. Многие мультивитамины тоже содержат необходимое количество железа, поэтому изучайте этикетку.

Проверка запасов железа

Спортсмены, тренирующие выносливость, должны регулярно отслеживать уровень гемоглобина, гематокрит (объем красных кровяных клеток в крови) и запасы ферритина. Не занимайтесь самодиагностикой и не пытайтесь самостоятельно лечить недостаточность железа. Анализ крови должен выполнить врач, и надо следовать его советам. Иногда железо в виде добавок рекомендовано, однако их прием сопряжен с определенным риском, особенно если они содержат более 100% суточной нормы. В более высоких дозах — даже 25 мг в день — железо начинает подавлять всасывание цинка и меди. Кроме того, его избыток может быть нежелателен при генетической предрасположенности к перегрузке

этим элементом, из-за которой он начинает откладываться в сердце, печени, суставах и различных тканях организма и повреждать их. Злоупотребление добавками железа ведет к желудочно-кишечной непереносимости и запорам.

ЗАЧЕМ НУЖНЫ ДОБАВКИ

Спортсмены, тренирующие выносливость, могут позволить себе есть больше, чем люди, ведущие малоподвижный образ жизни. Если делать акцент на качественном выборе продуктов, ваш рацион будет разнообразен и богат питательными веществами. Мультивитамины и добавки активных компонентов обеспечивают выполнение ежедневной нормы, однако не заменяют правильного питания. В отличие от добавок, элементы, получаемые с пищей, всасываются оптимально и дают фитохимические вещества, в том числе пока не изученные.

Добавки, содержащие разумное количество витаминов и биологически значимых элементов, могут стать для спортсмена дополнительной страховкой. Их прием можно серьезно обдумать, если меню дает меньше 1500 ккал в день, при пищевых аллергиях или значительном ограничении какой-либо группы продуктов. Бывают ситуации, когда сложно получить все необходимые питательные вещества с пищей: например, при частых поездках, при неупорядоченном и хаотичном питании. Такие спортсмены тоже должны рассмотреть прием добавок. Веганам и вегетарианцам иногда требуются дополнительные дозы витамина D, цинка, железа, витамина B₁₂ и рибофлавина. Решение нужно принимать исходя из своей ситуации и перенесенных заболеваний.

Цинк

Цинк — важный микроэлемент для интенсивно тренирующихся спортсменов. В достаточном количестве он поддерживает иммунную систему и стимулирует заживление ран и травм. Этот элемент входит в состав нескольких ферментов, участвующих в метаболизме энергии и синтезе белков. Однако, как и в случае с железом, его избыток может быть далеко не полезен: это препятствует всасыванию других веществ.

Хорошие источники цинка: красное мясо, индейка, молоко, йогурты и морепродукты, особенно устрицы. Из животной пищи он всасывается лучше, чем из растительных продуктов, например нута, чечевицы, лимской фасоли, коричневого риса и зародышей пшеницы.

ВЫБОР МУЛЬТИВИТАМИННЫХ ДОБАВОК

- Ищите сбалансированные добавки с широким спектром витаминов и биологически значимых элементов, которые обеспечивают 100% обоснованно безопасной суточной нормы.
- Избегайте добавок, содержащих в избытке несколько элементов или отдельные из них, так как они конкурируют друг с другом за усвоение.

- Покупайте добавки, в которых витамин А представлен в виде предшественника — бета-каротина. Доза собственно витамина А, ретинола, не должна превышать 3000 МЕ в день.
- Смесь натуральных и синтетических добавок допустима. Поищите витамин Е в виде сочетания токоферолов и токотриенолов. Не переплачивайте за «своевременное выделение» и «хелатные» продукты.
- Кальций и магний иногда нужно покупать отдельно, так как большой объем требуемой дозы не позволяет вместить ее в обычную таблетку мультивитаминов.
- Если вы принимаете добавки с антиоксидантами, доза витамина Е не должна превышать 100–200 МЕ, а витамина С — 250 мг.
- Выбирайте мультивитамины, в которых источником витамина D служит холекальциферол (D₃), так как он лучше всего всасывается.
- Принимайте мультивитамины во время еды и обильно запивайте водой.
- Не стоит удваивать ежедневную дозу витаминов: можно получить избыток отдельных питательных веществ.
- Избегайте сверхдоз и не забывайте учитывать витамины и активные вещества, потребляемые в виде спортивных пищевых добавок.
- Люди старше пятидесяти могут выбирать варианты без железа и должны стремиться к содержанию в продукте витаминов В₆ и В₁₂ ближе к верхней границе нормы.

Добавки с антиоксидантами активно рекламируются, поэтому важно смотреть на них трезво. Доказано, что диета с продуктами, содержащими антиоксиданты, предотвращает рак и другие заболевания, поэтому не пренебрегайте пищевыми источниками этих веществ. Если вы озабочены негативным влиянием свободных радикалов, не думайте, что добавки решат проблему. Этот вопрос еще окончательно не прояснен. Измерить выработку свободных радикалов в организме человека невозможно. Хотя она действительно растет во время нагрузок, тренированные спортсмены, вероятно, избавляются от них эффективнее, то есть их организм со временем учится бороться с вредными побочными продуктами.

Умеренные дозы витамина С, бета-каротина и других каротиноидов легко обеспечить грамотным выбором продуктов. В то же время другой антиоксидант — витамин Е — сложно получить на достаточном для достижения эффекта уровне, если содержание жиров в пище ограничено до рекомендуемых 30%. Хорошие источники этого витамина богаты липидами, и пришлось бы потреблять их в больших количествах, чтобы достичь хотя бы малой дозы с антиоксидантным эффектом витамина Е. Ученые еще не определили оптимальные порции антиоксидантных добавок, необходимых для профилактики сердечных заболеваний и рака.

Если вы принимаете добавки и мультивитамины, делайте это разумно, осознавая причины такого шага и допустимые дозы. Продукты, полностью дающие суточную норму, должны быть безопасны и необязательно дороги. Учитывайте лишь реальный риск незаметной передозировки этих веществ.

ЭЛЕКТРОЛИТЫ

Несколько микроэлементов существует в виде электролитов — маленьких заряженных частиц. Важнейшие электролиты в организме: натрий, калий, хлор, магний и кальций. Они различными способами воздействуют на метаболическую активность клеток. Поскольку при потении электролиты теряются, их восполнение представляет особый интерес для работающего на выносливость спортсмена: при интенсивных тренировках их объем может сильно упасть. Ключевую роль в балансе жидкостей, нервной функции, мышечных сокращениях и кислотно-щелочном балансе играет натрий.

Натрий

У людей, занимающихся видами спорта на выносливость, ежедневная потребность в натрии значительно различается. Типичный американский рацион дает до 4000 мг натрия в день и даже больше, особенно если есть переработанные продукты, да еще вне дома. Согласно суточной норме 2004 года, потребление натрия рекомендуется ограничить 1500 мг, а максимальное переносимое потребление составляет 2300 мг в сутки.

Однако спортсмены теряют с потом значительно больше соли, чем средний человек. Концентрация натрия в поте меняется, и у некоторых может быть довольно значительной. Проблемы, связанные с температурой во время тренировок и соревнований, например гипонатриемию (пониженный уровень натрия в крови) и мышечные судороги, связывают, наряду с другими факторами, именно с потоотделением. Многим атлетам полезно солить пищу, а на тяжелых тренировках в теплую погоду уделять внимание продуктам, содержащим натрий. Например, даже акклиматизированная спортсменка со сравнительно низким уровнем потоотделения за двухчасовое занятие может потерять более 2000 мг натрия, а во время долгих тренировок на выходных — еще больше. При этом любительские занятия фитнесом в течение часа приводят к потере менее 1000 мг этого элемента: при таком уровне нет риска истощения, даже если человек соблюдает низконатриевую диету. Потребность в натрии у спортсменов может снизиться с уменьшением потери пота во время коротких и менее интенсивных нагрузок при восстановительных занятиях.

Потери натрия, связанные с тренировкой выносливости, можно восполнить спортивными напитками. В то же время ими нельзя злоупотреблять*. Некоторым спортсменам стоит обсудить опасность избыточного потребления натрия со своим врачом, так как нужно учесть наличие сердечных заболеваний у родственников и другие факторы.

Хлор — макроэлемент и электролит, который в пище часто сопутствует натрию, образуя с ним хлорид натрия — поваренную соль. При сильном потении могут наблюдаться потери хлора, но диета с рекомендуемым уровнем натрия должна содержать его в достаточных количествах.

* Гипонатриемия (низкий уровень натрия) — одна из основных причин проблем со здоровьем и летальных исходов на соревнованиях, особенно в жару, поэтому нельзя пренебрегать напитками или спортивным питанием с натрием. Недаром есть термин «интоксикация водой»: потребление только чистой воды при повышенном потоотделении рискованно, так как ведет к снижению концентрации натрия. *Прим. науч. ред.*

Калий, магний и кальций

Калий, магний и кальций тоже компоненты пота, но уходят в меньшей степени. Некоторые спортивные напитки содержат немного этих электролитов, способствуя восполнению потерь, связанных с потением во время нагрузки.

Эти элементы важно ежедневно получать с пищей в большом количестве. Информация о связи кальция со здоровьем костей приведена выше, а его пищевые источники перечислены в табл. 3.5. Восполнение потерь кальция должно особенно заботить женщин и другие группы населения с повышенным риском остеопороза.

Магний участвует в мышечных сокращениях и метаболизме глюкозы. Некоторые спортсмены проводят долгие тренировки в жарких и влажных условиях и теряют с потом довольно много этого элемента. Нужно есть богатые магнием продукты, например молочные, орехи, цельные зерна и зеленые листовые овощи.

Немало калия можно получить из свежих фруктов и овощей, нежирных молочных продуктов и животного белка. Высокое потребление калия способствует профилактике гипертензии. Сбалансированная диета легко обеспечивает несколько тысяч миллиграммов этого элемента в день при суточной норме 4700 мг. Запасы калия в организме человека довольно велики, и, хотя занятия спортом увеличивают ежедневную потребность, с потом выводится лишь малый его процент. Больше информации о восполнении потерь электролитов вы найдете в главе 5.

ФИТОНУТРИЕНТЫ

В отличие от витаминов и микроэлементов, фитонутриенты — химические вещества растений — не считаются питательными веществами, но тоже полезны для здоровья. Они встречаются в углеводной пище, например фруктах, овощах и зерновых. Вот некоторые их важные функции:

- действуют как антиоксиданты или поддерживают работу антиоксидантов;
- усиливают иммунную функцию;
- защищают от рака;
- изменяют метаболизм эстрогенов;
- уменьшают уровень вредного холестерина (ЛНП);
- сдерживают воспаление;
- уменьшают свертывание крови.

Вы, может быть, слышали об аллиловых сульфидах в чесноке, флавоноидах в цитрусовых, генистеине в сое, индолах в брокколи и цветной капусте и фитоэстрогенах в соевых продуктах? Это лишь несколько представителей категории фитонутриентов, и ученые продолжают их открывать. Чтобы воспользоваться преимуществами этой группы веществ,

ешьте много фруктов и овощей, сушеного гороха и фасоли и соевых продуктов. Яркие плоды обязаны цветом противовоспалительным и антиоксидантным пигментам, и чем они темнее, тем больше содержат фитонутриентов. Некоторые отличные варианты: зеленые листовые овощи, представители семейства крестоцветных, например брокколи и брюссельская капуста, цитрусовые, а также темно-красные и оранжевые фрукты. Цельные злаки не относятся к цветным продуктам, но тоже богаты фитонутриентами.

- Аллицин: лук, лук-порей, чеснок и лук-резанец.
- Антоцианы: черника, ежевика, баклажаны, красная капуста.
- Капсаицин: острые сорта перца, чили.
- Каротиноиды: манго, сладкий картофель, зимняя тыква.
- Катехины: зеленый и черный чай.
- Куркумин: горчица, куркума.
- Эллаговая кислота: малина, клубника, красный виноград.
- Флавонолы: кверцетин, чай, лук, ягоды, виноград, яблоки.
- Индолы и изотиоцианаты: крестоцветные овощи, капуста, брокколи, цветная и брюссельская капуста.
- Изофлавоны: генистеин, соевые бобы и соевые продукты.
- Лигнины: льняное семя, тыквенные семечки, цельнозерновые, спаржа, брокколи.
- Лимоноиды: кожура цитрусовых.
- Ресвератрол: виноград, вино, арахис.

ПРОФИЛЬ СПОРТСМЕНА ДЕФИЦИТ ЖЕЛЕЗА: МАРТИ

Марти — марафонец. В последний месяц, после усиления программы тренировок, его самочувствие во время нагрузки ухудшилось. Несмотря на то что он хорошо высыпается и надлежащим образом повысил потребление углеводов и белков, появилась усталость. Марти решил, что, возможно, стоит скорректировать рацион, и обратился к спортивному диетологу.

Разбор меню и пищевых привычек показал, что Марти ограничивает потребление красного мяса и яиц, так как у многих членов его семьи отмечен повышенный уровень холестерина. Он ест мало сушеной фасоли и других продуктов, богатых железом: в его диете оно большей частью растительного происхождения, а не гемовое, которое лучше всасывается.

Железа явно не хватало, хотя потребность в нем была, вероятно, выше, чем у средне-статистического мужчины. Во время тренировок Марти пробежал много километров по сложным поверхностям, что, вероятно, вызывало повреждение эритроцитов и повышало потерю этого вещества с потом. Причиной усталости, таким образом, был

сниженный уровень железа, а не дефицит топлива. Спортивный диетолог направил Марти к лечащему врачу, чтобы тот проверил запасы этого элемента в организме.

Анализы показали, что уровень гемоглобина и концентрация ферритина у Марти ниже нормы. Врач пришел к выводу, что у атлета ранняя стадия дефицита железа. Была назначена 12-недельная терапия безрецептурной добавкой, чтобы восполнить его запасы, а также коррекция диеты для полноценного удовлетворения потребностей организма.

Спортивный диетолог дал Марти перечень богатых железом продуктов и разобрал стратегии планирования питания. В меню было добавлено нежирное красное мясо, обогащенные железом завтраки, сушеная фасоль, несколько яиц в неделю и содержащие железо фрукты и овощи в сочетании с источником витамина С.

К концу третьего месяца уровень ферритина повысился до более чем 50 нг/мл, поэтому Марти перестал принимать добавки и мультивитамины с низким содержанием железа, а также продолжил есть богатые этим элементом продукты. На этот же сезон была намечена повторная проверка гемоглобина.

ЧАСТЬ II

ВАША ТРЕНИРОВОЧНАЯ ДИЕТА

*Тонкая настройка рациона
для максимальной результативности*

Диета спортсмена базируется на важных моментах, обозначенных в первой части книги. Как же превратить обычный, хорошо сбалансированный рацион в научно обоснованный, современный план спортивного питания, который дополнит программу развития выносливости? В части II это описано подробно, с учетом специфических характеристик конкретных видов спорта.

В главе 4 изложены основы ежедневной тренировочной диеты атлета, развивающего выносливость. Мы рассмотрим потребность энергетических систем организма в топливе. Эта глава объясняет, какую роль тренировочный цикл играет в составлении рациона и как меняются потребности в еде по мере приближения к соревнованиям. Вы найдете таблицы, принципы оценки пищевых запросов и списки продуктов.

Поскольку время еды и питья (и порции продуктов и напитков) — залог высокоэффективной диеты, в главе 5 поясняется, что именно необходимо съесть до и после нагрузки. Рассмотрены также рекомендации по потреблению топлива, жидкостей и электролитов во время тренировок, пищевые стратегии при снижении активности перед соревнованиями и питание после них.

В главах 4 и 5 изложены правильные методы:

- получения достаточного количества энергии: достижение баланса калорий, помогающего восстановиться после тренировки, обеспечить поддержание тканей у возрастных спортсменов и рост у молодых;
- потребления углеводов в количестве, позволяющем подготовиться к ежедневным занятиям;
- своевременного получения углеводов, чтобы облегчить повторный синтез гликогена в мышцах;
- оптимального и своевременного потребления белков для восстановления и заживления мышечной ткани, а также поддержания сильной иммунной системы;
- получения полезных жиров и хороших источников незаменимых жирных кислот, которые балансируют диету и восполняют уровень жира в мышцах;
- потребления после тренировки достаточного количества жидкости и электролитов, особенно натрия, чтобы обеспечить гидратацию и устранить обезвоживание;

- определения времени основных приемов пищи и перекусов после нагрузки, чтобы максимизировать реабилитацию перед следующей тренировкой с учетом рекомендаций по восстановительному питанию;
- восстановительного питания в регулярных интервалах, чтобы восполнить запасы топлива, жидкостей и электролитов.

Поскольку для спортсменов, развивающих выносливость, важен баланс витаминов, а также макро- и микроэлементов, в главе 6 описаны пищевые стратегии, направленные на набор мышц и разумное и безопасное для здоровья снижение массы тела. Поскольку пищевые добавки активно рекламируют как средство улучшения результативности, глава 7 посвящена рассмотрению научной базы, эффективности и безопасности таких эргогенных средств.

ГЛАВА 4

ДИЕТА ДЛЯ ЕЖЕДНЕВНЫХ ТРЕНИРОВОК

Питание для оптимального восстановления

Спортсмену обязательно нужно получать с пищей достаточное количество энергии — калорий — для своей программы тренировок. В периоды умеренных и активных занятий работа на выносливость может быть утомительной, и для выполнения долгих серий упражнений с интенсивностью, предусмотренной вашей программой, без хорошего питания не обойтись. Напряженность и продолжительность тренировки определяет и виды топлива, необходимые организму, а также способы, которыми лучше всего ежедневно снабжать тело энергией. Поскольку питание играет главнейшую роль в развитии выносливости, а запасы горючего в организме ограничены, углеводы — фундамент тренировочного рациона, а белки и жиры играют поддерживающую роль, хотя не менее значимую. Пищевое восстановление — это просто правильное меню, которое дает топливо, позволяющее подойти к следующей тренировке с необходимым запасом энергии. Реабилитация может занимать целые сутки, а иногда 12 часов, 8 или 4 — в зависимости от графика. Начните с подбора качественных пищевых продуктов для вашей диеты — в этом поможет первая часть книги. Описание энергетических систем организма позволит оценить, насколько важно сбалансированное топливо.

ОСНОВНЫЕ МОМЕНТЫ

Целенаправленная стратегия питания усиливает энергетические системы организма.

Если в начале нагрузки в мышцах мало гликогена, быстро наступает усталость.

Для восполнения запасов гликогена потребление углеводов должно соответствовать тренировкам.

Определить, какие области нуждаются в улучшении, поможет журнал питания.

Суточная потребность в энергии меняется в зависимости от интенсивности тренировок.

Разнообразие пищи обеспечивает правильное расщепление углеводов, белков и жиров для тренировки и восстановления.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЕ СИСТЕМЫ

План тренировок в любом виде спорта, требующем выносливости, предъявляет свои требования к питанию. Дело в том, что в разные периоды программы, например концентрированных тренировочных циклов и соревнований, тело использует энергию по-разному. Для полного пищевого восстановления между занятиями важно понимать, как организм тратит полученное топливо, как конкретная тренировка влияет на использование энергии и истощение запасов и как лучше всего подзаряжать тело, чтобы восполнить резервы. Поскольку то, как расходуется энергия во время подготовки к состязаниям, непосредственно сказывается на пищевых требованиях конкретного вида спорта, бегунам, велосипедистам, пловцам и триатлетам полезно понимать общие принципы выработки энергии и подпитки мышц. Конкретные пищевые стратегии могут усилить энергетические системы организма и способствовать формированию мышечной массы, а это отразится на спортивных достижениях.

Каждая энергетическая система имеет свои метаболические пути для выработки энергии. Какой вклад эта система вносит в обеспечение нагрузок, зависит от следующих факторов:

- типа активности, определяемого видом спорта и программой тренировок;
- интенсивности и скорости занятий;
- продолжительности тренировки;
- уровня физической подготовки (по мере занятий возрастает способность мышц использовать жир).

Очевидно, что тренировки бывают разной интенсивности, а их содержание зависит от того, что вы развиваете — аэробную систему, выносливость или скорость, и чем занимаетесь — плаванием, бегом или ездой на велосипеде. Иногда нужен взрывной всплеск активности, порой — постоянство с периодами быстрых движений или специальные интервальные занятия, а в какие-то периоды мышцы должны работать медленно и непрерывно.

Каждый из этих видов тренировок задействует свои энергетические системы. Энергию, подпитывающую интенсивную активность, называют *анаэробной*, а та, что обеспечивает умеренную и постоянную работу, а также процессы восстановления, в основном *аэробная*. Анаэробные системы выработки энергии не нуждаются в кислороде, в то время как аэробные зависят от него. Кроме сочетания аэробных и анаэробных занятий, многие спортсмены, работающие на выносливость, используют упражнения с отягощением и сопротивлением (разновидность анаэробных упражнений), чтобы сформировать мускулатуру и развить силу, необходимую для оптимальной результативности в их виде спорта, и поэтому должны следовать определенным пищевым рекомендациям по набору мышечной массы. Принципы питания для эффективных тренировок и восстановления, важные для всех атлетов, описаны в этой части книги; специфические же рекомендации для отдельных видов спорта собраны в части III.

ТРИ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЕ СИСТЕМЫ

Поскольку анаэробная энергетическая система делится на две основные подкатегории, мышцы фактически получают энергию из трех систем:

- креатинфосфатной* (фосфагенной);
- системы анаэробного гликолиза (молочной кислоты);
- аэробной.

Высокоскоростная деятельность, например спринт, требует полного подключения анаэробной *креатинфосфатной системы*, которая способна давать энергию до 10 секунд, после чего топливо в ней заканчивается. Благодаря *системе анаэробного гликолиза* мышцы могут задействовать запасы углеводов, прежде всего гликогена. Эта система включается, если высокоинтенсивная нагрузка продолжается более 10 секунд, а также использует топливо, поставляемое креатинфосфатной системой. Снабжение энергией не бесконечно: оно длится примерно 1,5 минуты. Если нагрузка учащает дыхание более нескольких минут, например когда вы не один час едете на велосипеде или делаете длинную пробежку, готовясь к марафону, мышцы переключаются на *аэробную энергетическую систему*. Она использует кислород и поставляет энергию гораздо дольше, чем анаэробная.

Аэробная и анаэробная системы и интенсивность нагрузок

Аэробная система — доминирующий источник топлива, однако только при низкой и умеренной интенсивности. Когда темп ускоряется и мышцы начинают работать активнее, снабжение кислородом отстает, и организм переключается преимущественно на анаэробное питание. В конце концов и в анаэробной системе заканчивается топливо — тогда возникает усталость. Это может произойти и при низкой, и при умеренной интенсивности, однако хорошо питающиеся спортсмены должны продержаться на таком уровне несколько часов.

Подготовленные атлеты при необходимости поставляют мышцам очень много кислорода и ограничивают зависимость от анаэробной системы, отсрочивая усталость. И аэробная, и анаэробная системы работают эффективнее всего, если имеют правильное топливо. Некоторые его виды доступнее других. Запасов жира в организме немало даже у самых худых спортсменов. Резервы углеводов гораздо меньше и нужны не только как непосредственный источник энергии, но и потому, что позволяют эффективно сжигать жир.

* Креатинфосфат (фосфокреатин, креатинфосфорная кислота) — это органическое вещество, представляющее собой фосфорилированный креатин и служащее быстро мобилизуемым резервом высокоэнергетических фосфатов в скелетных мышцах, миокарде и нервной ткани. Поддерживает ресинтез аденозинтрифосфата — энергетической «валюты» клетки, расходимой во время работы.

ЕДИНСТВЕННЫЙ ИСТОЧНИК ЭНЕРГИИ: АТФ

Хотя организм снабжают энергией целых три системы, в итоге для мышечных сокращений используется всего один источник топлива: аденозинтрифосфат (АТФ). Он постоянно расходуется и в повседневной жизни, будь то дыхание, дорога на учебу или на работу либо тренировка. АТФ — это высокоэнергетическое химическое соединение, которое есть во всех мышечных клетках. При его расщеплении выделяется энергия, используемая для сокращения мышц. Поскольку в мышцах мало АТФ, его надо постоянно пополнять со скоростью, достаточной для выполняемой нагрузки. При низкой интенсивности хватает медленного, постоянного притока АТФ, в то время как усиленные нагрузки требуют более быстрого снабжения.

Подзарядка АТФ

Поскольку в организме хранится мало АТФ, для ее пополнения и подпитки активности нужны большие запасы топлива. Углеводы, белки и жиры, сгорая, выделяют АТФ в разном объеме и с разной скоростью. Немного углеводов запасено в крови как глюкоза, а также в мышцах и печени как гликоген. Глюкоза крови — единственный источник энергии для головного мозга и в покое, и при нагрузках. Благодаря постоянному снабжению глюкозой вы можете сосредоточиться на отработке гребка в бассейне или освоении сложного поворота на велосипеде.

Гликоген печени

Во время тренировки уровень глюкозы в крови может быстро упасть и перестать удовлетворять энергетические запросы организма. В этом случае печень расщепляет запасенный гликоген и выделяет получаемую глюкозу в кровоток. При правильном питании в печени может храниться до 400 ккал гликогена. Эти запасы заканчиваются сравнительно быстро и зависят от времени, состава и объема последнего приема пищи: в целом их хватает на 3–5 часов. Если вы несколько часов не ели, с большой вероятностью проголодаетесь и почувствуете некоторые симптомы снижения уровня глюкозы в крови: легкое или сильное головокружение и ухудшение концентрации внимания. Эти симптомы могут возникнуть через три часа после завтрака, поздним вечером и вообще в любое время.

Гликоген в мышцах

Гликоген печени и глюкоза крови обеспечивают ограниченные запасы топлива и довольно быстро истощаются во время определенных видов тренировок, а также на соревнованиях. В отличие от них мышечный гликоген — более серьезный резерв, дающий 1400–1800 ккал в зависимости от массы тела и состава диеты. При тренировках любых видов и интенсивности — от легких до тяжелых и от равномерных до прерывистых — он превращается в глюкозу и используется для снабжения мышечных волокон энергией. Когда запасы

гликогена в мышцах снижаются, например в дни продолжительных, напряженных или высокоинтенсивных и интервальных занятий, мышцы могут использовать глюкозу в качестве топлива. Запасы гликогена подключаются во время любых нагрузок, но количество углеводов, а также скорость их сжигания в организме (быстрая, умеренная, медленная) зависят от тяжести и продолжительности занятий.

Атлетам в видах спорта на выносливость полезно обеспечивать хороший резерв мышечного гликогена и пополнять его после серьезных тренировок. Даже если запасы гликогена в мышцах не до конца истощены, постоянное их пополнение малыми дозами может свести все усилия на нет: несколько дней тренировок подряд без достаточного восстановления гликогена приведут к нехватке энергии и некачественным занятиям.

Из таблицы 4.1 видно, что углеводов в организме сравнительно немного. Эти запасы легко истощаются во время очень активных и длительных нагрузок. Вам, наверное, знакомы симптомы низкого уровня углеводов в организме во время аэробных тренировок: возникают головокружение и неспособность сосредоточиться, иногда приходится сильно сбавить темп или вообще остановиться, чтобы съесть что-нибудь углеводное и поднять уровень глюкозы. Могут появиться тяжесть в ногах и вялость*, а рядовая тренировка окажется сложнее обычного. Чтобы избежать этого, нужно начать занятие с должным запасом топлива и по его ходу получать достаточно углеводов, замедляя их потерю.

Таблица 4.1

Энергетическая ценность запасов топлива в организме

Вид топлива	Граммов	Килокалорий
Углеводы		
Глюкоза в крови	20	80
Гликоген в печени	75–100	300–400
Гликоген в мышцах	300–450	1200–1800
Жиры		
Жирные кислоты в крови	<1	7
Триглицериды в сыворотке крови	8	75
Триглицериды в мышцах	300	2700
Триглицериды в жировой ткани	9000	80 000
Белки		
Мышечные белки	7500	30 000

Примечание. Эти показатели меняются в зависимости от размеров и состава тела, уровня физической подготовки и диеты.

* Эти же симптомы характерны и для так называемой марафонской стены, которая обычно возникает на 30–35 км дистанции именно по причине истощившихся запасов гликогена. *Прим. науч. ред.*

Запасы жиров

Из таблицы 4.1 следует, что жиры — самый значительный источник энергии в организме даже у стройных спортсменов, дающий более 50 000 ккал (точное количество индивидуально и зависит от состава тела). Во время нагрузок расходуются запасы жира в мышцах: внутримышечные триглицериды. Как и гликоген в мышцах, после тренировки их нужно восполнять, хотя этот вид топлива истощается в меньшей степени. В зависимости от интенсивности и продолжительности занятия могут использоваться и липиды, отложенные в жировой ткани: они превращаются в жирные кислоты, которые затем поступают в мышцы. Эта заметная снаружи прослойка дает невероятно много топлива, и она же часто оказывается объектом усилий по снижению массы тела и у атлетов, и у обычных людей, занимающихся фитнесом. Некоторые спортсмены включают в программу специальные тренировки, нацеленные на снижение уровня липидов.

Запасы белков

Запасы белка в мышцах могут дать несколько тысяч килокалорий энергии, однако их расщепление ради получения топлива неоптимально для восстановления и здоровья и может пагубно отразиться на результативности. Мышечная ткань — источник силы, и ее постоянное чрезмерное разрушение подвергает стрессу организм в целом и иммунную систему в частности. Такой ситуации лучше всего избегать, поддерживая оптимальный уровень потребления углеводов и калорийности пищи.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОПЛИВА В ОРГАНИЗМЕ

Жиры и гликоген — главные источники топлива для получения энергии во время тренировок. Интенсивность нагрузки, которую можно измерить с помощью $VO_2\max$ (см. врезку «Частота сердечных сокращений и топливо для тренировок»), особенно важна для определения, какой из этих видов горючего предпочитает тело. Чем активнее вы занимаетесь, тем больше сжигаете углеводов. Интервальные и перемежающиеся высокоинтенсивные тренировки, в которых нужно периодически сильно повышать частоту сердечных сокращений (далее — ЧСС), требуют большого количества углеводов. Тренировка сама активирует наиболее подходящую энергетическую систему. Ваша задача — позаботиться о достаточных запасах топлива.

Каждая из трех энергосистем поставляет именно те тип и количество горючего, которое нужно для активировавшей ее нагрузки. Иными словами, если организму быстро нужны углеводы, включится система гликолиза (молочной кислоты). Если требуется постоянное поступление жиров, заработает аэробная система. Креатинфосфатная (фосфагенная) система может запуститься при максимальном спринтерском усилии.

В таблице 4.2 приведены характеристики энергетических систем организма. Видны не только две анаэробные системы, но и различие между разновидностями аэробной:

гликолизом и гликолизом/липолизом. Строгой границы между этими двумя типами аэробных процессов нет, они плавно перетекают друг в друга по мере перехода от низкой интенсивности нагрузок к умеренной. Важно понимать, что большинство тренировок включает и аэробный, и анаэробный метаболизм, даже если специально развивать определенную энергосистему. При разных нагрузках какая-то система иногда доминирует, но при этом не исключает других, и два метаболических пути могут дополнять друг друга, чтобы удовлетворить потребности тела в энергии. На рисунке 4.1 (с. 98) показана продолжительность упражнений при максимизации использования одной системы.

Таблица 4.2

Энергетические системы организма

Система АТФ-КФ	Анаэробный гликолиз (система молочной кислоты)
Анаэробные системы	
Самая высокая скорость выработки АТФ Очень ограниченное снабжение АТФ, 6–8 секунд Самые высокие отдача и интенсивность Вырабатывает взрывное усилие Используются запасы АТФ и креатинфосфата	Высокая скорость выработки АТФ Ограниченное снабжение АТФ, 2 минуты Высокие отдача и интенсивность Вырабатывается переносимость лактата В качестве топлива используются АТФ, креатинфосфат и мышечный гликоген
Гликолитическая система (аэробный гликолиз)	Гликолитическая и липолитическая системы
Аэробные системы	
15–90 минут нагрузки Низкая скорость выработки АТФ Хорошее снабжение АТФ Низкие отдача и интенсивность 15–30 минут: для выработки энергии используются мышечный гликоген и глюкоза крови 60–90 минут: для выработки энергии используются мышечный гликоген, глюкоза крови и внутримышечный жир	Свыше 90 минут нагрузки Самая низкая скорость выработки АТФ Хорошее снабжение АТФ Самые низкие отдача и интенсивность Более 90 минут: для выработки энергии используются мышечный гликоген, глюкоза крови, внутримышечный жир и жиры жировой ткани

МЫШЕЧНЫЕ ВОЛОКНА И ВЫРАБОТКА ЭНЕРГИИ

Интенсивность и продолжительность нагрузки определяют не только то, какую энергетическую систему организм преимущественно использует, но и тип мышечных волокон, задействованных для выполнения задачи. Есть три основных разновидности волокон (I, IIa и IIb), каждая из которых проявляет свои особенности в тренировках. Волокна I типа больше способны вырабатывать аэробную энергию и хранить жир для топлива. Они медленно сокращаются и доминируют, когда необходима выносливость. Волокна типа IIa и IIb — быстросокращающиеся, могут вырабатывать анаэробную энергию. Они отличаются некоторыми характеристиками. Волокна IIa занимают скорее промежуточное

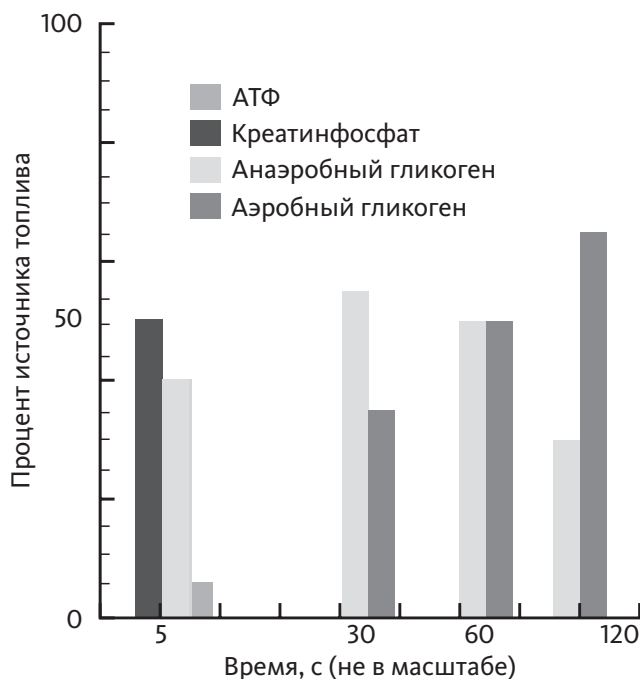


Рис. 4.1. Источники энергии при усилиях высокой интенсивности

положение: они умеют вырабатывать энергию аэробным путем и при некоторых типах аэробных тренировок обеспечивают выносливость. Волокна типа IIb — «чистые» анаэробные для быстрого сокращения с высокой способностью вырабатывать силу, а также хранить и сжигать мышечный гликоген. Сжигающие жир медленно сокращающиеся волокна I типа крупнее и доминируют у лучших спортсменов. Волокна типа IIa и IIb уже и отвечают за скорость движений.

КАК ВЫРАБАТЫВАЕТСЯ ЭНЕРГИЯ

Система АТФ-КФ

Как подсказывает название, система АТФ-КФ состоит из АТФ и еще одного высокоэнергетического соединения — креатинфосфата (КФ). Поскольку запасы АТФ в организме невелики, его нужно постоянно и быстро синтезировать. Креатинфосфат при расщеплении тоже выделяет много энергии, однако она не подпитывает мышечные сокращения, а обеспечивает синтез АТФ. Запасы креатинфосфата не очень значительны. Системы АТФ-КФ хватает на поддержание интенсивных усилий в течение 10 секунд, но она удовлетворяет лишь половину потребностей в энергии. Запасы уходят на работу быстро сокращающихся мышечных волокон в первые секунды спринта и других нагрузок, требующих максимальных усилий. Это важный источник топлива для отдельных всплесков общей активности. Спортсменам, развивающим выносливость, система АТФ-КФ нужна для всех типов занятий,

включающих периодическую взрывную деятельность, которая перемежается с более спокойными периодами.

Спортсмен, организм которого способен хранить больше креатина, имеет преимущество во время подобных тренировок. Повышенные запасы этого важного топлива позволяют поддерживать высокую отдачу интенсивных моментов. Чтобы повысить содержание креатина в мышцах, следует направленно развивать эту энергетическую систему, много раз выполняя серии очень активных движений. Достаточная калорийность пищи и содержание в ней углеводов и белков для восстановления тоже улучшают показатели непродолжительной, но мощной активности.

Анаэробный гликолиз (система молочной кислоты)

Гликолиз — второй метаболический путь, способный обеспечить очень быструю выработку АТФ в мышечных клетках. Как подсказывает название, он заключается в расщеплении гликогена без присутствия кислорода: от мышечного гликогена отделяется одна молекула глюкозы, которая идет на выработку АТФ. Анаэробный гликолиз дает энергию для кратковременной высокоинтенсивной нагрузки, длящейся от 10 секунд до нескольких минут. Через 1–2 минуты эта система начинает истощаться и удовлетворять менее половины потребности в энергии. Анаэробный гликолиз подпитывает, например, высокоинтенсивные интервальные тренировки.

Главный источник энергии во время такого рода активности — запасенный в мышцах гликоген. Когда он подходит к концу, мышцы теряют способность работать с той же интенсивностью, и появляется усталость. Этот источник анаэробной энергии быстро (примерно через 1,5 минуты) истощается, и для восполнения энергии в мышцах необходимо 3–5 минут отдохнуть. Время на отдых и восстановление не менее важно, чем собственно тренировка. Анаэробный путь незаменим, если во время занятия или соревнования приходится бежать, плыть или ехать на велосипеде с полной выкладкой.

Аэробный метаболизм

Аэробный путь — преимущественный источник энергии при низкоинтенсивной продолжительной нагрузке. Эта система гликолитическая и липолитическая, так как энергию дают и углеводы, и жиры. Она обеспечивает половину потребностей в энергии при нагрузках, длящихся более минуты, и большую часть энергии — после двух минут. Вначале используются анаэробные пути получения энергии, затем организм переключается на аэробное снабжение. Здесь важно достаточное поступление в мышцы кислорода, необходимого для расщепления углеводов и жиров. Белок в норме не используется как топливо, но в определенных обстоятельствах и он может стать существенным донором энергии.

Аэробная система вырабатывает АТФ медленнее, чем два вида анаэробной, но поставляет это вещество в значительно большем количестве. Скорость синтеза АТФ зависит

от задействованного процесса — *аэробного гликолиза* или *аэробного липолиза*, то есть от того, что сжигается — углеводы или жиры. На рисунке 4.2 показано, какую долю углеводы, жиры и белки составляют при различной интенсивности нагрузок. Углеводы — более эффективное топливо, чем жиры, и доминируют при стабильных нагрузках, длящихся от двух минут до трех часов. Однако способность человека хранить углеводы в мышцах и печени недостаточна для некоторых тренировок и соревнований на выносливость, в то время как запасы жиров велики. Истощение гликогена может заставить спортсмена во время аэробного занятия и если оно сочетается с анаэробным. Во время испытаний на сверхвыносливость, длящихся 4–6 часов, а также долгих нагрузок низкой интенсивности первичным источником топлива становятся жиры. Это актуально для многих атлетов в определенные фазы тренировочного цикла: при продолжительных низкоинтенсивных базовых занятиях или подготовке к некоторым соревнованиям, например триатлону Ironman, плаванию на длинные дистанции в открытой воде и шоссейным велогонкам.



Рис. 4.2. Источники топлива во время стабильных нагрузок

ЧАСТОТА СЕРДЕЧНЫХ СОКРАЩЕНИЙ И ТОПЛИВО ДЛЯ ТРЕНИРОВОК

Что такое VO_2max

Без кислорода тренировка невозможна, и чем выше нагрузки, тем больше его требуется организму. В итоге использование кислорода достигает плато — предельно возможного для конкретного человека уровня. Этот уровень называют *максимальным потреблением кислорода* и обозначают VO_2max . Считается, что спортсмены с высоким показателем VO_2max выносливее.

Максимальное потребление кислорода (МПК) становится мерой аэробной производительности организма: это количество кислорода, которое мышцы могут извлечь из кровотока. Этот показатель можно выразить по-разному, например в литрах кислорода, используемого в минуту (3,5 л/мин) или относительно массы тела в мл/кг/мин (50 мл/кг/мин). К сожалению, аэробная производительность во многом определяется генетическими факторами, но вы можете следовать программе тренировок, которая позволит оптимально реализовать заложенный потенциал и, следовательно, добиться наилучших результатов. Даже хорошо подготовленные спортсмены всего несколько минут могут поддерживать наивысшую аэробную производительность. Большую часть времени она составляет некий процент максимальной. Поскольку многие атлеты не знают научного определения МПК, интенсивность упражнений часто выражают в процентах максимальной ЧСС. Этот параметр спортсменам известен, так как они тренируются с пульсометром.

Что такое лактатный порог?

Еще одно родственное понятие — лактатный (анаэробный) порог. Этот параметр обычно выражают в процентах VO_2max , но его можно выразить и в процентах максимальной ЧСС. Как и VO_2max , лактатный порог у спортсменов меняется. По мере увеличения интенсивности нагрузок выделяется молочная кислота — побочный продукт метаболизма. Точку, где в кровотоке начинает накапливаться избыток молочной кислоты, называют лактатным порогом. Он индивидуален и служит важным индикатором спортивной результативности: в сущности, лактатный порог отражает способность спортсмена без усталости переносить значительные энергозатраты. Спортсмен с лактатным порогом 75% VO_2max имеет более высокий потенциал выносливости, чем атлет с таким же значением VO_2max , но лактатным порогом, составляющим 70%. Дело в том, что повышенный лактатный порог позволяет приблизиться к пику аэробной способности. Этот параметр часто точнее предсказывает потенциал выносливости, чем VO_2max .

На лактатный порог влияет и генетика, но хорошие программы тренировок тоже могут повысить переносимость молочной кислоты. И VO_2max , и лактатный порог легко измерить с помощью тредмил-теста — испытания на велотренажере с возрастающей нагрузкой. Повторные тесты позволяют определить, как выбранная программа занятий сказывается на этих показателях результативности.

Тренировка с пульсометром

Измерение пульса во время занятий позволяет узнать, как выполнять упражнения, не выходя за заданные рамки ЧСС. С помощью пульсометра можно определить, какую смесь топлива организм сжигает во время нагрузки.

КАКОЕ ТОПЛИВО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПРИ НАГРУЗКЕ МЕНЕЕ 60% МАКСИМАЛЬНОЙ ЧСС?

Во время занятий с интенсивностью 60% максимальной ЧСС энергия берется из жировых запасов. По мере тренированности организм адаптируется, и жировая ткань активнее выделяет в кровоток жирные кислоты. В сочетании с липидами, запасенными в мышцах, это дает, казалось бы, бесконечное горючее для низкоинтенсивных действий, однако мышечный гликоген все равно продолжает частично использоваться, и в конце концов запасы углеводов уменьшаются настолько, что дальнейшее занятие становится невозможным.

КАКОЕ ТОПЛИВО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПРИ НАГРУЗКЕ В 60% МАКСИМАЛЬНОЙ ЧСС?

На уровне примерно 60–80% максимальной ЧСС запасы мышечного гликогена и глюкозы крови обеспечивают около половины потребности в энергии. Другая половина должна поступать из жиров и небольшое количество — из белков. Нагрузка на этом уровне тоже ограничена запасами углеводов. Даже на нижней границе диапазона умеренной интенсивности гликоген в итоге закончится. Истощение наступит не очень быстро, но неизбежно.

КАКОЕ ТОПЛИВО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПРИ НАГРУЗКЕ БОЛЕЕ 80% МАКСИМАЛЬНОЙ ЧСС?

По мере увеличения интенсивности аэробная система перестает полностью отвечать потребностям организма. На уровне выше 80% максимальной ЧСС расщепление жиров не поспевает за спросом и дает менее 25% энергии. Как следует ожидать, выработка молочной кислоты при такой интенсивности возрастает. Если тренироваться при 90–95% максимальной ЧСС, организм, в сущности, полагается на запасы глюкозы.

Как тренировка влияет на тип сжигаемого топлива

Вид топлива, которое использует организм, определяется в том числе уровнем физической подготовки, поэтому тренировка дает в этом отношении много плюсов. Хорошо подготовленный человек при той же интенсивности нагрузок эффективнее вырабатывает энергию аэробным путем. Следовательно, будет сжигать больше жиров и меньше гликогена и некоторое время сможет обходиться без запасов углеводов. Адаптация частично объясняет, почему элитные спортсмены переносят интенсивные нагрузки и не выдыхаются.

Адаптация при тренировке затрагивает и накопление молочной кислоты. У неподготовленных людей этот процесс начинается уже на 50–60% максимальной аэробной способности. После соответствующей тренировки лактатный порог поднимается до 70–75%, а у лучших спортсменов еще выше, что позволяет при той же интенсивности нагрузок использовать больше жира и меньше гликогена. Специальные тренировочные программы призваны увеличить переносимость молочной кислоты, чтобы добиться желаемых спортивных результатов.

Развитие выносливости дает еще одно преимущество: она повышает способность мышц запасать гликоген. Организм подготовленного человека использует гликоген более медленно, а при правильном питании можно начать нагрузку с повышенными запасами этого вещества. Все эти адаптации приводят к тому, что топлива в теле больше, используется оно эффективнее, и человек меньше устает.

Независимо от фазы и типа тренировок, спортсменам, развивающим выносливость, крайне важно иметь достаточный запас топлива, так как его истощение приводит к усталости и ухудшению качества занятий. Большое значение имеет не только правильное соотношение полезных веществ в ежедневной диете, но и грамотное питание непосредственно до, во время и после тренировки.

ПИТАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА ДЛЯ ТРЕНИРОВКИ ВЫНОСЛИВОСТИ

В главе 2 вы познакомились с преимуществами, которые дает правильный выбор качественных, богатых питательными веществами источников углеводов, белков и жиров. Однако, в отличие от обычного полезного рациона, для спортсменов, развивающих выносливость, важен подбор времени и объема потребления питательных веществ с учетом графика занятий и общего контекста тренировочного цикла. Поскольку время и порции имеют большое значение для оптимизации энергии во время тренировок и восстановления, нужно каждый день тщательно планировать меню. Пищевые потребности и стратегии меняются в течение сезона и даже от недели к неделе, однако есть ряд базовых принципов. Они касаются роли углеводов, белков и жиров.

ЭНЕРГИЯ

Спортсмену, развивающему выносливость, важно осознавать, насколько ежедневная программа тренировок влияет на энергетические потребности организма. В дни очень напряженных нагрузок потребность в калориях легко может превысить базовые для обычной активности показатели более чем в два раза. Чтобы добиваться отличных результатов в своем виде спорта и получать наслаждение от занятий, необходимо потреблять калории и для повседневной деятельности, и для тренировок. Короче говоря, достаточная калорийность пищи имеет значение для следования серьезной программе подготовки, испытывающей вашу выносливость, силу и мастерство.

Сколько нужно калорий

На этот вопрос нет однозначного ответа. Оценка энергетических потребностей не точная наука, и, хотя есть неплохие формулы, каждый спортсмен уникален, а потребность

в энергии меняется в течение дня. Кроме того, идеальное количество калорий зависит от программы тренировок и целей касательно состава тела (соотношение мышц, жира, жидкостный баланс и т. д.).

Ниже перечислены функционалы организма, которым ежедневно требуется энергия.

Метаболизм в состоянии покоя (МСП). Сюда уходит энергия, необходимая для работы организма без нагрузки: обеспечения функций головного мозга, дыхания и сердечных сокращений. У обычных людей МСП составляет 60–75% общих суточных энергозатрат. Однако у серьезных спортсменов, которые во время тренировок сжигают много калорий, этот процент может быть гораздо ниже. Для определения МСП разработан целый ряд проверенных формул, которые используются спортивными диетологами. Готовый калькулятор можно найти в интернете*. Уровень метаболизма теперь нетрудно с довольно высокой точностью измерить вне лаборатории, что позволяет спортсменам и всем остальным лучше прогнозировать ежедневные энергетические потребности, — другими словами, все калории, требующиеся для повседневной жизни, за исключением физической нагрузки. Тренеры и врачи оценивают МСП с помощью новых портативных устройств. Этот показатель у атлетов различается, поэтому прямое измерение может очень пригодиться всем желающим отрегулировать вес. Метаболизм в состоянии покоя снижается с возрастом, сильнее — при повышенной массе тела; растет с увеличением мышечной массы и снижается с ростом запасов жира в организме. Ниже приведены некоторые факторы, влияющие на этот показатель.

Рост. Энергия необходима для роста юных спортсменов — в детском и подростковом возрасте. Это важнейший фактор для старшеклассников, занимающихся кроссом и плаванием.

Повседневная физическая активность. Энергия требуется для обеспечения повседневной деятельности, например работы и учебы. Число необходимых для этого калорий обычно невелико, если только труд не предполагает больших усилий, например долгой ходьбы или поднятия тяжестей. У многих людей эта категория составляет всего 15% потребности в энергии, хотя бывает и выше.

Тренировки. Сюда входят калории, сжигающиеся во время упражнений. У спортсменов, тренирующих выносливость, эта категория энергозатрат бывает как значительной, так и скромной, в зависимости от интенсивности и продолжительности занятий в конкретный день. Например, при подготовке к марафону бегун может в начале недели сделать легкую пробежку на 6,5 км, а на выходных устроить забег на 30 км. Триатлеты и велосипедисты могут сжигать тысячи килокалорий во время долгого велопробега, а могут часок позаниматься в спортзале после трудового дня и потратить значительно меньше калорий. В таблице 4.3 показаны эти затраты во время различных видов тренировок.

Еда. Калории необходимы для самого переваривания и всасывания потребляемых продуктов. Численное выражение термического эффекта всегда небольшое, но может меняться в зависимости от приема пищи.

* Один из калькуляторов есть на этой странице: <https://www.active.com/fitness/calculators/bmr>. Прим. науч. ред.

Таблица 4.3

**Затраты энергии в килокалориях на минуту активности
для видов спорта и тренировок, требующих выносливости**

	Масса тела спортсмена, кг										
	45	50	55	59	64	68	73	77	82	86	91
Плавание											
23 м/мин	4,0	4,4	4,8	5,2	5,6	6,0	6,4	6,8	7,2	7,6	8,0
32 м/мин	4,8	5,4	5,9	6,4	6,8	7,3	7,8	8,3	8,8	9,2	9,7
46 м/мин	7,0	7,7	8,5	9,2	9,9	10,6	11,3	12,0	12,8	13,5	14,2
Бег											
8,5 км/ч	6,0	6,6	7,3	7,9	8,5	9,1	9,7	10,3	10,9	11,6	12,2
11,6 км/ч	8,5	9,3	10,2	11,0	11,9	12,8	13,6	14,5	15,4	16,2	17,1
15 км/ч	10,8	11,9	12,9	14,0	15,1	16,2	17,3	18,4	19,5	20,6	21,7
Езда на велосипеде											
25 км/ч	7,3	8,0	8,7	9,5	10,0	10,9	11,6	12,4	13,1	13,8	14,5
32 км/ч	10,7	11,7	12,8	13,9	14,9	16,0	17,1	18,1	19,2	20,3	21,3
40 км/ч	13,5	15,0	16,3	17,7	19,0	20,5	21,8	23,0	24,5	25,9	27,2
Тренировки с отягощением											
	5,2	5,7	6,2	6,8	7,3	7,8	8,3	8,9	9,4	9,9	10,5
Аэробная подготовка											
	4,7	5,2	5,7	6,1	6,5	7,0	7,5	7,9	8,3	8,9	9,4

Стратегии оценки энергетических потребностей

Невозможно точно определить энергетические потребности, но некоторые общие советы помогут оценить, сколько калорий нужно для ежедневного восстановления между тренировками. Конечно, многие спортсмены будут корректировать калорийность пищи для достижения желаемого состава тела: набора мышечной массы, уменьшения количества жира или обеих целей. Более конкретные инструкции для такого режима питания вы найдете в главе 6.

Калории на килограмм массы тела в зависимости от уровня активности

Один из методов оценки ежедневных потребностей в энергии основан на подсчете количества калорий на единицу массы тела с учетом объема тренировок в конкретный день. В вычислениях учитываются метаболизм в состоянии покоя, затраты на повседневную

деятельность и занятия. При серьезном режиме нагрузок и в процессе подготовки к важному соревнованию, в том числе по бегу, велосипедному спорту и плаванию, лучше не опускаться ниже энергетических потребностей организма. Если несколько дней подряд не подзаряжать как следует «батарей», можно получить незапланированные дни вынужденного отдыха, а также некачественные и пропущенные тренировки, что ухудшает спортивные результаты.

Приведенное здесь описание показывает, как активность влияет на общую суточную потребность в калориях. Взрослому человеку весом 73 кг, который тренируется полтора часа в день, нужно 40–53 ккал/кг, то есть 2880–3840 ккал в сутки, в то время как при той же массе и трех часах занятий потребуется уже 52–63 ккал/кг, то есть до 4640 ккал в день.

Калории на килограмм массы тела в зависимости от уровня тренировок

Чтобы точнее оценить свою потребность в калориях, спортсмен может классифицировать тренировки по интенсивности.

- При умеренной активности без целенаправленных нагрузок и тренировок и даже в день отдыха организму требуется 26–31 ккал/кг.
- До 1 часа умеренных упражнений — 33–37 ккал/кг на день.
- Активный день с 1–2 часами умеренно интенсивных нагрузок — 40–53 ккал/кг.
- Очень высокий уровень активности с несколькими часами тренировок — 53–63 ккал/кг.

Калории = МСП + повседневная деятельность + затраты на тренировки

Вы можете оценить необходимое в конкретный день число калорий, сложив оценочную или измеренную МСП; калории, необходимые для повседневной деятельности без учета тренировок; и калории для занятий вашим видом спорта в течение времени, которое вы посвятили ему в этот день. Подростки и беременные должны учитывать особые потребности.

- МСП в целом составляет 24–26 ккал/кг, но бывает ниже или выше. Уточните этот показатель, проверив свой МСП у специалиста.
- Суточные затраты калорий без учета тренировок — плюс несколько сотен.
- Количество сжигаемых калорий растет с увеличением напряженности подготовки, как показано в табл. 4.3.

Энергозатраты в табл. 4.3 даны в пересчете на минуту занятий видами спорта, которым посвящена эта книга. Это средние значения. У опытных спортсменов эффективность намного выше, то есть они могут двигаться и использовать свои мышцы рациональнее, экономя тем самым силы и сжигая меньше калорий. Наоборот, атлеты, которые недавно

увлеклись видами спорта, требующими выносливости, двигаются не так эффективно и тратят больше калорий.

Спортсмены, развивающие выносливость, часто тренируются с пульсометром, чтобы отслеживать энергозатраты. Принцип измерения основан на усредненной линейной связи между ЧСС и потреблением кислорода. Однако конкретная ЧСС не обязательно соответствует определенному уровню потребления кислорода, поэтому пульсометр дает приближенное представление о сжигаемых калориях. Даже если ввести в исходные данные массу тела и оценить ЧСС, можно узнать лишь приблизительные энергозатраты на основе обобщенного уравнения.

Формула, подходящая для спортсменов

Прежде всего определите уровень метаболизма в состоянии покоя (МСП). Это можно сделать тремя способами. Уравнение Миффлина — Сан Жеора* точнее всего для общей популяции. Уравнение Каннингема, в котором учитываются безжировая масса тела и требуется определение состава организма, лучше для спортсменов. Кроме того, МСП можно измерить с помощью портативных анализаторов метаболизма.

Оцените свою потребность в энергии по следующей схеме.

1. Метаболизм в состоянии покоя

В этих уравнениях вес должен быть выражен в килограммах (например, 73 кг), а рост — в сантиметрах (например, 173 см).

— Уравнение Миффлина — Сан Жеора:

$$\begin{aligned} \text{Мужчины: МСП} &= (9,99 \times \text{вес в кг}) + (6,25 \times \text{рост в см}) - (4,92 \times \text{возраст}) + 5 \\ \text{Женщины: МСП} &= (9,99 \times \text{вес в кг}) + (6,25 \times \text{рост в см}) - (4,92 \times \text{возраст}) - 161 \end{aligned}$$

— Уравнение Каннингема:

$$\text{МСП} = 370 + (21,6 \times \text{безжировая масса тела в кг})$$

2. Ежедневная активность

Сидячая и офисная работа требует мало энергии и, вероятно, составит не более 10% общего потребления калорий. В обычный рабочий день каждый пройденный километр сжигает около 60 ккал. При сидячей работе можно умножить МСП на 1,2–1,3 или использовать шагомер.

3. Потребность для тренировок

У спортсменов, развивающих выносливость, тренировки обычно приводят к наибольшим энергозатратам, которые в дни продолжительных нагрузок могут даже

* Формула Миффлина — Сан Жеора — одна из последних формул расчета калорий для оптимального похудения или сохранения нормального веса. Выведена в 2005 году группой американских врачей-диетологов под руководством докторов Миффлина и Сан Жеора.

превышать МСП. Посмотрите в табл. 4.3 потребность в калориях для различных видов упражнений на выносливость.

4. Потребность в углеводах/белках/жирах

В таблице 4.4 приведена ежедневная потребность в этих веществах.

Таблица 4.4

Ежедневная потребность в питательных веществах для тренировки

Питательное вещество	Тренировка	Потребность, г на кг массы тела
Углеводы	Умеренная тренировка (менее часа умеренной или несколько часов низкой интенсивности)	5,0–7,0
	Тяжелая тренировка (1–3 часа умеренной или высокой интенсивности)	6,0–10,0
	Очень тяжелая тренировка (3–4 часа умеренной или высокой интенсивности)	8,0–12,0
Белки	Умеренная тренировка	1,0
	Тяжелая тренировка	1,1–1,6
	Очень тяжелая тренировка	1,8–2,0
	ОСОБЫЕ СЛУЧАИ:	
	Фаза силовой тренировки, опытный спортсмен	1,0–1,5
	Фаза силовой тренировки, новичок	1,8
	Растущий спортсмен-подросток	1,8–2,0
	Спортсмен, ограничивающий потребление калорий	1,8–2,0
	Максимальная рекомендация для экстремальных нагрузок	2,2
Жиры	Умеренная тренировка	1,0
	Тяжелая тренировка (более 4 часов)	1–1,2
	Очень тяжелая тренировка (более 6 часов)	1–1,6

5. Пример

Оцените МСП:

Триатлет Джек весит 75 кг и имеет в организме 8% жира.

Масса жира составляет $75 \text{ кг} \times 0,08 = 6 \text{ кг}$.

Безжировая масса тела: $75 - 6 = 69 \text{ кг}$.

МСП = $370 + (21,6 \times 69) = 1860 \text{ ккал}$

Прибавьте затраты на повседневную деятельность:

Джек работает за столом, поэтому ему надо умножить МСП на 1,2.

$1860 \times 1,2 = 2232 \text{ ккал}$

В этот день он 60 минут активно плавал с утра, а вечером сделал полуторачасовую пробежку умеренной интенсивности.

Согласно табл. 4.3:

Плавание: 700 ккал

Бег: 1200 ккал

Общая потребность в энергии:

$$2232 + 700 + 1200 = 4132 \text{ ккал}$$

УГЛЕВОДЫ: ТОПЛИВО ДЛЯ ВОССТАНОВЛЕНИЯ

Вы, возможно, не сталкивались с симптомами истощения гликогена за одну тренировку, но могли испытывать их за более продолжительный период, даже если не осознавали этого. Признаки постепенной потери гликогена могут появляться на тренировках несколько дней подряд и бывают намного незаметнее, чем простое «выдыхание». За неделю постепенно нарастает ощущение вялости, тяжести, апатичности. Вы можете потерять способность прилагать повышенные и даже стандартные усилия во время тренировок или обнаружить, что стало сложно заниматься с обычной интенсивностью и продолжительностью. Чем выше запас гликогена в мышцах, тем лучше качество интервальных тренировок и тем больше энергии для долгих пробежек и велозаездов. На рисунке 4.3 показано, как в течение нескольких дней гликоген медленно сходит на нет из-за сочетания тренировок с недостаточным потреблением углеводов.

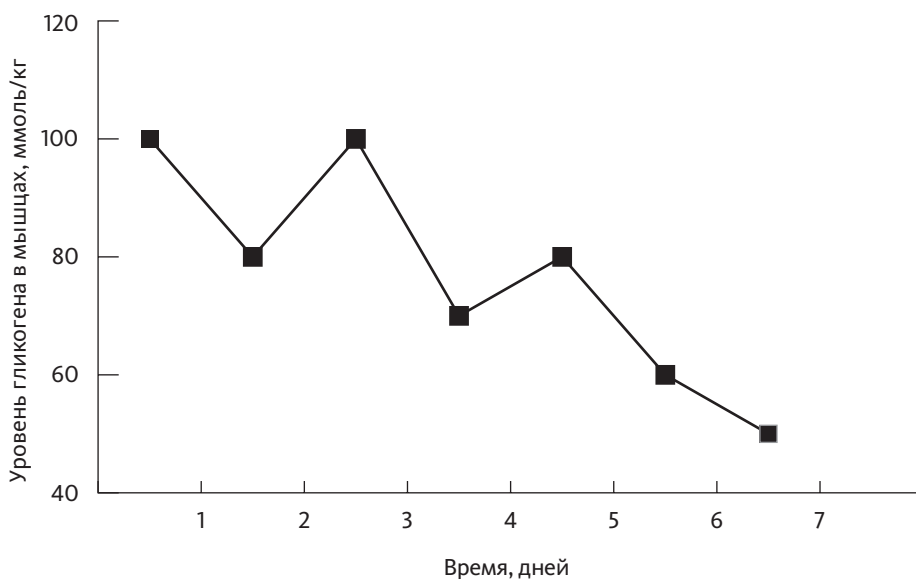


Рис. 4.3. Мышечный гликоген и тренировки

Многочисленные исследования показали, что богатая углеводами диета лучше всего подходит для формирования, поддержания и восполнения запасов гликогена. Количество углеводов в пище влияет на объем гликогена в мышцах и печени, а их недостаточное потребление лишь частично пополняет ресурсы мышечного гликогена. Если неполное восстановление повторяется изо дня в день, примерно через неделю запасы постепенно истощатся, и это скажется на тренировках. В то же время должное восстановление гликогена позволит начать следующие занятия — через 4, 8, 12 часов или через сутки — с оптимальным резервом топлива, чтобы добиться желаемой продолжительности и интенсивности.

Суточная потребность в углеводах: привязка к тренировкам

Рекомендации в отношении углеводов часто выражают в процентах от числа калорий. Это уместно в общих советах людям, не занимающимся спортом, а желающим просто уменьшить потребление жира и сделать акцент на полезных углеводах из цельных зерен, фруктов и овощей. Однако для спортсмена правильнее указывать целевое потребление углеводов в г/кг, исходя из интенсивности и продолжительности тренировок в конкретный день. Независимо от типа нагрузки нужно определенное абсолютное количество углеводов для восстановления мышц, особенно после высокоинтенсивных занятий, которые быстро истощают углеводные резервы.

Верхняя граница суточного потребления углеводов — точка, в которой достигается предел способности мышц их запасать, — составляет 10–12 г/кг. В зависимости от параметров спортсмена это соответствует 500–700 г углеводов в сутки. Более высокий уровень может не приводить к ускорению синтеза гликогена в мышцах. Многие атлеты получают из углеводов в среднем 50–65% калорий. Однако это число может отличаться при ограничении калорийности пищи для регулирования веса и при очень высоких энергетических потребностях. Атлетам на выносливость, как правило, нужно больше углеводов, чем остальному населению, в том числе спортсменам другого профиля и людям, занимающимся общей физической подготовкой. В таблице 4.4 указаны целевые показатели по углеводам в зависимости от времени и интенсивности тренировок.

Фазы восполнения запасов гликогена

Поскольку все циклы программы тренировок и все виды упражнений полагаются на ограниченные запасы мышечного гликогена, восстановительное питание должно быть сосредоточено на снабжении углеводным топливом. Восполнение гликогена включает несколько этапов. Если вы занимаетесь раз в сутки, нужно просто получать необходимое количество углеводов между тренировками. Однако у многих спортсменов, развивающих выносливость, перерыв между занятиями составляет 12, 8 или 4 часа. Если к тому же график предусматривает тренировки, важно воспользоваться ранними фазами восполнения запасов мышечного гликогена. Сразу после нагрузки его в мышцах очень мало, и наступает

быстрая фаза восстановления (30–60 минут). В первые 6 часов после тренировки скорость синтеза гликогена слегка повышена, после чего замедляется. Описанные в главе 5 стратегии выбора продуктов и жидкостей, порций и времени призваны максимизировать синтез гликогена после занятия.

БЕЛКИ И СУТОЧНАЯ ВОССТАНОВИТЕЛЬНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ

Хотя в рационе для тренировок на выносливость главный акцент нужно делать на углеводах, повышается и потребность в белке. Выше всего она у спортсменов, следующих очень интенсивным программам и включающих упражнения на сопротивление, так как усиленные нагрузки ведут к высокому износу мышц и связок, для восстановления которых необходим белок. Гликоген в таком режиме продолжает оставаться источником топлива для развития силы, и главное, достаточно углеводов придется потреблять для того, чтобы во время тренировок белок не использовался в качестве топлива.

Хорошо продуманный рацион легко удовлетворяет повышенную потребность в белке. Спортивную диету отличает в этом отношении время получения белков, в частности, при тренировках на сопротивление (см. главу 5). Белка в рационе большинства людей хватит даже для требовательной программы подготовки. Недостаточное его количество может беспокоить только спортсменов, соблюдающих плохо спланированную вегетарианскую диету, ограничивающих калорийность и имеющих очень специфические вкусы. Задумайтесь, насколько просто каждый день получать достаточно белка: немного арахисовой пасты и злаки с молоком на завтрак, сэндвич с индейкой на обед и стир-фрай с нежирным красным мясом и рисом на ужин дают примерно 90 г белка. Дополнительную порцию можно получить с перекусами между основными приемами. Даже не очень насыщенные белком продукты, например цельные зерна и овощи, все равно вносят вклад в общее потребление и могут дать умеренное количество этого питательного вещества, дополняя богатые им блюда.

ПОТРЕБНОСТЬ В ЖИРАХ

Чтобы получить достаточно незаменимых жирных кислот, атлеты в видах спорта на выносливость должны потреблять приблизительно 1 г/кг липидов. Жир может давать 15–30% суточных калорий в зависимости от потребности в углеводах, белках и особенно энергии в конкретный день тренировок. Если потребности в углеводах и белках для программы занятий и восстановления удовлетворены, жирами можно «добрать» недостающие калории, исходя из массы тела и целей в отношении состава организма.

Самая важная стратегия — потребление достаточного количества полезных липидов, богатых незаменимыми жирными кислотами, как описано в главе 2. Много жирной пищи приводит к прибавке веса, что, как правило, нежелательно для спортсмена. Особенно это касается некоторых тренировочных циклов, когда энергетические потребности ниже

обычного, а также частых поездок и посещения заведений общественного питания, в том числе фастфуда. Богатый липидами рацион калориен и оставляет мало места качественным углеводам. У следящих за весом спортсменов жиры не должны давать более 20–25% общего потребления калорий. (Больше о стратегиях управления составом тела рассказано в главе 6.)

Недавние исследования потребности в жирах в видах спорта, требующих сверхвыносливости, показали, что тренировки, длящиеся более четырех часов, например подготовка к Ironman, а также бег, плавание и велозаезды на сверхдлинные дистанции могут истощать запасы мышечных триглицеридов. Конечно, в этом отношении требуется больше данных, однако считается, что слишком бедная липидами диета ведет к недостаточному восполнению их запасов. Пока не ясно окончательно, сколько нужно для таких долгих тренировок, но менее 20% калорий из жира или менее 1 г/кг в таких случаях может не хватить. Восстановление резервов особенно важно, если длительные занятия идут несколько дней подряд. Потребность спортсменов, развивающих выносливость, в углеводах, белках и жирах приведена в табл. 4.4.

ПОТРЕБНОСТЬ В ЖИДКОСТИ

Как уже говорилось в первой главе, вода и жидкости в целом — существенный элемент ежедневной спортивной диеты. Жажда — плохой индикатор времени их потребления: она только сигнализирует, что уровень жидкости в организме уже упал. Значительные колебания массы тела от взвешивания к взвешиванию указывают на недостаточную гидратацию организма и слишком низкое потребление жидкости вне тренировок. Цвет мочи тоже свидетельствует об этом: бледный и лимонадный цвета говорят, что все в порядке, а более темный — что потребление нужно увеличить. Конкретные инструкции по гидратации во время и непосредственно после нагрузки рассмотрены в главе 5.

ПЕРИОДИЗАЦИЯ ТРЕНИРОВОЧНОЙ ДИЕТЫ

Поскольку тренировочные циклы отличаются по направленности, продолжительности и интенсивности, пищевые требования также меняются. Потребности в питательных веществах индивидуальны. Они зависят от программы тренировок, целей по составу организма, количества аэробных и анаэробных занятий, подстройки к виду спорта и задачам на конкретный сезон. Здесь приведены некоторые соображения по питанию во время разных тренировочных циклов, полезные многим атлетам (см. врезку «Периодизация тренировок» и табл. 4.5).

Давайте вернемся к Джеку. Мы уже оценили его минимальные энергетические потребности с использованием подходящей для спортсменов формулы, а также энергозатраты на повседневную деятельность и тренировки. Следующий важный шаг — определить, сколько Джеку нужно углеводов, белков и жиров.

Таблица 4.5

Периодизация питания

Тренировочный цикл	Пищевые потребности	Мужчина 72 кг	Женщина 64 кг
Подготовительный	6,5 г/кг углеводов	480 г углеводов	420 г углеводов
	1,1 г/кг белков	80 г белков	70 г белков
	1,0 г/кг жиров	80 г жиров	70 г жиров
	—	2960 ккал	2590 ккал
Специальный	10,0 г/кг углеводов	720 г углеводов	630 г углеводов
	1,8 г/кг белков	128 г белков	112 г белков
	1,3 г/кг жиров	96 г жиров	84 г жиров
	—	4260 ккал	3720 ккал
Переходный	5,5 г/кг углеводов	400 г углеводов	350 г углеводов
	1,3 г/кг белков	96 г белков	84 г белков
	<1,0 г/кг жиров	80 г жиров	70 г жиров
	—	2700 ккал	2370 ккал

Вычислим потребность в углеводах (суммарно 2,3 часа тренировок):

$$75 \text{ кг} \times 10,0 \text{ г/кг} = 750 \text{ г}; 750 \text{ г} \times 4 \text{ ккал/г} = 3000 \text{ ккал из углеводов}$$

(72% от общей потребности в калориях)

Вычислим потребность в белках (день напряженных тренировок):

$$75 \text{ кг} \times 1,8 \text{ г/кг} \approx 135 \text{ г}; 135 \text{ г} \times 4 \text{ ккал/г} = 540 \text{ ккал из жиров}$$

(13% от общей потребности в калориях)

Вычислим потребность в жирах:

$$75 \text{ кг} \times 1,0 \text{ г/кг} \approx 75 \text{ г}; 75 \text{ г} \times 9 \text{ ккал/г} = 675 \text{ ккал}$$

(16% от общей потребности в калориях)

Распределение углеводов, белков и жиров в течение дня зависит от графика тренировок. Есть стратегии определения времени приема пищи и порций до, во время и после занятий, которые позволяют оптимизировать подпитку во время нагрузки и восстановление организма. Больше об этих стратегиях вы узнаете в главе 5.

ПЕРИОДИЗАЦИЯ ТРЕНИРОВОК

Любой спортсмен — марафонец, велосипедист, ожидающий летнего сезона, или оттачивающий навыки триатлет, который собирается участвовать в Ironman (половинной или полной дистанции), — делит тренировку на фазы, или циклы, имеющие определенные цели. Разбивку подготовки к важному соревнованию на последовательные серии тренировок называют *периодизацией*. Эта стратегия призвана улучшить результативность спортсмена путем колебаний направленности, объема и интенсивности занятий и включения времени на отдых и восстановление.

Макроцикл — самый крупный тренировочный период, который обычно длится целый год. На этом уровне нужно наметить предстоящие соревнования и старты. Затем программу подготовки разбивают на четыре *мезоцикла* по несколько недель или месяцев в зависимости от поставленных целей, сильных и слабых сторон и намеченных событий. Мезоциклы, в свою очередь, делятся на еще более короткие тренировочные фазы — *микроциклы*. Они обычно длятся неделю, хотя порой растягиваются на месяц, и требуют ежедневных тренировок по определенному графику. Мезоциклы обычно называют следующим образом (терминология может быть разной):

1. *Подготовительный (базовый, фундаментальный) мезоцикл*, как правило, приходится на начало макроцикла и направлен на развитие аэробной выносливости, мышечной силы и гибкости. Спортсмен в этой фазе старается нагрузить аэробную систему, чтобы улучшить аэробную производительность и мощь. Тренировки на выносливость сравнительно продолжительные, низкой и умеренной интенсивности. Этот период длится 16–20 недель и может включать 4–5 четырехнедельных тренировочных блоков. У спортсменов, готовящихся в Северном полушарии к летним забегам, этот цикл обычно начинается поздней осенью или ранней весной, однако, если атлет живет в умеренном климате и планирует ранний сезон, цикл сдвигается. Ближе к его завершению интенсивность тренировок может расти, но они по-прежнему сосредоточены на аэробной системе.
2. *Специальный (интенсивный) цикл*. В нем интенсивность занятий увеличивается, а объем снижается. Атлеты развивают силу специально для своего вида спорта — как отдельных дисциплин, например плавание, бег или велосипед, так и смешанных, например триатлон и приключенческие гонки. Этот цикл предшествует стартам, обычно длится 8–12 недель и сосредоточен на повышении VO_2max и лактатного порога. Тренировки специально подобраны для этой цели, например подъемы в гору с определенными интервалами у велосипедистов и бегунов, а также силовые тренировки с большими весами и уменьшенным числом повторений, чтобы отработать взрывное усилие. Делается акцент на скорости и технике, специфичной для конкретного вида спорта. Объем занятий по-прежнему довольно значительный. Если соревнования ожидаются летом, этот период может прийти на конец зимы и раннюю весну. По мере приближения дня старта тренировки становятся интенсивнее и короче, а их общий объем снижается. Важны и высокоинтенсивные занятия, и правильное восстановление после них. Специальный цикл также включает подводку — снижение активности перед стартами, не очень значимыми для целей сезона, но входящими в программу.

3. *Соревновательный цикл* состоит из подводки — целенаправленного уменьшения объема и интенсивности тренировок — и самого состязания. Этот цикл может быть коротким, средним и долгим. Например, подводка к триатлону на спринтерские дистанции будет короткой, перед марафоном — умеренной, а перед триатлоном Ironman может длиться несколько недель. Соревновательный цикл сосредоточен на важнейших событиях и стартах сезона и требует соблюдения строго определенных пищевых стратегий.
4. *Переходный (восстановительный) цикл* должен дать организму 4–8 недель активной реабилитации. В его начале может потребоваться настоящий отдых на 2–4 недели после заключительного главного события сезона. Затем мезоцикл длится еще 4–12 и более недель вплоть до начала следующего подготовительного цикла. Его цель — поддержать аэробную способность и поработать над техникой слабых сторон. Объем и интенсивность нагрузок в этом цикле ниже, чем в остальных. Это хорошее время, чтобы, например, потрудиться над гребком и техникой езды на велосипеде.

ТОПЛИВО ДЛЯ ПОДГОТОВИТЕЛЬНОГО ЦИКЛА

Подготовительный цикл заключается в построении фундамента тренировок. Поскольку объемы здесь велики, а интенсивность меняется от низкой до умеренной, организм полагается на приблизительно равную смесь углеводов и липидов. В этот период длительные нагрузки обычно самой слабой интенсивности, поэтому сжигается больше всего жира. Силовые занятия истощают мышечные запасы гликогена. Потребности в белках лишь немного выше нормы, однако очень важно, чтобы их получение по времени совпадало с тренировкой на отягощение (информация о питании для таких упражнений — в главе 6). Энергетические потребности зависят от объема тренировок, и достаточное для суточной нормы количество углеводов и белков можно дополнить жирами. Потребность в питательных веществах для этой фазы тренировки следующая.

Углеводы

5,5–6,5 г/кг — 1–2 часа с низкой интенсивностью

6,5–10 г/кг — 3–4 часа.

У спортсменов, выступающих на сверхдлинных дистанциях, потребности могут быть выше.

Белки

1,1–1,3 г/кг

Спортсмены, выступающие на сверхдлинных дистанциях, могут увеличить потребление белка до 1,8 г/кг.

Очень полезно, если белковая пища по времени приходится на тренировки с отягощениями.

Жиры

0,9–1,0 г/кг

Выравнивайте энергетические запросы полезными липидами.

Спортсменам, выступающим на сверхдлинных дистанциях, требуется более 1 г/кг, чтобы восполнить запасы жиров в мышцах.

Общее потребление калорий можно как уменьшить для снижения веса, так и увеличить, чтобы сосредоточиться на развитии мускулатуры. Это лучшее время в тренировочном цикле, чтобы сбросить вес и содержание жира без значительного ущерба для восстановления. Вот примеры оценки энергетических запросов некоторых спортсменов.

Триатлон. Мужчина, 77 кг

Тренировка: езда на велосипеде, 90 минут, низкая интенсивность

Потребность в углеводах	510 г (6,6 г/кг) × 4 ккал/г	= 2040 ккал
Потребность в белках	102 г (1,3 г/кг) × 4 ккал/г	= 408 ккал
Потребность в жирах	85 г (1,1 г/кг) × 9 ккал/г	= 765 ккал
Общее потребление калорий		3213 ккал (42 ккал/кг)

Бег. Женщина, 64 кг

Тренировка: бег, 75 минут, 13,5 км

Потребность в углеводах	350 г (5,5 г/кг) × 4 ккал/г	= 1400 ккал
Потребность в белках	63 г (1,0 г/кг) × 4 ккал/г	= 252 ккал
Потребность в жирах	70 г (1,1 г/кг) × 9 ккал/г	= 630 ккал
Общее потребление калорий		2282 ккал (36 ккал/кг)

Плавание. Мужчина, 59 кг

Тренировка: развитие выносливости, 85 минут

20 минут — разминка

30–45 минут — базовый темп / на развитие выносливости

10 минут — высокая скорость

10 минут — заминка

Потребность в углеводах	358 г (6,0 г/кг) × 4 ккал/г	1432 ккал
Потребность в белках	78 г (1,3 г/кг) × 4 ккал/г	312 ккал
Потребность в жирах	52 г (0,9 г/кг) × 9 ккал/г	468 ккал
Общее потребление калорий		2212 ккал (37 ккал/кг)

Если в какие-то дни тренировки снижаются до одного часа, потребление углеводов и белков можно слегка уменьшить. Более продолжительные двухчасовые тренировки в выходные требуют чуть большего количества углеводов.

ТОПЛИВО ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОГО ЦИКЛА

Во время этого цикла тренировок возрастает интенсивность, а объем слегка снижается. Для восстановления после напряженных занятий нужно больше калорий, а активные попытки уменьшить массу тела могут нарушить этот процесс и повредить запасам гликогена, сказаться на безжировой массе тела и уровне энергии. Достаточное питание важно и для того, чтобы организм путем усиленных тренировок научился лучше справляться с молочной кислотой. Скоростные высокоинтенсивные нагрузки истощают запасы гликогена в мышцах намного быстрее, чем медленные и стабильные. Потребность в белке увеличивается из-за стресса, которому подвержены мышцы во время напряженных занятий и упражнений на сопротивление с повышенным весом.

Углеводы

6,5–10 г/кг 90 минут — 2 часа с умеренной и высокой интенсивностью.

5,5–6,5 г/кг — 60–90 минут с низкой и умеренной интенсивностью.

6,5–8 г/кг — 45–75 минут с умеренной и высокой интенсивностью.

Спортсменам, готовящимся к сверхдлинным дистанциям, например к Ironman, в некоторые тренировочные дни придется повысить потребление углеводов до 11–12 г/кг.

Белки

1,3–1,8 г/кг.

Повышенную потребность в белках легко удовлетворяет сбалансированная диета. Белки следует принимать до и после интенсивных тренировок с отягощением. При очень тяжелых микроциклах может потребоваться 2 г/кг белка.

Жиры

1–2 г/кг.

Повышенное потребление жиров связано с увеличением запроса в энергии и особенно полезно спортсменам, готовящимся к сверхдлинным дистанциям и сохраняющим довольно большой объем занятий.

Потребление калорий должно быть достаточным для поддержания необходимого уровня энергии, в том числе при легких тренировках, направленных на восстановление. Во время этого цикла количество жира в организме может снижаться, но не пытайтесь активно

похудеть. Несмотря на повышенную потребность в энергии, следует сосредоточиваться на полезных продуктах и не увлекаться лакомствами. Вот два примера.

Велосипедный спорт. Женщина, 68 кг

Интервальные тренировки, 90 минут

10–15 минут — разминка

5 минут — короткие ускорения (20–30 секунд)

Интервалы: 2 × 20 минут в темпе, 5–10 минут легкого восстановления

10–15 минут — легкая заминка

Потребность в углеводах	450 г (6,6 г/кг) × 4 ккал/г	1800 ккал
Потребность в белках	105 г (1,5 г/кг) × 4 ккал/г	420 ккал
Потребность в жирах	90 г (1,3 г/кг) × 9 ккал/г	810 ккал
Общее потребление калорий		3030 ккал (44 ккал/кг)

Бег. Мужчина, 82 кг

Тренировка на треке, 60 минут

10–15 минут — разминка

5–10 минут — активные короткие серии

Основной комплекс — 10–20 × 30 секунд до 2–5 × 4 минут высокой интенсивности

10–15 минут — заминка

Потребность в углеводах	540 г (6,6 г/кг) × 4 ккал/г	2160 ккал
Потребность в белках	126 г (1,5 г/кг) × 4 ккал/г	504 ккал
Потребность в жирах	72 г (0,9 г/кг) × 9 ккал/г	648 ккал
Общее потребление калорий		3312 ккал (40 ккал/кг)

ТОПЛИВО ДЛЯ СОРЕВНОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА

Готовясь к важнейшим соревнованиям сезона, можно применить специальные стратегии питания, которые обеспечат полный запас топлива в мышцах ко дню старта. Упорядоченное снижение объема и интенсивности тренировок, часто называемое подводкой, требует снижения потребления энергии при сохранении достаточного количества углеводов для повышенной загрузки мышц гликогеном. Этот тренировочный цикл может длиться несколько недель, если предшествует, например, триатлону Ironman, а может уложиться в несколько дней, если дистанция не такая большая. О нем и «загрузке углеводами» рассказано в пятой главе.

ТОПЛИВО ДЛЯ ПЕРЕХОДНОГО ЦИКЛА

Активный отдых и восстановление — важный элемент подготовки к следующей спортивной цели. Во время ежегодного отдыха надо тренироваться, чтобы поддержать аэробную способность, однако интенсивность бывает в четыре раза меньше, чем во время подготовительного цикла. Это хороший период, чтобы ради развлечения и разнообразия попробовать новые виды спорта и активности.

Углеводы

4,5–5,5 г/кг — легкая и умеренная интенсивность.

Если в период отдыха вы сохраняете некоторый объем тренировок, стремитесь получать 6,5 г/кг. Порции становятся меньше, поэтому выбирайте качественные углеводы.

Белки

1,1–1,3 г/кг.

Эту потребность в белках легко удовлетворяет хорошо сбалансированная диета.

Жиры

Менее 1 г/кг.

Самое большое изменение в этом тренировочном цикле — снижение калорийности. Поскольку в периоды целенаправленной тренировки организм привыкает получать много калорий, можно легко набрать вес. Вот два примера снижения потребности в калориях, с которыми атлет столкнется в переходном цикле.

Плавание. Мужчина, 73 кг

Аэробная тренировка в спортзале, 60 минут

Потребность в углеводах	400 г (5,5 г/кг) × 4 ккал/г	= 1600 ккал
Потребность в белках	96 г (1,3 г/кг) × 4 ккал/г	= 384 ккал
Потребность в жирах	70 г (1,0 г/кг) × 9 ккал/г	= 630 ккал
Общее потребление калорий		2614 ккал (36 ккал/кг)

Триатлон. Женщина, 57 кг

Тренировка: равномерный бег, 60 минут

Потребность в углеводах	250 г (4,4 г/кг) × 4 ккал/г	= 1000 ккал
Потребность в белках	63 г (1,1 г/кг) × 4 ккал/г	= 252 ккал
Потребность в жирах	63 г (1,1 г/кг) × 9 ккал/г	= 567 ккал
Общее потребление калорий		1819 ккал (32 ккал/кг)

РАЗРАБОТКА ОПТИМАЛЬНОЙ ТРЕНИРОВОЧНОЙ ДИЕТЫ: СУТОЧНЫЙ ПЛАН

Спортсмен, стремящийся к оптимальной тренировке и восстановлению, при повседневном выборе продуктов должен использовать здравые научные рекомендации, чтобы пополнить запасы топлива в организме и быть удовлетворенным диетой. Успешность ежедневного плана питания во многом зависит от достаточного снабжения калориями и углеводами для программы тренировок на текущий и следующий день, а также дополнения приемов пищи сбалансированным количеством белков и жиров.

Планирование приемов пищи поначалу может показаться сложной задачей, но есть несколько стратегий, упрощающих ее. Вы удивитесь, насколько быстро можно перестроиться на новые идеи по питанию и включить их в повседневную жизнь, если у вас есть программа и некоторая структура. Планирование и организация делают этот аспект подготовки проще и эффективнее. Заранее подумать об оптимальных продуктах и пищевых добавках так же необходимо, как позаботиться об экипировке и спортивной одежде.

В таблице 4.5 приведены пищевые потребности двух спортсменов — 72-килограммового мужчины и женщины весом 64 кг — в разные фазы тренировок. Эти примеры показывают, насколько питание зависит от цикла и меняется вместе с вариациями типов, продолжительности и интенсивности тренировок.

ПРАКТИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ УГЛЕВОДОВ

Не всегда легко получить углеводы в нужное время и в правильном количестве, чтобы подготовиться к тренировке, восстановиться после нее и в хорошей форме подойти к соревнованиям. Порой сложно в удобной форме пополнить запасы, а чтобы иметь их своевременно и надлежащими порциями, придется очень постараться. Благодаря обилию хорошо подобранных полезных углеводов некоторые спортсмены легко удовлетворяют свои запросы в углеводах, но иногда из-за занятий аппетит падает, и съесть их достаточное количество сложно. В такие моменты важно, чтобы богатые углеводами продукты были привлекательными, удобными и легкими для пищеварительной системы.

Таблицы продуктов с указанием количества углеводов в 30-граммовой порции помогут вам планировать приемы пищи (см. табл. 4.6 и приложение А). Такие перечни обеспечивают правильное суточное число граммов углеводов, необходимое для тренировки. Триатлету весом 82 кг при трехчасовой тренировке может потребоваться целых 700 г углеводов, в то время как бегун с таким же весом, но совершающий короткую пробежку будет нуждаться всего в 400 г. Получить 700 г углеводов намного сложнее, чем 400, и здесь важны планирование и структура.

Описанная в этой главе система пищевых продуктов даст вам возможность гибко акцентировать различные источники углеводов в зависимости от предпочтений, потребностей, графика и цикла тренировок. Списки продуктов — полезный инструмент для правильного

удовлетворения своих запросов. В них указана точная суточная порция, что делает получение углеводов более доступным и управляемым. В периоды очень продолжительных и интенсивных тренировок не всегда удается дать организму достаточно необходимого топлива. Легкие тренировочные циклы не всегда позволяют уменьшить размер порций, потому что нужно иначе планировать питание. На практике индивидуальные планы спортсменов будут отличаться в зависимости от анамнеза, пищевых предпочтений, графика и навыков приготовления пищи. Примеры помогут адаптировать общие рекомендации к вашим потребностям и ситуациям.

Таблица 4.6

Содержание углеводов в продуктах

	Продукт	Размер порции
30 г углеводов в порции		
Хлеб	Бублик	½ шт. (60 г)
	Хлеб	2 ломтика (60 г)
	Панировочные сухари	½ ст. (120 мл)
	Хлебные палочки	60 г
	Кукурузный хлеб	1 кусочек (60 г)
	Булочка к обеду	60 г
	Маффин	1 шт. (60 г)
	Булка для гамбургера	1 шт. (60 г)
	Пита	1 шт. (60 г)
Каши и завтраки	Злаки с отрубями	⅔ ст. (160 мл)
	Злаки холодные, неподслащенные	45 г
	Манная каша	1 ст. (240 мл)
	Гранола нежирная	½ ст. (120 мл)
	Завтрак Grape-Nuts	⅓ ст. или 5 ст. л. (100 мл)
	Мамалыга	1 ст. (240 мл)
	Овсяная каша	1 ст. (240 мл)
	Воздушные злаки	3 ст. (720 мл)
	Пшеничные подушечки	¼ ст. (45 г)
Зерновые продукты	Амарант отварной	⅔ ст. (160 мл)
	Ячмень отварной	⅔ ст. (160 мл)
	Гречка отварная	1 ст. (240 мл)
	Булгур отварной	1 ст. (240 мл)

Продолжение табл. 4.6

	Продукт	Размер порции
Зерновые продукты	Кускус отварной	$\frac{2}{3}$ ст. (160 мл)
	Крекеры	45 г
	Пшено отварное	$\frac{2}{3}$ ст. (160 мл)
	Маффин низкожировой	90 г
	Смесь для оладий сухая	$\frac{1}{2}$ ст. (80 мл)
	Оладьи диаметром 10 см	3 шт.
	Макароны отварные	1 ст. (240 мл)
	Соленые крендельки	45 г
	Киноа отварное	$\frac{2}{3}$ ст. (160 мл)
	Рис белый или коричневый, отварной	$\frac{2}{3}$ ст. (160 мл)
	Соленый крекер	8 шт. или 45 г
	Тортильи кукурузные или пшеничные	2 шт.
	Вафли, из тостера или замороженные	2 шт.
	Дикий рис отварной	1 ст. (240 мл)
Крахмалистые овощи	Фасоль тушеная	$\frac{3}{4}$ ст. (180 мл)
	Кукуруза вареная	$\frac{3}{4}$ ст. (180 мл)
	Фасоль отварная	$\frac{3}{4}$ ст. (180 мл)
	Горох отварной	1 ст. (240 мл)
	Картофель печеный	1 шт. (150 г)
	Сладкий картофель печеный	120 мл
Фрукты	Яблоко сушеное	7 шт.
	Яблоко свежее	2 шт.
	Яблочное пюре подслащенное	$\frac{1}{2}$ ст. (120 мл)
	Яблочное пюре неподслащенное	1 ст. (240 мл)
	Абрикос свежий	8 шт.
	Банан	1 шт.
	Ежевика	$1\frac{1}{2}$ ст. (360 мл)
	Черника	$1\frac{1}{2}$ ст. (360 мл)
	Канталупа, сырые кусочки	2 ст. (480 мл)
	Вишня свежая	12 шт.
	Финик сушеный	1 шт.

Продолжение табл. 4.6

	Продукт	Размер порции
Фрукты	Инжир сушеный	3 шт.
	Фруктовый салат	1 ст. (240 мл)
	Грейпфрут	1 шт.
	Виноград	30 шт. или 1 ст. (240 мл)
	Мускатная дыня в кубиках	2 ст. (480 мл)
	Киви	2 шт.
	Манго	1 шт.
	Нектарин	2 шт.
	Апельсин	2 шт.
	Папайя	1 шт.
	Персик	2 шт.
	Груша	1 шт.
	Ананас свежий, в кусочках	1½ ст. (360 мл)
	Слива	3 шт.
	Изюм	½ ст. или 3 ст. л. (60 мл)
	Малина	2 ст. (480 мл)
Клубника	2½ ст. (600 мл)	
Арбуз	3 ломтика или 3 ст. (720 мл)	
Фруктовые и овощные соки	Яблочный сок	240 мл
	Морковный сок	300 мл
	Коктейль с клюквенным соком	240 мл
	Виноградный сок	240 мл
	Грейпфрутовый сок	240 мл
	Апельсиновый сок	240 мл
	Ананасовый сок	240 мл
	Коктейль с овощным соком	720 мл
Сладости и выпечка	Яблочный пирог	½ целого
	Торт мучной	½ целого
	Шоколадное молоко	240 мл
	Печенье обезжиренное	4 шт.
	Фруктовые спреды, 100% фруктов	2 ст. л. (40 мл)

Продолжение табл. 4.6

	Продукт	Размер порции
Сладости и выпечка	Имбирное печенье	6 шт.
	Крекеры из муки грубого помола	6 шт.
	Батончик гранолы, низкожировой	1 шт.
	Мед	2 ст. л. (40 мл)
	Горячий шоколад	2 упаковки
	Мороженое	1 ст. (240 мл)
	Джем или желе	2 ст. л. (40 мл)
	Маффин низкожировой	120 г
	Пирог	½ целого
	Попкорн, без добавления жира	6 ст. (1,4 л)
	Крендельки	45 г
	Пудинг обычный	½ ст. (120 мл)
	Фруктовое мороженое	½ ст. (120 мл)
	Сорбет с орехами	½ ст. (120 мл)
	Сироп обычный	2 ст. л. (40 мл)
	Смесь сухофруктов с орехами	60 г
	Ванильные вафли	10 шт.
	Йогурт замороженный, обезжиренный	1 ст. (240 мл)
Йогурт замороженный, низкожировой	⅔ ст. (160 мл)	
10–30 г углеводов в порции		
Молочные продукты и заменители	Миндальное молоко	240 мл
	Пахта, 1%	240 мл
	Шоколадное молоко	240 мл
	Молоко, 1%	240 мл
	Молоко, 2%	240 мл
	Молоко обезжиренное	240 мл
	Рисовое молоко	240 мл
	Соевое молоко обычное или шоколадное	240 мл
	Йогурт низкожировой	240 мл
	Йогурт обезжиренный	240 мл
	Йогурт с фруктами	240 мл

Окончание табл. 4.6

	Продукт	Размер порции
10 г углеводов в порции		
Овощи	Артишок	1 шт.
	Спаржа отварная	1 ст. (240 мл)
	Фасоль зеленая отварная	1 ст. (240 мл)
	Зелень свеклы отварная	1¼ ст. (300 мл)
	Брокколи отварная	1 ст. (240 мл)
	Брокколи сырая	2 ст. (480 мл)
	Брюссельская капуста отварная	¾ ст. (180 мл)
	Капуста белокочанная отварная	¾ ст. (180 мл)
	Морковь отварная	⅔ ст. (160 мл)
	Морковь сырая	2 шт.
	Цветная капуста, отварная	¾ ст. (180 мл)
	Капуста кале отварная	1¼ ст. (300 мл)
	Грибы отварные	1 ст. (240 мл)
	Зелень горчицы отварная	1½ ст. (360 мл)
	Перец сладкий сырой	2 ст. (480 мл)
	Шпинат отварной	1½ ст. (360 мл)
	Летняя тыква отварная	1 ст. (240 мл)
Помидор сырой	2 шт.	

СПИСОК ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПЛАНИРОВАНИЯ РАЦИОНА

В таблице 4.6 приведены размеры порций, которые содержат 10–30 г углеводов. Если вы только начинаете следить за их поступлением, ежедневно используйте наш список для планирования питания и повышения эффективности тренировочного рациона. Не забывайте включать углеводы из нескольких групп продуктов: хлеба и выпечки, каш, фруктов и фруктовых соков, овощей, а также молока, йогуртов и сои. В дни высокой потребности в углеводах дополняйте их десертами.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СТРАТЕГИИ ПОТРЕБЛЕНИЯ УГЛЕВОДОВ ДЛЯ ТРЕНИРОВОК

При подготовке к стартам потребность в углеводах резко возрастает, и вопросы времени и переносимости могут усложнить достижение поставленных пищевых целей. Получение

достаточного количества углеводов требует планирования. Если питаться спонтанно, необходимых веществ может не хватить. К счастью, ряд простых приемов упрощает этот процесс.

Пользуйтесь спортивными и энергетическими батончиками смело, но осторожно.

- Этот удобный насыщенный продукт дает до 50 г углеводов на порцию.
- Батончики можно брать с собой, чтобы быстро подкрепиться между тренировками или по дороге обратно на учебу или на работу.
- Помните, что батончики часто обогащены витаминами и активными элементами. Не следует превышать рекомендуемую дозу из-за чрезмерного увлечения этими продуктами.
- Энергетические батончики не должны заменять фрукты, овощи и цельные злаки, однако могут дополнить основанную на свежих продуктах высокоэнергетическую высокоуглеводную диету.
- Заботьтесь о надлежащем потреблении клетчатки.
- В дни интенсивных тренировок избыток клетчатки может затруднить работу пищеварительной системы. Если углеводы нужны в очень больших количествах, полезно добавить содержащие их продукты, в которых мало клетчатки.
- К насыщенным углеводами продуктам с низким содержанием клетчатки относятся большие булочки, калорийные злаковые завтраки, фруктовые соки, джемы, мед и сироп.
- Не забывайте йогурты, шейки и смузи.
- Вкусный перекус, состоящий из йогурта с фруктами, шейка из молока с низким процентом жирности или фруктового смузи, может существенно повысить потребление углеводов и дать организму необходимую жидкость.
- Высокоуглеводные напитки и заменители пищи — тоже удобный источник углеводов, который можно носить с собой для быстрого перекуса.
- Десерты в разумных количествах уместны в питательной диете. Некоторые насыщенные углеводами варианты — это фруктовое мороженое, сорбеты и замороженные йогурты с добавлением фруктов.
- Практикуйте большие и малые перекусы.
- Для удовлетворения ежедневной потребности в углеводах нужно часто перекусывать между основными приемами пищи и есть что-то в течение всего дня.
- Как минимум половину меню должны составлять богатые углеводами продукты.
- Варианты с низким содержанием клетчатки иногда лучше переносятся, если есть их незадолго до начала тренировки.
- Ограничивайте потребление скрытых жиров.
- Будьте внимательны к углеводным продуктам, которые одновременно богаты жирами (часто вредными). Это, например, круассаны, овощи со сметаной или глубокой обжарки, пончики, французские тосты, жареный рис, сконы, маффины, оладьи, пирожные, картофельные чипсы, пшеничные булочки, крекеры и приготовленный с добавлением масла попкорн.

Углеводы

Зерновые и крахмал

В дни, когда потребность в углеводах особенно велика, ваш рацион хорошо дополняют зерновые и крахмалистые продукты. Это очень концентрированный источник, дающий 30 г углеводов на порцию, указанную в таблице. Как уже говорилось в главе 2, старайтесь по возможности выбирать цельнозерновые и не слишком переработанные. Многие мучные изделия, например крендельки и крекеры, удобно использовать в качестве закусок.

Фрукты и соки

Другой отличный источник углеводов — свежие фрукты, сухофрукты и свежевыжатые соки. Они также дают 30 г углеводов на указанную в таблице порцию, а еще содержат очень много питательных веществ и прекрасно подходят для поддержания хорошего здоровья. В овощах тоже присутствуют углеводы, хотя и не в таком объеме, как в злаках и фруктах: всего около 10 г на порцию. В то же время лишь отдельные продукты могут сравниться с овощами по содержанию полезных веществ.

Нежирные молочные продукты

Натуральное молоко и йогурт, а также заменители молока, например соевое и рисовое, тоже служат хорошими источниками углеводов: в указанной порции их 10–30 г. Йогурт будет обогащен углеводами, если смешать его с фруктами и подсластить*.

Сладости и десерты

Наконец, еще один концентрированный источник — это сладости и десерты, в порции которых 30 г углеводов. Сладостями нельзя постоянно заменять более полезные продукты, однако в качестве дополнения использовать можно. Их плюс в том, что они богаты энергией и при этом насыщают хуже, чем некоторые богатые клетчаткой продукты. И если потребность в углеводах особенно высока и превышает 500 г в сутки, такой вариант очень удобен. В напряженные тренировочные дни можно добавить в программу питания богатые углеводами спортивные продукты.

Белки

Разумеется, спортсмен не может и не должен жить на одних углеводах. Белки и жиры вызывают более продолжительное насыщение и выравнивают уровень глюкозы в крови.

* Отметим, что речь идет о натуральном йогурте. В продуктах промышленного производства, как правило, и так много рафинированного сахара. *Прим. науч. ред.*

Перечисленные в табл. 4.7 белковые продукты упорядочены согласно содержанию в них липидов, чтобы было легче соблюдать рекомендуемые нормы. Спортсмены-вегетарианцы должны сделать акцент на растительных белках, молоке и молочных продуктах.

Главное, чтобы в дневном рационе хватало качественных нежирных белковых продуктов и калорий и белок не расходовался ради энергии.

Таблица 4.7

Белковые продукты по жирности

Очень низкое содержание жира (<2 г в 30 г)	Низкое содержание жира (3–4 г на 30 г)	Среднее содержание жира (4–5 г на 30 г)	Высокое содержание жира (6–8 г на 30 г)	Очень высокое содержание жира (>8 г на 30 г)
Рыба				
Белая рыба (тилапия, палтус, пикша и др.). Морепродукты (креветки и др.)	Темная рыба (лосось, скумбрия, сардины и др.)	Тунец и лосось в масле		Жареная рыба
Сыры				
Обезжиренные сыры, зерненный творог, 1 и 2%	Нежирные сыры	Фета, частично обезжиренная моцарелла, тертый пармезан	Моцарелла, нёшатель	Обычные сыры (американский чеддер, мюнстерский, швейцарский и др.)
Говядина				
Огузок отборный, 10% жирности	Огузок, 15% жирности, рибай, фланк-стейк, портерхаус (все отборное)	Огузок отборный, 20 и 27% жирности	Ростбиф, мясной рулет	Реберный край грудинки, солонина, спинная часть
Свинина				
Ветчина 5% жирности, вырезка, отруб филейный из толстого края без кости, отруб филейный из верхней части тонкого края	Ростбиф из оковалка, отруб филейный из средней части тонкого края, вырезка из реберной части, центральная часть ребер, лопатка, канадский бекон	Задняя часть туши	Сальсичча*	Паштет, пастрома, бекон, свиная колбаса
Баранина				
Бедро, половина голени	Отруб филейный из тонкого края, филейная вырезка, ребра	Жареное мясо		Фарш
Бобовые (на стакан)				
Фасоль черная, обычная, лимская, пинто, чечевица	Нут	Тофу	Соя	

Окончание табл. 4.7

Очень низкое содержание жира (<2 г в 30 г)	Низкое содержание жира (3–4 г на 30 г)	Среднее содержание жира (4–5 г на 30 г)	Высокое содержание жира (6–8 г на 30 г)	Очень высокое содержание жира (>8 г на 30 г)
Птица				
Грудка индейки, темное мясо индейки без кожи, белое куриное мясо без кожи	Курица (темное мясо с кожей и без кожи), индейка (темное мясо с кожей), утка жареная без кожи	Фарш из индейки с кожей	Утка жареная с кожей	
Другое				
Колбасные изделия 5% жирности, яичные белки, заменитель яиц	Колбасные изделия 14% жирности, заменитель яиц	Яйца	Колбасные изделия, мортаделла, индейка, курица, хот-дог, салями	Немецкие колбаски (кнаквурст, братвурст), хот-дог с говядиной или свиной, арахисовая паста

* Сальсичча — вид салями, изготавливается на основе мяса породистых итальянских свиней, имеет характерный дымный аромат и яркий остро-жгучий вкус.

В хорошо сбалансированном рационе 15–20% целевого числа калорий поступает из белков. Этого количества белка должно хватить для роста и восстановления мышц, а также для занятий силовыми тренировками. Излишки откладываются в виде жира, хотя, как объяснялось выше, при необходимости могут сжигаться для получения энергии. В качестве топлива белки менее эффективны по сравнению с углеводами.

Избыточное потребление белка может привести к негативным последствиям. Оно повышает потребность в жидкости, так как почкам нужно больше воды для выведения продуктов метаболизма. Лишний белок вреден людям, страдающим от заболеваний печени и почек. Он способствует кратковременному увеличению выделения с мочой кальция, поэтому следует уделять внимание и этому макроэлементу. Лучше получать белок с пищей, но некоторые богатые им продукты ведут к повышению содержания жира и холестерина, увеличивая риск сердечных заболеваний и других проблем со здоровьем. Планируя питание, не забывайте, что злаки и овощи тоже вносят вклад в ежедневное получение белка.

Жиры

В таблице 4.8 приведены источники конкретных видов липидов из расчета 5 г на порцию. Эту таблицу можно использовать и в качестве руководства при выборе продуктов. Делайте акцент на полезных незаменимых жирных кислотах и богатых мононенасыщенных жирах.

ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ ТАБЛИЦ ПРОДУКТОВ

Пользуясь приведенными в книге таблицами продуктов и меню из приложения Д, вы разберетесь, как соблюдать общие указания, корректируя их в соответствии с собственными оздоровительными целями и вкусом. Например, если не любите молочные продукты

Источники жиров

Источник		Размер порции
Мононенасыщенные жиры (5 г на порцию)		
Масло миндальное, арахисовое, кешью		2 ч. л. (12 мл)
Авокадо, среднее		½ шт.
Орехи	Миндаль	6
	Бразильский орех	2
	Кешью	6
	Лесной орех	5
	Макадамия	3
	Арахис	10
	Пекан	4 половинки
	Фисташки	16
Масла из авокадо, лесных орехов, оливковое, арахисовое (жидкое), канола		1 ч. л. (6 мл)
Маслины		8 крупных
Полиненасыщенные жиры (5 г на порцию)		
Майонез (без трансжиров)	Брусок, тубик или бутылка	1 ч. л. (6 мл)
	С пониженным содержанием жира	1 ст. л. (20 мл)
Майонез	Обычный	1 ч. л. (6 мл)
	С пониженным содержанием жира	1 ст. л. (20 мл)
Грецкие и кедровые орехи		1 ст. л. (20 мл) (кедр.) или 2 шт. (грецк.)
Масло кукурузное, из виноградных косточек, хлопковое, сафлоровое, соевое, подсолнечное, льняное, из грецких орехов		1 ч. л. (6 мл)
Заправка для салата	Обычная	1 ст. л. (20 мл)
	С пониженным содержанием жира	2 ст. л. (40 мл)
Семена: льняное, тыквенное, кунжутное, подсолнечное		1 ст. л. (20 мл)
Тахини и кунжутная паста		2 ч. л. (12 мл)
Насыщенные жиры (5 г на порцию)		
Бекон, поджаренный		1 ломтик
Масло сливочное	Брусок	1 ч. л. (6 мл)
	Взбитое	1 ч. л. (6 мл)
	С пониженным содержанием жира	1 ст. л. (20 мл)

Окончание табл. 4.8

Источник		Размер порции
Кокосовая стружка		2 ст. л. (40 мл)
Сливки, 12% жирности		2 ст. л. (40 мл)
Масло кокосовое, фракционированное многоядровое, пальмовое, пальмоядровое		1 ч. л. (6 мл)
Кулинарный жир и сало		1 ч. л. (6 мл)
Сметана	Обычная	2 ст. л. (40 мл)
	С пониженным содержанием жира	3 ст. л. (60 мл)

или не переносите лактозу, легко сделать акцент на других вариантах и свести нежелательную пищу к минимуму: добавить больше фруктов и соков и заменить коровье молоко соевым. Иногда удовлетворять потребность в углеводах полезно не злаками, а фруктами и фруктовыми соками. В дни легких тренировок потребность в углеводах бывает ниже обычного, и можно внести соответствующие поправки. Смысл в том, что эти планы обязательно нужно модифицировать в соответствии с индивидуальными запросами. Однако независимо от личного меню и предпочтений, для оптимальной результативности и восстановления необходимо получать общее рекомендуемое количество углеводов и полезные вещества, описанные в первой части книги.

Давайте посмотрим, как высокоэффективный триатлет может восполнить углеводы в день тяжелых тренировок, выбирая продукты из разных групп.

Джек сверился с таблицами и определил, сколько порций зерновых и крахмалистых продуктов, фруктов, овощей, молока и йогурта ему требуется для достижения цели, — 740 г углеводов в сутки. Во время занятий это топливо поступит в организм главным образом из спортивных напитков, поэтому до, после и между двумя тренировками Джек решил получать 540 г углеводов с пищей и напитками.

Они были разделены следующим образом:

- 4 порции фруктов (120 г углеводов)
- 12 порций зерновых продуктов (360 г углеводов)
- 1 порция молока (12 г углеводов)
- 2 порции йогурта (40 г углеводов)

Общее потребление углеводов с пищей: 532 г. За два с половиной часа тренировок остается получить 208 г углеводов, то есть 83 г в час.

Подробнее о стратегиях питания Джека рассказано в главах 5–7.

ЖУРНАЛЫ ПИТАНИЯ: ОТСЛЕЖИВАНИЕ ПОТРЕБЛЕНИЯ

Даже имея в распоряжении таблицы продуктов, некоторые спортсмены не могут проследить, сколько калорий потребляют в течение дня. Учитывая, что повседневная жизнь полна отвлекающих факторов и основное внимание сосредоточено на тренировке, к вечеру можно забыть о полученных дозах углеводов и белков. Чтобы помочь себе, стоит вести журнал питания. Он покажет, удовлетворяете ли вы потребность в энергии и питательных веществах в течение дня и недели. Лучше всего записывать блюда и порции в процессе еды или сразу после. Не забывайте отмечать перекусы, добавки и питье.

- Сложите граммы углеводов, полученные в течение дня, и посмотрите, соответствует ли их потребление интенсивности тренировок. Чтобы оценить количество углеводов в порции, изучите этикетку и списки продуктов в этой книге. Общее потребление содержащих углеводы продуктов можно сверить с планами питания, выяснив, достаточно ли вы получаете этого вещества для тренировок и восстановления.
- Записывайте количество жидкости и углеводов, полученных до, во время и после тренировки. Обратите внимание, как колеблется уровень энергии в зависимости от потребления углеводов и жидкостей.
- Оцените дневное потребление и убедитесь, что в рационе достаточно концентрированных качественных нежирных белков. Если вы вегетарианец, организм должен получать все необходимые аминокислоты из хороших порций растительного белка (см. врезку «Белок и спортсмены-вегетарианцы»).
- Проследите, чтобы липиды поступали из полезных мононенасыщенных масел, жидкого негидрогенизированного полиненасыщенного масла и продуктов с омега-3 жирными кислотами.
- Измерьте суточное потребление жидкостей, в том числе до и после тренировок. Проверьте, достаточна ли гидратация до нагрузок и восполняются ли потери жидкости после них.
- Проверяйте скрытые жиры, содержащиеся, например, в маффинах, пирожных и жирных крекерах. При любой возможности сводите потребление таких продуктов к минимуму.
- Уделяйте внимание привычкам. Если заметили, что в какое-то время дня обычно чувствуете сильный голод, скорректируйте время приема пищи. Отмечайте, когда есть хочется от скуки, стресса и других причин, не связанных с голодом.

В таблице 4.9 приведены примеры числа порций разных групп продуктов, которые в сочетании дают хорошо сбалансированную спортивную диету разной калорийности. Посмотрите в журнал питания и подумайте, не стоит ли что-то подправить, чтобы улучшить рацион.

Таблица 4.9

Рекомендуемое число порций для разных уровней потребности в калориях

Группы продуктов	2000 ккал	2400 ккал	2900 ккал	3400 ккал	4000 ккал
Зерновые	6	7	8	10	12
Овощи	2	3	3	3	3
Фрукты	3	3	4	5	6
Молочные продукты	2	2	2 (молоко)	2 (молоко)	3 (молоко)
			1 (йогурт)	1 (йогурт)	1 (йогурт)
Белки	6	6	6	7	8
Жиры	3	4	5	6	8
Содержание питательных веществ	315 г углеводов	350 г углеводов	450 г углеводов	550 г углеводов	650 г углеводов
	84 г белков	112 г белков	114 г белков	120 г белков	150 г белков
	45 г жиров	60 г жиров	70 г жиров	80 г жиров	89 г жиров

СОВЕТЫ ПО ЧТЕНИЮ ЭТИКЕТОК

Информация на этикетке продукта помогает определить его пищевые характеристики. Прежде всего посмотрите на состав: возможно, вы выберете вариант с высоким содержанием цельной пшеничной муки и других цельных злаков. Ингредиенты перечислены по удельному весу от максимального к минимальному.

Обратите внимание на указанный размер порции и сравните ее с фактической. Если вы съели продукта в два раза больше, чем указано, пищевую информацию следует соответствующим образом скорректировать. На этикетке дано общее содержание углеводов в граммах, поэтому можно оценить, значительно ли повлияет продукт на их потребление. Затем можно вычислить, какая порция даст 30 и более граммов углеводов, чтобы удовлетворить тренировочные запросы.

На этикетке есть и общее содержание жиров в граммах и калории из жира. Чтобы определить, какой процент калорий дают липиды, разделите калории из них в порции на общую калорийность порции и умножьте на 100. К жирной пище надо подходить с осторожностью и рассматривать ее в контексте всего дня. В сутки она должна давать 20–25% калорий, что оставляет место для полезных, но достаточно жирных вариантов. Некоторые продукты, например макароны (в чистом виде), содержат мало липидов, а другие, как маргарин, — много.

Указанная на этикетке информация о содержании витаминов и значимых элементов рассчитана из нормы 2000 ккал. Процент суточной нормы может показать, богат или беден продукт этим веществом, например кальцием, клетчаткой, железом и витамином С.

Тот, что дает 20% суточной нормы, считается хорошим источником питательного вещества. Кроме увеличения потребления продуктов, богатых определенными питательными веществами, на суточную норму можно ориентироваться, чтобы избежать избытка насыщенных и ненасыщенных жиров и холестерина.

БЕЛОК И СПОРТСМЕНЫ-ВЕГЕТАРИАНЦЫ

Вегетарианские и веганские принципы, безусловно, могут стать основой здоровой диеты и не мешают успешно заниматься спортом. В то же время у атлетов в видах спорта на выносливость потребность в белке выше, и обязательно надо учитывать, что качественная растительная пища — не такой насыщенный источник белка, как продукты животного происхождения, и эту разницу важно компенсировать. Первый ключевой пункт — получать достаточно калорий из углеводов, чтобы потребляемый белок не уходил на выработку энергии. Второй: вегетарианцы должны делать акцент на качественных, концентрированных растительных источниках белка, в частности на некоторых злаках, сушеном горохе и фасоли, чечевице, орехах и семенах. Соевые продукты, например темпе и тофу, почти эквивалентны по качеству животному белку.

По новым данным, соединять различные растительные белки в одном приеме пищи необязательно, однако вегетарианцы должны прилагать усилия, чтобы в течение всего дня получать разнообразие белковых продуктов. Если в организм поступит достаточно калорий из разных источников, он будет производить собственные полноценные белки, в противном случае потребляемые белки частично будут перерабатываться в энергию, а не использоваться для выполнения важных уникальных функций.

Советы по потреблению белков

- Включайте богатые белками продукты во все приемы пищи и перекусы.
- Каждый раз съедайте коровье или обогащенное соевое молоко или йогурты.
- С хлебом, бубликами и крекерами ешьте ореховую пасту, хумус и нежирные сыры (соевые и обычные).
- В перекусы с фруктами и йогуртом добавляйте орехи и семена.
- Ешьте тофу и темпе. И то и другое хорошо дополнит стир-фрай.
- Экспериментируйте с быстрыми фасолевыми блюдами, например буррито, запеканками и салатами.
- Готовьте густые супы и тушеные блюда с фасолью и чечевицей.
- Пробуйте заменители мяса, например, хот-доги и бургеры с тофу.

Советы по планированию питания

- В магазинах здорового питания широкий выбор готовых вегетарианских продуктов. Супермаркеты тоже расширяют ассортимент этих товаров, а иногда открывают

- специальные отделы. Выделите время, чтобы походить по магазинам и открыть для себя что-то новое.
- Изделий с текстурированным овощным белком стало значительно больше. Теперь можно купить продукты, которые на вид и по вкусу напоминают хот-доги, бургеры и колбаски. Из них можно сделать быстрый и легкий обед.
 - Курицу в большинстве рецептов можно заменить тофу: он бывает уже приправленным, а для остроты — добавить специй.
 - Говяжий или куриный бульон заменяйте овощным. Он продается во многих супермаркетах и магазинах здорового питания.
 - Консервированная чечевица, нут и другие бобовые — удобные и питательные вегетарианские продукты. Многие блюда с фасолью и чечевицей можно приготовить в большом количестве и заморозить.
 - Если вместо обычного молока пьете соевое и рисовое, покупайте обогащенные кальцием варианты.
 - Покупайте обогащенные железом завтраки и ешьте их с продуктами, богатыми витамином С, например апельсиновым соком.

ПРОФИЛЬ СПОРТСМЕНА

НЕДОСТАТОЧНОЕ ПИТАНИЕ: НИК

Ник несколько раз участвовал в триатлоне на олимпийских дистанциях и решил в следующем сезоне попробовать силы в half-Ironman*. Для этого во время тренировок пришлось увеличить расстояния во всех трех входящих в него дисциплинах и довести общее время занятий с 8 часов в неделю до 15–20. В начале цикла Ник занимался 12 раз в неделю, чувствовал себя хорошо, и занятия были продолжительными. Однако на шестой неделе базового периода появились общая усталость и упадок сил в конце долгой тренировки.

Оценив график занятий и журнал питания, спортивный диетолог пришла к выводу, что Ник недостаточно увеличил потребление энергии и макронутриентов и еда перестала соответствовать возросшему объему подготовки. Кроме того, нужно было лучше пользоваться возможностями есть и пить до, во время и после тренировки, чтобы дать организму достаточно топлива и запустить восстановительные процессы до следующих занятий, учитывая, что перерыв часто был менее восьми часов.

Спортивный диетолог оценила энергетические потребности. При весе 75 кг и офисной работе на базовую активность должно было уходить около 2300 ккал. Во время тренировок умеренной интенсивности Ник сжигал от 650 ккал (бег) до 850 ккал (езда

* Half-Ironman — «половинка», или полужелезная дистанция в триатлоне: 1,9 км плавания, 90 км велогонки и 21,1 км бега. *Прим. науч. ред.*

на велосипеде) в час. Если в день он занимался три часа, энергетические потребности могли достигать 4650 ккал.

Спортивный диетолог составила для Ника план питания на 4600 ккал с балансом углеводов, белков и жиров. Она посоветовала атлету есть 2–4 порции углеводов (в каждой из которых их по 30 г) с основными приемами пищи и 1–2 — во время перекусов. Она также порекомендовала получать углеводы во время тренировок, длящихся более 75 минут, и показала, как выбирать время и порции для оптимальной подпитки перед занятием, исходя из времени начала. Чтобы воспользоваться преимуществами ранней фазы замещения гликогена, углеводы нужно было получать и после занятий. Калорийность рациона дополняли правильные порции нежирной белковой пищи и полезных липидов.

ГЛАВА 5

ЕДА И ПИТЬЕ НА ТРЕНИРОВКАХ И СОРЕВНОВАНИЯХ

Главное — правильное время

Соревнования на выносливость — важное событие, венчающее многочасовые упорные тренировки. Чтобы подойти к нему полностью подготовленным, нужно осознать физиологические аспекты, которые могут вас замедлить, и выработать стратегию питания.

ЧТО ТАКОЕ УСТАЛОСТЬ

В видах спорта, требующих выносливости, усталость — это неспособность спортсмена удержать скорость, силу, мощь, навыки и психическую сосредоточенность. Усталость может наступить внезапно, например, когда во время долгого забега «больше не можешь», или подкрадываться незаметно, постепенно ухудшая качество тренировок.

С точки зрения питания усталость бывает связана с целым рядом факторов, среди которых:

- истощение запасов топлива;
- скорость потери жидкости и накопления тепла;
- низкий уровень натрия в крови;
- желудочно-кишечные нарушения.

На все эти аспекты влияют и подготовка к тренировке или соревнованию, и восстановление после них. Пищевое утомление может

ОСНОВНЫЕ МОМЕНТЫ

Начинайте тренировку с достаточным запасом гликогена в мышцах и печени.

Чтобы резко повысить результативность, перед нагрузкой ешьте продукты с низким гликемическим индексом.

Потребление углеводов во время упражнений задерживает падение уровня глюкозы в крови.

В часы перед тренировками следите за уровнем гидратации.

Для составления серьезного плана гидратации и питания необходимо оценивать потери пота.

Чтобы быстро восстановиться, нужно правильно питаться в течение часа после тренировки.

проявиться по-разному. Часто спортсмен как будто упирается в стену: появляются тяжесть и вялость в ногах — вероятно, из-за истощения гликогена в мышцах. Бывает, что падает уровень глюкозы в крови, а это влияет на центральную нервную систему и приводит к ухудшению концентрации, головокружению и психической усталости.

НАСТРОЙКА РАЦИОНА ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ УСТАЛОСТИ

Рассматривайте ежедневную тренировочную диету с точки зрения суточной потребности в углеводах, белках и жирах. Приведенные в главе 4 инструкции помогут определить, каким топливом и в каком количестве нужно снабжать организм каждые сутки. Эти показатели различаются и зависят от цикла и содержания тренировок, однако можно настроить рацион еще точнее, если учесть время приемов пищи и жидкостей. Подбор схемы питания к специфическим требованиям графика занятий оптимизирует уровень энергии, улучшит восстановление организма и поможет достичь желаемого состава тела. Правильно выбирать время особенно важно, если расписание тренировок построено вокруг работы или учебы. Одна из самых больших ошибок, которые может допустить спортсмен, — это испортить свои результаты из-за нехватки топлива для занятий. Также неблагоприятно сказывается и несвоевременное поступление источника энергии. Этот вывод основан на множестве серьезных исследований. Они открыли путь к разработке стратегий питания, которые спортсмен может применить до, во время и после тренировок.

ОКОЛОТРЕНИРОВОЧНОЕ ВРЕМЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩИ И ЖИДКОСТЕЙ

В идеале рацион тренировок и восстановления должен помочь переходить от занятия к занятию в оптимальной форме. Однако реальная жизнь иногда (а может быть, и нередко) мешает получать топливо в количестве, необходимом для качественной тренировки. Лихорадочный спортивный график, особенно в сочетании с работой и учебой, оставляет мало времени на приемы пищи и перекусы, не говоря уже о готовке: все это приходится втискивать в небольшие «окна». Тем не менее тщательный выбор времени питания полезен всем атлетам. При идеально составленной диете можно спровоцировать всплеск результативности, если уделять внимание продуктам и жидкостям, которые организм получает в течение четырех часов до и после тренировки.

Организм хорошо работает, если энергетический источник пополняется регулярно. Каждый прием пищи увеличивает запасы углеводов в печени и обеспечивает оптимальный уровень глюкозы в крови на следующие несколько часов. Если за один раз топлива поступило слишком много, избыток — будь то углеводы, белки или липиды — откладывается в виде жира. Соответственно, есть несколько раз в день полезно не только с точки зрения поддержания желаемой массы тела, но и для подпитки, важной при подготовке к тренировке и восстановлении после нее.

ПОТРЕБЛЕНИЕ ДОЛЖНО СООТВЕТСТВОВАТЬ ЗАТРАТАМ

Пища, которую организм получает до, во время и после тренировки, должна соответствовать затратам топлива. Чем дольше и интенсивнее занятие, тем выше риск обезвоживания и истощения запасов гликогена. Помните, что максимальные его ресурсы дают 1400–1800 ккал энергии: при стабильной нагрузке умеренной и большой интенсивности это топливо сгорит меньше чем за полтора часа. При большом напряжении, например сосредоточенной работе скорости и интервальных тренировках, эти резервы можно истратить очень быстро и уже через час ощутить усталость. Даже если остается много жира, интенсивность нагрузок приходится уменьшать, а иногда вообще прекращать занятия. Дело в том, что липидные запасы поставляют горючее не так быстро, чтобы соответствовать высокой интенсивности некоторых видов тренировок, поэтому мышечным волокнам начинает не хватать энергии.

Скорость истощения запасов топлива зависит от характера тренировок. Во время езды на велосипеде в стабильном, умеренном темпе организм постепенно сжигает и жиры, и углеводы. Скоростные заезды на треке могут истощить запасы углеводов быстрее чем за час. Занятия в спортзале, включающие нагрузку на сердечно-сосудистую систему и упражнения с сопротивлением, тоже сказываются на запасах гликогена. Истощение может быть значительным уже после одной тренировки либо накапливаться несколько дней или даже недель.

Глюкоза крови, уровень которой поддерживается за счет гликогена в печени, во время занятий спортом не слишком помогает мышцам. Это единственный источник топлива для мозга, и если он иссякнет, вы не сможете сосредоточиться на выполняемом упражнении. Появятся головокружение и раздражительность, ухудшится концентрация, станет сложно выполнять нужные действия. Тренировка покажется намного труднее, пострадает координация. Оценка ситуации тоже исказится, а это повлияет на технику. Только когда гликоген в мышцах закончится, в ход пойдут запасы глюкозы в крови, а после их истощения придется сильно сбавить темп или вообще остановиться.

Резервы других питательных веществ в организме тоже не бесконечны. Обезвоживание, например, может замедлить и умеренные, и интенсивные нагрузки, нарушить концентрацию, снизить выносливость мышц и привести к перегреву, особенно опасному в жаркую погоду. Избыточная потеря натрия тоже может негативно отразиться на результативности и повысить риск для здоровья во время упражнений.

ПИЩЕВЫЕ СТРАТЕГИИ ПЕРЕД ТРЕНИРОВКОЙ

Работающим на выносливость спортсменам, которые хотят выполнить тренировочную программу или наилучшим образом выступить на соревнованиях, полезны несколько стратегий питания до упражнений, призванные свести к минимуму истощение запасов топлива, жидкости и электролитов во время нагрузки.

- Тренировка или соревнование начинается с оптимальным уровнем жидкости, что помогает задержать или хотя бы свести к минимуму обезвоживание.

- Запасы гликогена в печени пополняются, что уменьшает риск развития гипогликемии во время нагрузок.
- Полный резерв гликогена в мышцах задерживает его истощение во время тренировок и соревнований.
- В начале упражнений у организма будет и топливо, и жидкость.
- Благодаря наполнению желудка не будет голодных болей во время нагрузки.
- Осознание, что перед соревнованием вы съели проверенную пищу, дает определенный комфорт и психологическое преимущество.

Очевидно, что перед серьезной тренировкой важно сформировать запасы гликогена в печени и мышцах. Рекомендованные ниже конкретные стратегии покажут, в какое время перед нагрузкой нужно есть. Они достаточно гибкие и допускают некоторые вариации в зависимости от графика работы, учебы и других занятий. Часто правильный подбор объема и времени питания до занятия — как раз то, чего не хватает выносливому спортсмену, чтобы получить топливо или восстановить запасы, истощенные после предыдущей тренировки или ночного голодания. Рекомендуемые порции и советы прямо связаны со временем приема пищи. С точки зрения метаболизма перед нагрузкой можно выделить два этапа: за 2–4 часа и за 30–60 минут. Время часто определяется соображениями удобства и графика, а содержание еды — метаболической, желудочно-кишечной и личной переносимостью.

3–4 часа до нагрузки

Опытные спортсмены считают оптимальным прием пищи за 3–4 часа до тренировки. В это время можно умеренно или плотно поесть, потому что остается много времени для переваривания. В центре внимания должно быть пополнение запасов гликогена в печени и даже топлива в мышцах. При правильном времени и грамотных порциях еда за 3–4 часа до нагрузки дает следующие преимущества.

- Восстанавливается нормальный уровень гликогена в печени. Запасы топлива в печени важны на утренних тренировках, так как за ночь они истощаются.
- Если порции большие, организм сохраняет углеводы в мышцах, чтобы использовать при необходимости.
- Можно запасти некоторое количество углеводов в кишечнике для всасывания и выделения во время упражнений, чтобы не провоцировать раздражения желудочно-кишечной системы.
- Не появится чувство голода во время тренировок.
- С метаболической и физической точек зрения можно за 3–4 часа до занятия получить существенное количество углеводов. Это поднимает уровень инсулина в крови и способствует использованию в качестве топлива именно углеводов, при этом благодаря сформированным запасам глюкоза в крови остается на стабильно приемлемом уровне. Исследования показывают, что питание в этот период усиливает результативность.

Порции перед занятиями должны соответствовать переносимости, но лучше приблизиться к верхней границе. За каждый час между приемом пищи и началом нагрузки пищеварение использует всего 1 г/кг углеводов. Согласно этой формуле:

- за 4 часа до нагрузок можно безопасно съесть 4 г/кг углеводов;
- за 3 часа до нагрузок можно безопасно съесть 3 г/кг углеводов.

Питание за 3–4 часа до нагрузок: выбор продуктов

Если вы решили плотно поесть или перекусить за 4 часа до долгой пробежки или тяжелого тренировочного заезда, 4 г/кг углеводов для спортсмена весом 73 кг будет соответствовать 320 г углеводов. Это довольно существенное количество, поэтому для желудка, вероятно, лучше получить насыщенные продукты и с низким содержанием клетчатки — возможно, даже жидкие. Чем интенсивнее нагрузка, тем тщательнее надо следить за переносимостью конкретных продуктов и временем их потребления.

Триста граммов легко перевариваемых углеводов можно получить, съев один большой бублик с 2 ст. л. джема, затем йогурт с фруктами и 960 мл спортивного напитка. Если на пищеварение есть целых 4 часа, 200 г хорошо переносимых углеводов дадут стакан гранолы, 240 мл обезжиренного молока, крупный банан и 360 мл сока в сочетании с двумя тостами и 2 ст. л. джема. Все это можно дополнить 360 мл высокоуглеводного энергетического напитка и получить в целом почти 300 г углеводов. Конечно, для некоторых спортсменов это слишком много. При подборе порций и продуктов следует учитывать индивидуальные особенности организма.

Питание за 2 часа до нагрузки

Принимать пищу за 3–4 часа до нагрузки не всегда получается из-за занятости или при очень раннем старте (вставать в 5 утра не самая привлекательная идея). Иногда предпочтительный вариант — поесть за 2 часа до тренировки. Хорошее правило: чем ближе к нагрузке вы планируете еду, тем меньше должна быть порция. Держите в уме следующие советы.

- В это время ограничьтесь 2 г/кг углеводов. Например, спортсмен весом 73 кг должен получить 160 г углеводов.
- Жидкие углеводы привлекательны тем, что быстрее перевариваются. Шейки на завтрак, жидкие заменители еды, смузи и спортивные добавки часто дают более 50 г углеводов на порцию. Хорошо подойдут смузи с соком и легкоперевариваемые энергетические батончики.
- Два часа до упражнений — оптимальный период для еды до утренних тренировок, ранних и не очень.

- Этот срок хорош и при тренировках в ранние послеобеденные часы. После плотного завтрака, который успел перевариться, небольшой или умеренный перекус за два часа до занятия станет хорошим дополнением, если запланирован старт в послеобеденные и вечерние часы.

Питание за час до нагрузок

Потребность в подпитке за 30–60 минут до занятия может возникнуть в самых разных ситуациях. Бывает, между последним существенным приемом пищи и тренировкой проходит много времени, и это приводит к чувству голода и нехватке топлива. Порой спортсмены едят ближе к продолжительной нагрузке, так как пополнить энергетические резервы полезно для результативности.

Потребление углеводов за час до нагрузки

Выбор времени потребления углеводов — за 30–60 минут до занятия — зависит от личной переносимости и графика. Углеводы, полученные в это время, действуют на метаболизм не так, как поступившие за несколько часов. Они ведут к выраженному повышению уровня глюкозы и инсулина в крови еще до тренировки, затем во время нагрузки он снизится, а печень будет отправлять в кровоток меньше глюкозы.

Из-за этих метаболических эффектов много лет велись споры в отношении потребления углеводов за час до нагрузок. Дело в том, что они способны спровоцировать гипогликемию — уменьшение уровня глюкозы в крови — во время занятия, что вызывает нежелательные симптомы и снижает результативность. Однако исследования подтвердили, что нет никакого вреда от такой стратегии питания, а польза возможна. Ученые экспериментировали с нагрузками, имитировавшими тренировку на стабильную выносливость, а не чередование высокой и средней интенсивности, на которое похожи некоторые занятия. Интересно и то, что уровень глюкозы в крови испытуемых менялся. Результаты показали, что он действительно может упасть в ранней фазе тренировки, но быстро возвращается в норму, и большинство спортсменов не ощущают ни нежелательных симптомов, ни ухудшения производительности. Некоторое число участников, однако, действительно отмечали гипогликемию и плохие результаты.

Спортсмены, чувствительные к углеводам

Если вас беспокоит возможная чувствительность к потреблению углеводов за час до тренировки, пригодится целый ряд стратегий. Достаточно большой объем углеводов препятствует снижению уровня глюкозы в крови и нагрузочной гипогликемии. В таких случаях для поддержания уровня глюкозы нужно, видимо, более 70 г углеводов. Спортсмены, не подверженные гипогликемии, получают преимущество даже от 50 г углеводов. В час

перед тренировкой некоторые атлеты способны употреблять до 100 г углеводов. Выбор продуктов и их количество — вопрос предпочтений и комфортного гликемического индекса. Удобные варианты — углеводные гели, энергетические батончики, питательные и спортивные напитки, которые часто содержат 30–50 г углеводов на порцию. Спортсмены, работающие на выносливость, могут выбрать один из вариантов или любое их сочетание в допустимой порции.

Независимо от расписания, прием пищи или перекус перед тренировкой повышает результативность. Хотя основная часть будет состоять из углеводов, можно добавить немного белка и, может быть, даже жиров, если учесть время и порцию. Чтобы подобрать оптимальный режим, экспериментируйте. Рекомендованное количество углеводов в зависимости от времени приема пищи перед нагрузкой приведено в табл. 5.5.

Гликемический эффект

Некоторые работающие на выносливость спортсмены перед тренировками предпочитают еду с низким или умеренным гликемическим индексом, чтобы поддержать постоянный уровень глюкозы в следующие несколько часов и во время нагрузки. Эти продукты дают не такой сильный метаболический всплеск и смягчают степень, в которой углеводы уменьшают потребление жира в пользу углеводного топлива.

Исследования низкогликемических продуктов и питания перед нагрузкой не поддерживают эту стратегию в полной мере, но такой выбор, несомненно, не повредит результативности. Во многих экспериментах участникам не давали углеводов во время теста, что лучше имитировало реальные условия. Конечно, получать углеводы на одних тренировках проще, чем на других.

В одном исследовании бегуны, получившие низкогликемическое питание за 3 часа до нагрузки, были способны бежать на 8 минут дольше, чем после высокогликемической пищи. Часто решение о выборе продуктов с низким ГИ — вопрос личных предпочтений и переносимости. Спортсмены могут путем экспериментов найти наилучший вариант. В этом исследовании перед нагрузкой они ели чечевицу. Попробуйте разные продукты с низким и средним ГИ (см. приложение А) и посмотрите, что больше всего подходит.

Как уже говорилось во второй главе, добавление нежирных белков и скромного количества легкоперевариваемых липидов может смягчить гликемический эффект от приема пищи и поддержать содержание глюкозы в крови на постоянном уровне, предотвращая появление чувства голода. Эти продукты часто хорошо переносятся, если есть их за 2–4 часа до тренировки. Многие низкогликемические варианты углеводной пищи, например непереработанные зерновые и фрукты, богаты клетчаткой, поэтому при их выборе для еды до тренировки нужно учитывать время. За 30–60 минут до занятия хорошо переносится скорее спортивное питание, а не что-то полезное и цельное. Часто у готовых продуктов ГИ выше, чем у цельных, хотя по мере появления в продаже новых вариантов этот момент может измениться.

Спортсмены должны учитывать, что потребление углеводов во время тренировки задерживает падение уровня глюкозы в крови и делает выбор вида углеводов перед нагрузкой не таким важным.

В целом следует сосредоточиться на тех стратегиях питания до тренировок, которые уместны для времени старта, графика и переносимости, и проверить их путем продуманных экспериментов. В таблице 5.1 вы найдете ряд предложений по питанию до нагрузки с различным количеством углеводов.

Таблица 5.1

Предложения по приемам пищи перед нагрузками

Углеводов, г	Образцы меню		
100	1½ ст. (360 мл) концентрированного углеводного напитка 1 ломтик тоста 90 г углеводов 380 ккал	1 углеводный гель 720 мл спортивного напитка 95 г углеводов 380 ккал	2 ломтика тоста или небольшой бублик (60 г) 1 крупный банан 2 ст. л. желе (40 мл) 240 мл сока 120 г углеводов 520 ккал
200	Курица, 60 г Хлеб, 2 ломтика (60 г) Фруктовый сок, 480 мл Крендельки, 60 г Углеводная добавка, 480 мл 220 г углеводов 1030 ккал	Фруктовый смузи: 240 мл йогурта 240 мл молока 240 мл сока 1 ст. фруктов Бублик, крупный (120 г) Джем, 2 ст. л. (40 мл) Энергетический батончик, 1 шт. 225 г углеводов 1185 ккал	Макароны отварные, 2 ст. (480 мл) Соус маринара, 1 ст. (240 мл) Хлеб, 2 ломтика (60 г) Йогурт замороженный, 360 мл Фруктовый сок, 240 мл Маргарин, 2 ч. л. (24 мл) 235 г углеводов 986 ккал
300	Оладьи, 4 шт. Фруктовая посыпка, ½ ст. (120 мл) Сироп, ½ ст. (120 мл) Фруктовый сок, 240 мл 270 г углеводов 1200 ккал	Каша, 2 ст. (480 мл) Напиток быстрого приготовления, 1 порция Банан, крупный Апельсиновый сок, 240 мл Углеводный напиток, 720 мл 300 г углеводов 1410 ккал	Рис, 3 ст., отварной (720 мл) Отварные овощи, 1 ст. (240 мл) Креветки, 120 г Сорбет, 1 ст. (240 мл) Газированный напиток, 360 мл Растительное масло, 2 ч. л. (14 мл) Углеводный напиток, 480 мл 300 г углеводов 1600 ккал
Время			
	3–4 ч до нагрузки — 4 г/кг углеводов 2 ч до нагрузки — 2 г/кг углеводов 1 ч до нагрузки — 1 г/кг углеводов		

Гидратация до тренировки

Обезвоживание — одна из важнейших проблем, способных повлиять на эффективность тренировки и исход соревнований. Оно может сделать нагрузку невозможной задолго до того, как скажется истощение запасов топлива. Несмотря на все попытки компенсировать потерю пота, восполнить жидкость на 100%, скорее всего, не получится. На некоторых тренировках ограничен доступ к воде и напиткам.

Стратегии максимизации запасов жидкости до тренировок, так же как и максимизации резерва гликогена в мышцах и печени, дают выигрыш в результативности. Предварительная гидратация считается не таким эффективным средством борьбы с обезвоживанием, как питье во время упражнений, и плохо влияет на эффективность. Однако если вы полагаете, что во время занятий не сможете взять с собой достаточно жидкости или будет сложно пить, предварительная гидратация окажется очень важной и практичной стратегией. Даже если есть возможность восполнить запасы потерянной с потом жидкости и спортсмен сознательно старается это делать, обычно возмещается не более 80%.

Приложите все усилия, чтобы не начинать тренировку в обезвоженном состоянии. Ваша цель — по возможности успеть за потоотделением, поэтому нехватка жидкости в организме на старте изначально ставит вас в невыгодное положение. Важно обдумать этот вопрос заранее.

Чтобы подготовиться к тренировке на следующий день:

- перед отходом ко сну выпейте 480 мл жидкости;
- утром выпейте 480–720 мл жидкости;
- перед тренировкой каждый час в течение дня старайтесь принимать еще 240–300 мл;
- примерно за час до занятия выпейте 480–960 мл. В это время, вероятно, лучше выбирать не воду, а варианты, содержащие углеводы и немного натрия, например спортивные напитки;
- еще больше пополните запасы жидкости в организме, выпив 240–480 мл за 20 минут до тренировки.

Если выполнять эти простые инструкции, обезвоживание вам не грозит.

СТРАТЕГИИ ПОТРЕБЛЕНИЯ ЖИДКОСТИ И ПИТАНИЯ ВО ВРЕМЯ ТРЕНИРОВКИ

Даже если начать занятие с хорошим запасом топлива, умеренные и интенсивные, а также очень продолжительные нагрузки способны истощить запасы жидкостей, углеводов и даже электролитов. В связи с этим потребление достаточного количества этих компонентов во время тренировок и соревнований дает несколько преимуществ:

- задержит и сведет к минимуму обезвоживание;
- поддержит уровень глюкозы в крови;

- задержит истощение гликогена в мышцах и печени;
- даст топливо для головного мозга;
- отложит потерю электролитов, особенно натрия.

Опасности обезвоживания

Обезвоживание может возникнуть и внутри помещения, и вне его и способно негативно отразиться на результативности задолго до полного истощения. В холодную и жаркую погоду, в пик сезона соревнований и межсезонье оно может наступить раньше, чем вы можете предположить, и повлияет на вас совершенно неожиданным образом.

Тепло — главный побочный продукт работы мышц во время нагрузки. Его накопление поднимает температуру тела. Вода не дает организму перегреться. Во время нагрузки потение — основной механизм отведения избытка тепла. Потери пота могут легко достигать 500–960 мл в час, а иногда даже более 1,5 л, в зависимости от условий среды, интенсивности нагрузки и скорости потовыделения конкретного спортсмена. В ходе некоторых занятий на выносливость эти показатели бывают выше 2 л в час, особенно если тренировка приходится на жаркую погоду.

Потеря из-за потения всего 2% массы тела может ухудшить переносимость нагрузок. Уменьшение объема крови подвергает стрессу сердечно-сосудистую систему, что снижает способность организма получать и использовать кислород. Обезвоживание ослабляет и мышечную выносливость, а ЧСС при той же интенсивности нагрузок может вырасти. Если потери жидкости не возмещать, температура тела повышается, а нагрузка переносится все тяжелее. Невнимание к уровню гидратации может плохо сказаться на достижении ваших спортивных целей.

Признаки и симптомы обезвоживания

К сожалению, жажда не самый хороший показатель потребности организма в жидкости, как во время нагрузки, так и в состоянии покоя. К ранним признакам и симптомам обезвоживания относятся легкое головокружение, головная боль, ухудшение аппетита, темный цвет мочи и усталость. Пока вы почувствуете жажду, с жидкостью будет потеряно 1% массы тела, а утрата всего 1–2% уже приводит к ухудшению результатов. Если потеря веса превысит 4%, могут проявиться сильная жажда, раздражительность, тошнота и другие симптомы. Обезвоживание ведет и к желудочно-кишечным нарушениям.

Следовательно, если пить уже после того, как началось обезвоживание, это вызовет дискомфорт в животе. При потере 5–6% массы тела станут более частыми сердечные сокращения и дыхание, а регуляция температуры тела нарушится. Не забывайте, что обезвоживание отражается на концентрации внимания и способности выполнять нужные в вашем виде спорта действия. Очевидно, что ухудшение координации, принятия решений и сосредоточенности из-за потери жидкости снижает результаты.

Чем продолжительнее и интенсивнее нагрузка, тем выше риск негативного влияния потери жидкости с потом. На потоотделение влияют наследственность, уровень физической подготовки и акклиматизация к температуре, в которой вы тренируетесь. Хотя в тепле человек потеет сильнее, при большой нагрузке те же риски сохраняются и в холодную погоду. Предотвращая обезвоживание, вы, вероятно, сможете избежать следующих пагубных физиологических эффектов:

- повышенной ЧСС;
- повышенной температуры тела;
- снижения объема крови;
- снижения сердечного выброса в минуту;
- снижения кровотока в коже;
- гипертрофированного восприятия усилия;
- нарушений концентрации;
- нарушений мелкой моторики;
- задержки выхода жидкостей из желудка;
- повышения риска желудочно-кишечных проблем.

Тяжелые последствия обезвоживания

Конечно, обезвоживание может приводить и к более серьезному риску для здоровья, включая тепловое истощение и тепловой удар. В первом случае возникают слабость, помутнение сознания, усталость и тошнота, кожа становится холодной и липкой, а пульс едва уловим. Если потеря жидкости еще больше, спортсмен может даже перестать потеть, а кожа будет казаться сухой и холодной. Из-за ослабления кровотока в головном мозге атлет окажется в полусознательном состоянии. В такой ситуации требуется немедленная медицинская помощь. Тепловой удар — еще более серьезное состояние, при котором кожа горячая и сухая, а температура тела очень высокая. Эта проблема чаще всего случается из-за перенапряжения в очень жарких условиях, сопровождающегося неправильной стратегией гидратации. Повысить риск описанных выше состояний могут перенесенные болезни, плохая подготовка к тренировке при высокой температуре воздуха и даже некоторые лекарственные средства.

Минимизация обезвоживания

Важно измерить потерю пота при всевозможных типах тренировок и в разных условиях. Нельзя полностью адаптироваться к обезвоживанию и научиться его переносить, поэтому желательно предотвращать его и сводить к минимуму. Так же как и уровень потоотделения, усилия по восполнению жидкости во время нагрузки у людей не одинаковы по эффективности. В идеале работающие на выносливость спортсмены должны

стремиться к тому, чтобы потребление жидкости равнялось ее потере. Обычно этого достичь не удастся, и даже в лучших условиях организм получает всего 50–80%. Даже если очень стараться, желудочно-кишечная система способна всасывать в час определенный объем. Главным препятствием для адекватной гидратации во время нагрузки, однако, становятся практические соображения. Потребление рекомендованного количества жидкости во время тренировок и соревнований может быть затруднено из-за логистики, ограниченной возможности пить, вкусовых предпочтений или желудочно-кишечной переносимости.

Если вы регулярно тренируетесь в жару, организм в какой-то степени действительно адаптируется и акклиматизируется. По мере совершенствования физической подготовки становится интенсивнее потоотделение и кровоток в мышцах и коже. Сердце перекачивает больше крови, и потение начинается при более низкой температуре тела: она повышается не так быстро и не до такого уровня. Однако адаптированный спортсмен потеет не меньше, а сильнее, и лучше, если привыкание к теплу сопровождается изменением привычек питья, чтобы в должной мере восполнять повышенные потери жидкости.

При любой интенсивности тренировки и в каких угодно условиях нужно иметь возможность пить. В спортзал стоит просто захватить напитки, и в помещении, как правило, несложно подобрать объем. Вне помещения ситуация усложняется. Очевидно, что на велосипеде пить намного легче, чем во время бега. В бассейне, а также на треке можно поставить бутылку в конце дорожки.

Инструкция по оценке потери пота во время тренировок и измерению эффективности гидратации приведена во врезке «Оценка потери пота». Когда вы разработаете оптимальные стратегии для различных видов занятий, ваша задача — максимально использовать возможность пить во время тренировок. Независимо от стратегии вы, скорее всего, выберете приятные на вкус жидкости с температурой, соответствующей условиям тренировки.

Думайте не только о том, сколько пить: нужно знать оптимальные и уместные варианты напитков для конкретной среды и условий. Атлеты часто покупают готовые продукты не только ради вкуса, но и потому, что они дают углеводное топливо и электролиты в виде хлорида натрия.

Потребности в топливе во время упражнений

Из-за продолжительности многих тренировок на выносливость, а также высокоинтенсивного и изменчивого характера занятий на скорость и интервальных тренировок пополнение энергетических ресурсов может быть важным фактором. Углеводы в этот период могут поддержать уровень глюкозы в крови и дать топливо мышцам, в которых заканчивается гликоген. Во время интервальных подходов они дают мышечным волокнам возможность запастись глюкозой, пока те в состоянии покоя. Например, если вы занимаетесь с низкой интенсивностью, будут пополняться мышечные волокна, отвечающие за напряженные усилия.

Потребление углеводов во время долгих интенсивных тренировок полезно и для головного мозга, так как, если пить одну воду, уровень глюкозы в крови снизится. Мозг в качестве топлива может использовать только глюкозу, и ее пониженное значение негативно отразится на работе центральной нервной системы. Таким образом, достаточный объем глюкозы поможет реализовать спортивные навыки на стабильно высоком уровне. Потребление углеводов может предотвратить и даже обратить симптомы депривации глюкозы: усталость, преувеличенное восприятие усилия и плохую координацию. Считается, что во время продолжительных нагрузок углеводы не дают подняться уровню серотонина в головном мозге. Этот гормон вызывает сонливость и усталость, помогает при засыпании, поэтому в разгар тренировки, когда хочется выжать максимум из доступного времени и добиться целей, его влияние нежелательно.

Большинство исследований потребления углеводов при нагрузках посвящено стабильной выносливости. Ученые обнаружили, что углеводы не только повышают результативность упражнений, длящихся 90 минут и дольше, но и усиливают производительность во время высокоинтенсивных часовых занятий. Некоторые эксперименты прошедшего десятилетия оценивали эффект от потребления спортивного напитка во время часовой нагрузки на уровне 80–90% $\text{VO}_{2\text{max}}$: результативность улучшилась.

Еще несколько исследований анализировали воздействие углеводов на производительность при перемежающихся высокоинтенсивных нагрузках продолжительностью около часа. Эти упражнения были ближе к интервальным тренировкам и занятиям на скорость. Выяснилось, что спортсмены, потреблявшие в период отдыха спортивный напиток, занимались дольше, чем получавшие плацебо. Ученые предположили, что углеводный напиток стал топливом для быстро сокращающихся мышечных волокон, восполняя его между высокоинтенсивными нагрузками. Полезный эффект оказывают углеводы на головной мозг. Хотя эти результаты не окончательные и требуется больше экспериментов такого рода, стоит подумать о применении спортивных напитков и на долгих тренировках, и даже во время коротких интенсивных занятий, чтобы удовлетворить потребности в мышечном гликогене и пополнить резервы жидкости.

ОЦЕНКА ПОТЕРИ ПОТА

Приведенная ниже методика оценки потери пота довольно точна, особенно при тренировке в теплую погоду. С ее помощью можно проверить потоотделение в различных видах тренировок — как в помещении, так и вне, — чтобы лучше оценить потребность организма в жидкости.

- Определите массу тела до и после занятия. Взвешиваться нужно без обуви и одежды, а после тренировки насухо вытрите тело, чтобы убрать основную часть пота. Посчитайте потерю веса: вычтите массу тела после тренировки из массы до тренировки. Например, спортсмен, начавший двухчасовую тренировку с весом 73 кг

и закончивший ее с весом 72 кг потерял за это время 1 кг воды. Это, однако, не окончательный результат, потому что он мог пить и терять жидкость с мочой.

Чтобы учесть эти факторы, сделайте следующее.

- Отслеживайте количество жидкости, потребляемой во время тренировки. 1 л жидкости равен 1 кг. Для более точных вычислений можете, например, взвесить бутылку до и после занятия или использовать емкость с делениями.
- Допустим, упомянутый спортсмен выпил за время двухчасовой тренировки 1,8 л жидкости. Она весила 1,8 кг.
- Сложите потерю массы тела и количество выпитой жидкости. Спортсмен, потерявший 1 кг и выпивший 1,8 кг жидкости во время тренировки, должен суммировать эти числа: получится, что он потерял 2,8 кг жидкости (1 кг + 1,8 кг = 2,8 кг).
- Зафиксируйте объем мочи, выделенной между взвешиваниями, и вычтите это число из результата, полученного на предыдущем этапе.
- Разделите общий вес жидкости на время упражнения. Например, 2,8 кг, или 2,8 л, на 2 часа дает потерю 1,4 л жидкости в час.

Все это можно выразить формулой:

$$\text{Скорость потоотделения} = (\text{масса тела до тренировки} - \text{масса тела после тренировки} + \text{потребление жидкости} - \text{объем мочи}) \div \text{время упражнения.}$$

Скорость потоотделения у спортсменов может варьироваться от трех стаканов (720 мл) жидкости в час до 10 стаканов (2400 мл) жидкости в час и более.

Вы можете проверить интенсивность потоотделения для различных тренировок и в течение всего сезона при различных температурах. Бланк «Оценки потери пота» приведен в приложении Е.

КАЛЬКУЛЯТОР ПОТЕРИ ПОТА

1. Проверьте массу тела до и после тренировки, чтобы вычислить ее потерю.
Масса тела до (кг) — 73 кг
Масса тела после (кг) — 72 кг
Потеря массы тела (кг) — 1 кг
Временной период (предпочтительно в часах) — 2 часа
По возможности взвешивайтесь без одежды.
2. Переведите потерю массы тела в литры (мл) жидкости. Например, 1 кг потерянной массы = 1 л жидкости. 1 л жидкости потерян.
3. Запишите объем жидкости, выпитой во время тренировки. Например, в пластиковой бутылочке от 600 до 720 мл.
1,8 л жидкости получен.

4. Сложите объемы потерянной и потребленной жидкости.
Потеря жидкости + потребление жидкости = 2,8 л.
5. Разделите общее число израсходованных литров на число часов тренировки, чтобы определить потерю пота в час.

Общая потеря жидкости ÷ часы тренировки = 1,4 л в час.

Спортивные напитки

Разработчиками спортивных напитков было проведено много исследований с целью создания идеальной жидкости для тренировок. Сама мысль здравая: атлетам нужен удобный способ получать жидкости и углеводы, чтобы во время нагрузки поддерживать запасы влаги и топлива. Спортивные напитки способны своевременно дать организму правильные, хорошо переносимые ингредиенты. Качественные продукты легко перевариваются и впитываются: они быстро выходят из желудка, всасываются в тонкой кишке, а затем попадают в кровоток. Содержащиеся в них углеводы поддерживают уровень глюкозы в крови, снабжают энергией работающие мышцы и пополняют в них запасы топлива. Жидкость напитка поддерживает объем крови и компенсирует потерю пота.

Стремясь научно обосновать рецептуры, ученые рассматривали все этапы пищеварения и всасывания, пытаясь определить, где движение веществ замедляется и где ускоряется. Если спортивный напиток «застрянет» на любом из этапов, жидкость и углеводы будут идти к кровотоку и мышцам дольше, а значит, результативность усилится не в нужной степени. Исследователи пришли к выводу, что скорость выхода из желудка определяют два главных фактора: концентрация углеводов в напитке и объем имеющейся в желудке жидкости.

Концентрация

Чтобы подобрать идеальную рецептуру спортивного напитка, нужно найти баланс. Ученые сошлись во мнении, что углеводы — важный ингредиент, но определение правильного их количества в смеси потребовало экспериментов. Было выявлено, что углеводы в концентрации примерно 6–8% выводятся очень эффективно, поэтому большинство спортивных напитков попадает в этот диапазон. Благодаря оптимальному содержанию напиток достигает кровотока почти так же быстро, как вода, при этом приносит полезные для результативности углеводы. Напитки этого типа хорошо переносятся атлетами, и это качество улучшается с практикой. С другой стороны, напитки с содержанием углеводов 10–12%*, например газировка и фруктовые соки, выходят из желудка медленнее. Они тоже дают углеводы и энергию, но снабжают организм хуже спортивных аналогов**, и при потреблении во время нагрузки их следует разбавлять.

* Напитки с содержанием углеводов 10–12% также называют гипертониками. *Прим. науч. ред.*

** Имеются в виду изотонические напитки, в которых концентрация углеводов на уровне 6–8%. *Прим. науч. ред.*

Объем

Объем жидкости в желудке влияет на растяжение его стенок и, следовательно, на опорожнение. При повышенном растяжении жидкость выходит из желудка быстрее: около 50% содержимого каждые 10 минут. Кроме того, чем сильнее обезвоживание, тем медленнее опорожнение. При сильном замедлении попытка выпить еще жидкости лишь усугубляет это состояние и даже может привести к пищевым нарушениям, например рвоте, особенно во время очень серьезных соревнований, таких как Ironman. Конечно, стресс тоже значительно воздействует на желудочно-кишечную систему. Возбуждение перед важным событием аналогично замедляет скорость опорожнения кишечника.

Чтобы максимизировать этот параметр, начните занятия с комфортно полным желудком и по возможности пейте с регулярными интервалами (10–15 минут). Количество жидкости, выходящее из желудка, сильно меняется, но у спортсменов обычно составляет 3–5 стаканов (720–1200 мл) в час. Самая важная стратегия — пить при любой возможности. Нацельтесь на минимум 600 мл каждый час тренировки. При необходимости увеличивайте объем в зависимости от продолжительности и типа занятия, а также потоотделения, которое вы определили для различных состояний.

Всасывание в кишечнике: дело в оптимальной смеси углеводов

Измерения скорости всасывания в кишечнике показали, что спортивные напитки всасываются так же легко, как вода. Различные виды углеводов проходят через стенки кишечника благодаря определенным механизмам транспорта. Ранние исследования спортивных напитков в основном показывали, что максимальное количество углеводов, которое организм атлета может комфортно всасывать, составляет 1 г/мин. Но работы последних десятилетий оценили влияние на скорость усвоения 2–3 источников углеводов и обнаружили измеримое преимущество в результативности при нагрузке, требующей выносливости.

Многочисленные источники углеводов

Есть оценка влияния увеличения числа источников углеводов на скорость всасывания: с 1 г/мин в случае глюкозы до 1,5 г/мин для углеводных смесей глюкозы или сахарозы с фруктозой. Смесь приводит к ситуации, в которой больше углеводов доступно в качестве топлива, а не задерживается в кишечнике, вызывая желудочно-кишечные проблемы. Эта стратегия особенно важна, если всасывание должно успевать за сжиганием топлива во время соревнований, например триатлона на длинные дистанции, велокроссов и ультрамарафонов. Доказано, что улучшение абсорбции повышает результативность.

Стоит попробовать спортивные напитки, содержащие как минимум два источника углеводов (перечень вариантов с указаниями в отношении состава есть в приложении В).

Полезно иметь в виду, что большинство таких смесей, видимо, имеет умеренный или высокий гликемический индекс и может быстро поднять уровень глюкозы в крови, вызвав всплеск умственной активности, сил и энергии. Как и с другими продуктами, ГИ спортивных напитков не обязательно связан с тем, относятся ли в нем углеводы к простым или сложным. Вариантов с низким ГИ немного, и часто его вообще не определяли.

Обратитесь к врезке «О разных видах сахара», где описано применение некоторых источников углеводов в современных спортивных напитках. Поэкспериментируйте с различными брендами, вкусами и смесями, чтобы определить, какие напитки и концентрации по вкусу и переносимости лучше для разных видов тренировок. Постарайтесь проверить на себе напитки, предлагаемые в ходе соревнований, так как может не хватить объема, который получится взять с собой.

Температура

Во время нагрузки прохладные жидкости выходят из желудка быстрее, чем теплые, и, конечно, в жаркую погоду они приятнее и привлекательнее. Скорее всего, холодной жидкости захочется выпить больше. Позаботьтесь об этом заранее, чтобы стартовать с охлажденным напитком.

Количество и время

Общие указания по потреблению спортивных напитков во время нагрузки не отличаются от приведенных выше инструкций для воды: 120–240 мл каждые 15–20 минут. Во время тренировки пейте с регулярными интервалами или всегда, когда есть возможность. Польза для результативности появляется, когда спортсмен получает в час примерно 30 г углеводов, однако во время высокоинтенсивных нагрузок, особенно если гликоген в мышцах слегка израсходовался, 50–60 г могут быть даже лучше. Переносимость и потребность в углеводах для поддержания оптимального уровня энергии во время занятия индивидуальны.

Читайте этикетки спортивных напитков и инструкции к ним. Определите объем, который даст 30–60 и больше граммов углеводов в час. Путем экспериментов выясните, какой объем лучше всего усиливает результативность и уровень гидратации. Подробные рекомендации по потреблению углеводов для конкретных видов спорта и дистанций вы найдете в третьей части книги.

Если говорить о времени, полезны и большие порции спортивных напитков, и регулярное потребление малых доз. В целом пейте при любой возможности в зависимости от характера тренировки. Углеводы помогут при истощении, но разумнее получить их раньше, чтобы предупредить проблему. Выпейте углеводный спортивный напиток, не дожидаясь признаков и симптомов падения энергетического уровня.

О РАЗНЫХ ВИДАХ САХАРА

Читать этикетки спортивных напитков и разбираться в источниках углеводов непросто. Ниже приведен список углеводов и их сочетаний, которые встречаются во многих имеющихся в продаже вариантах.

Глюкоза: простой углевод, который может всасываться со скоростью 1 г/мин (60 г/ч).

Мальтодекстрин: его часто называют патокой и полимерами глюкозы. Это длинные цепочки молекул глюкозы. Он не дает преимуществ при всасывании по сравнению с глюкозой, но имеет более мягкий вкус. Может рекламироваться как «сложный углевод», хотя по-прежнему остается искусственно полученным и с высоким ГИ.

Фруктоза: простой углевод, который часто добавляют в спортивные напитки как второй источник — обычно не единственный и не основной. Спортсмены с непереносимостью фруктозы не могут потреблять ее в большом количестве.

Сочетание глюкоза — фруктоза: наиболее эффективно всасываемая смесь углеводов, так как задействует сразу несколько механизмов транспорта. В напитках соотношение глюкозы к фруктозе, как правило, составляет 2:1. Скорость всасывания — 1,5 г/мин (90 г/ч) — способствует подпитке при продолжительных нагрузках.

Сочетание глюкоза — сахароза: в сущности, схоже с сочетанием глюкозы и фруктозы, так как двумолекулярная сахароза расщепляется на глюкозу и фруктозу.

Другие источники углеводов: жидкие, твердые и нечто среднее

В последние годы индустрия спортивного питания предложила новые варианты для подзарядки в виде закусок, вафель, жевательных конфет*, гелей и энергетических батончиков. Они имеют полужидкую и твердую форму и дополняют спортивные напитки как источники углеводов. Эти добавки можно есть до, во время и после упражнения, однако их переносимость варьируется в зависимости от интенсивности нагрузки и времени потребления. Очевидно, что углеводные напитки практичнее, так как обеспечивают и гидратацию, и подпитку, но многие атлеты оценят концентрированные углеводные гели и аналогичные продукты, особенно когда энергетические потребности сильнее жажды. Твердые и полутвердые источники углеводов, например энергетические батончики, следует съедать с некоторым количеством жидкости. Они могут притупить голод во время тренировки, хотя при высокой интенсивности нагрузок большинство спортсменов предпочитают избегать твердой пищи.

В целом выбор жидкостей и углеводов можно в какой-то степени индивидуализировать. Учитывайте, что в жаркую погоду вне помещения организм может нуждаться в жидкостях

* Жевательные конфеты — еще один возможный источник углеводов во время тренировок и соревнований. Они могут стать хорошей альтернативой углеводным гелям. От обычных мармеладок отличаются наличием специальных добавок — натрия, кофеина, аминокислот. Жевательные конфеты есть в ассортименте многих известных производителей — GU, Clif, Sponser и других. *Прим. науч. ред.*

гораздо сильнее, чем в дополнительных углеводах. Но в конце интенсивной тренировки потребность в углеводах может оказаться приоритетнее: гель с водой или концентрированный спортивный напиток даст прилив энергии, необходимый для результативности.

ПОДПИТКА ВО ВРЕМЯ СОРЕВНОВАНИЙ

Углеводы, потребляемые во время продолжительных тренировок и соревнований, могут стать дополнительным источником топлива для мозга и мышц. Исследования бегунов и велосипедистов показали, что подпитка во время нагрузки улучшает выносливость (продолжительность активности до наступления усталости) и результативность (способность закончить гонку быстрее). Ниже приведены некоторые инструкции по питанию в зависимости от времени.

До 45 минут: вероятно, не требуется.

Можно обдумать восполнение запасов углеводов при высокой интенсивности тренировок, а также в дни многочисленных занятий с недостаточным питанием.

45–75 минут: до 30 г углеводов в час.

Углеводы полезнее всего во время тренировки ранним утром до завтрака и если занятие начинается через несколько часов после последнего приема пищи.

1–2,5 часа: 30–60 г углеводов в час.

Потренируйтесь и отработайте план питания, который подходит к вашим потребностям в гидратации и кишечной переносимости.

Более 2,5 часа: 80–90 г углеводов в час.

Чтобы обеспечить всасывание такого большого объема, продукт должен содержать несколько источников углеводов. Следует экспериментировать с максимальным объемом спортивного напитка, соответствующего уровню потоотделения, и при необходимости добавить продукты, например гели и жевательные конфеты.

Белок во время тренировки

Некоторые имеющиеся в продаже спортивные напитки содержат белок. Исследования, которые должны были оценить, дают ли эти продукты какие-то преимущества по сравнению с традиционными спортивными напитками, вывели противоречивые результаты из-за разной постановки эксперимента и протоколов тестирования. При нагрузках на выносливость и особенно при подготовке к сверхдлинным гонкам некоторые атлеты могут добавить в план питания для соревнований немного белка, однако постоянно есть богатые белком продукты во время тренировки и соревнований не рекомендуется. Вместо этого следует сосредоточиться на стратегиях возмещения жидкости, углеводного топлива

и натрия и соответствующих продуктах. Исследования показывают: оптимальное потребление углеводов снижает вероятность, что запасы белка и мышцы будут использованы организмом как источник топлива.

ПОЛОСКАНИЕ РТА УГЛЕВОДНЫМИ НАПИТКАМИ: СВЯЗЬ С МОЗГОМ

Новые исследования свидетельствуют: углеводам необязательно достигать мозга, чтобы положительно влиять на результативность. В семи экспериментах участники не проглатывали напиток, а полоскали рот раствором углеводов. В пяти из них была обнаружена польза для результативности, в двух — нет. Хотя механизмы не до конца ясны, считается, что «углеводное полоскание» активирует центры вознаграждения в головном мозге и стимулирует повышение результативности, связанное не с уровнем глюкозы в крови и питанием мышц, а с центральной нервной системой. Другими словами, даже если топливо не поступает, мозг начинает действовать так, как будто оно есть. Необходимы дальнейшие исследования этого вопроса.

Предел электролитов

Пот состоит в основном из воды, но содержит целый ряд электролитов, в том числе натрий, калий и кальций.

960 мл пота могут включать следующее количество этих веществ:

- 500–1800 мг натрия;
- 700–2100 мг хлора;
- 150–300 мг калия;
- 40 мг кальция.

Основной электролит, выводимый с потом, — хлорид натрия, или поваренная соль. Потери электролитов у спортсменов значительно меняются. Поскольку эти питательные вещества — главный твердый компонент пота, большинство исследований сосредоточено на возмещении потребности в них во время нагрузки. Чаще всего изучались натрий и калий, но принимали во внимание и хлор. Натрий важно учитывать атлетам, занимающимся в жаркую и влажную погоду. Особенно это должно интересовать людей, подверженных гипонатриемии — понижению уровня натрия в крови — и мышечным судорогам, так как уровень указанного элемента, вероятно, влияет на эти состояния. У некоторых спортсменов содержание натрия в поте высокое даже после акклиматизации. Это может быть связано с генетикой и другими факторами.

Хотя мы часто слышим, что потребление большого количества натрия опасно, его ограничение полезно прежде всего для людей, чувствительных к нему и ведущих сидячий образ жизни, а также для тех, кто склонен к высокому артериальному давлению.

Для спортсмена, у которого наблюдались мышечные судороги и умеренная или высокая потеря натрия с потом, это не самая хорошая стратегия.

Несколько часов потения в день во время тренировки может привести некоторых атлетов (особенно готовящихся к сверхдлинным гонкам) к значительной потере натрия, и его придется восполнять рационом с достаточным количеством соли. Содержание натрия в спортивных напитках разное, и те, кто склонен к судорогам и высокой его потере с потом, могут выбрать подходящий вариант. Некоторые лаборатории определяют потерю натрия, но, чтобы понять, высока ли его доля в поте, необязательно прибегать к дорогим и сложным процедурам: к четким признакам относятся, например, соляные разводы на коже и одежде. Акклиматизация к теплу должна приводить к снижению содержания соли в поту, но, как упоминалось выше, это иногда происходит не очень эффективно.

Предотвращение гипонатриемии

Гипонатриемия — аномально низкий уровень натрия в крови — может возникнуть во время или после длительной тренировки и особенно во время соревнований. Многие атлеты в видах спорта на выносливость периодически испытывают незначительное или умеренное снижение уровня этого элемента, но тяжелая гипонатриемия бывает опасна и даже летальна. Чем ниже содержание натрия, тем серьезнее симптомы: головная боль, спутанность сознания, тошнота, судороги, вздутие живота и отеки конечностей. Такое состояние может как минимум замедлить вас во время соревнований, и его лучше предотвратить.

Не пейте слишком много! У гипонатриемии есть множество причин, но главные виновники — избыточное потребление жидкости, которая разбавляет натрий в крови, а также высокая скорость его выведения с потом. Спортсмены с естественно высоким содержанием соли в поту, а также те, кто обильно потеет, особенно подвержены этому состоянию. Во время соревнования на выносливость оно обычно возникает из-за того, что атлет пьет слишком много воды. По не вполне ясным причинам число случаев гипонатриемии у спортсменок выше. Это состояние также более распространено у марафонцев. Начало гипонатриемии может положить излишнее получение жидкости во время подводки за 2–3 дня до соревнования. Чрезмерное увлечение питьем в гонке может еще значительно снизить уровень натрия в крови, к тому же простая вода, а не натрийсодержащие спортивные напитки только усугубляет картину. Участники, приходящие к финишу позже, более подвержены гипонатриемии, так как пить им сравнительно легко. Спортсмены, плохо подготовленные к мероприятию и недостаточно акклиматизированные, тоже в группе риска.

Минимизируйте потери пота и получайте натрий во время гонки

Хотя перегрузка жидкостью часто связана с гипонатриемией, ограничение воды не выход. В соревнованиях на сверхвыносливость спортсмены финишируют и с обезвоживанием, и с пониженным уровнем натрия. Если нет медицинских противопоказаний, атлеты

должны получать с пищей порцию соли. В особых случаях, например в пожилом возрасте, когда соль может повлиять на артериальное давление и здоровье сердца, следует проконсультироваться с врачом. Кроме того, уровень гидратации до соревнования должен быть хорошим, но не избыточным. Во время подводки потеря пота на тренировках значительно уменьшается. Пейте регулярно и следите за цветом мочи. Во время соревнований важно соотносить потребление жидкости с потением и не пить слишком много. Атлеты обязательно должны потреблять спортивные напитки с натрием, причем выбирать варианты, в которых этого элемента больше. Если необходимость критична, можно даже принимать соль или таблетки с электролитами, но ими нельзя увлекаться, и обязательно надо употреблять их вместе с жидкостью. В ходе сверхдлинных гонок, например триатлона Ironman и ультрамарафонов, часто предлагают высоконатриевые продукты вроде крендельков и куриного бульона. Хотя индивидуальная потребность меняется, очень выносливые спортсмены могут ориентироваться примерно на 1000 мг натрия в час, чтобы поддержать его нормальный и безопасный уровень.

Стратегии восполнения жидкости, топлива и электролитов

Получение достаточного количества топлива и жидкости и возмещение высоких потерь натрия требует экспериментирования и опыта. Каждый спортсмен должен разрабатывать индивидуальные планы для тренировок и соревнований. Вот ряд практических советов, позволяющих получить максимум от потребления топлива и жидкости.

Составьте план и пейте по расписанию. Приготовьте бутылку с жидкостью: она должна быть под рукой, чтобы можно было пить в перерывах и во время тренировки. Проверяйте план каждый час, чтобы определить, поспеваете ли вы за требуемым объемом.

Пейте 120–240 мл жидкости каждые 15–20 минут нагрузки. Выработайте привычку пить регулярно и получать достаточно жидкости во время тренировки. Делайте хорошие глотки, так как большой объем быстрее выходит из желудка. Для многих спортсменов это хорошая отправная точка, чтобы свести обезвоживание к минимуму.

Отслеживая массу тела до и после тренировки, определите, сколько пота вы обычно теряете. Пейте столько, чтобы свести потерю пота к минимуму. Если во время часового занятия вы теряете свыше 1 кг, нужно больше жидкости. Набор веса во время тренировок говорит о том, что потребление воды превышает потоотделение.

Начинайте нагрузку с хорошей гидратацией. В течение часа до нагрузки выпейте 480–600 мл жидкости и начинайте с комфортно наполненным желудком. Это, а также питье каждые 15–20 минут ускорит его опорожнение. Такая стратегия особенно важна, если характер тренировки не дает возможности часто пить.

Избегайте «ниспадающей спирали» обезвоживания. Если организм обезвожен, жидкость выходит из желудка медленнее. В крайних случаях это может привести к желудочно-кишечным нарушениям, в том числе вздутиям. Вы почувствуете обезвоживание, начнете больше пить, а это только усугубит кишечные нарушения.

Начните пить в ранней фазе тренировки. Польза для результативности выше, если пить спортивные напитки с самого начала.

Привыкните к различным спортивным напиткам. Хотя у вас, скорее всего, есть любимый бренд и вкус, потренируйтесь с теми вариантами, которые предлагают во время соревнований, и приучитесь к новым ароматам и ощущениям. Это даст большую гибкость.

Жидкости должны быть доступны. Если держать под рукой пластмассовую бутылку, можно пить сколько нужно и внутри, и вне помещения. Если у вас есть тренировочный маршрут или круг, подумайте, где будете покупать или располагать дополнительные напитки.

Пейте спортивные напитки во время умеренных и интенсивных тренировок, длящихся более часа. Исследования показывают, что сочетание жидкости и углеводов улучшает результативность, так как возмещает потерю пота и дает мышцам углеводное топливо. Даже при высокоинтенсивных тренировках, длящихся менее часа, потребление углеводов полезно благодаря влиянию на мозг.

Во время умеренных и интенсивных тренировок получайте минимум 30–60 г/ч углеводов из спортивных напитков с несколькими источниками этих веществ. Благодаря этому вы избежите обезвоживания и будете располагать энергетическим ресурсом на случай истощения запасов гликогена. В идеале за час нагрузок вы должны получать 1–1,5 г/кг углеводов. Большинство спортивных напитков содержит 14–20 г углеводов на 240 мл. Одна полная пластиковая бутылка в 600 мл даст 35–50 г, и ее надо выпить за час тренировки.

Если тренировка длится более трех часов, потребляйте 60–90 г углеводов в час. Запросы топлива при продолжительных тренировках выше, и может понадобиться сочетание спортивных напитков и пищи.

Осторожно экспериментируйте с другими источниками углеводов. Во время интенсивных тренировок, а также если углеводы нужнее гидратации привлекательны твердые и полутвердые продукты, например гели. Они дают необходимое топливо и предотвращают истощение. Глоток геля обычно поставляет 25–50 г углеводов, но не забывайте запить его 240–480 мл воды, иначе из-за высокой концентрации он будет медленнее выходить из желудка. Исследования показывают, что гели могут вызвать желудочно-кишечные проблемы, если есть их во время бега, но при этом хорошо переносятся на велосипеде. Жевательные конфеты и энергетические батончики тоже следует обильно запивать.

Найдите, сколько пота вы теряете в различных условиях среды и в каждый период сезона. Проверьте вес до и после тренировки в различных температурах и видах занятий, а также в каждое время года. Приучитесь пить столько, чтобы восполнить потоотделение в любой ситуации. Когда ваша физическая форма улучшится, потоотделение вырастет. Его скорость также усиливает акклиматизация, хотя концентрация натрия в поту при этом должна снизиться. План должен быть индивидуальным: например, стратегия, которая минимизирует потерю пота в жаркие летние месяцы, может привести к чрезмерному потреблению воды во время зимних тренировок в холодную погоду.

Имейте при себе пластиковую бутылку или рюкзак с питьевой системой и регулярно пейте. Подумайте, как при необходимости восполнять запасы.

Уделяйте внимание признакам обезвоживания. Частые желудочно-кишечные нарушения могут указывать на то, что вы недостаточно пьете. Если влаги в организме не хватает, опорожнение желудка задерживается: может показаться, что вы не переносите какой-то продукт, хотя на самом деле он просто не может выйти из вашего желудка, и из-за этого питье вызывает вздутие.

Обращайте внимание на признаки и симптомы гипогликемии. Если вы почувствовали головокружение и слабость или не можете сосредоточиться, вероятно, снизился уровень глюкозы. Ведите себя активно и дайте организму больше углеводов в виде спортивного напитка или геля.

Отточите приемы питья. Попрактикуйтесь пить во время всех видов тренировок. Знайте свои ограничения касательно интенсивности нагрузки и способности переносить определенные объемы жидкости. Расширяйте границы и максимизируйте потребление жидкости, чтобы поддерживать баланс.

Если вы склонны к мышечным судорогам или в поте много соли, потребляйте больше натрия. В периоды тяжелых тренировок, особенно в жаркую погоду, сделайте акцент на соленых продуктах и солите пищу по вкусу. Выбирайте спортивные напитки с повышенным содержанием натрия. Если на соревнованиях планируете использовать таблетки или смеси для восполнения электролитов, сначала проверьте их на тренировке и запивайте большим объемом жидкости. Соль делает напитки вкуснее и усиливает жажду.

СТРАТЕГИИ ПИЩЕВОГО ВОССТАНОВЛЕНИЯ ПОСЛЕ НАГРУЗКИ

То, что вы едите и пьете между занятиями, существенно влияет на восстановление организма. Углеводы, белки и жиры важно получать в количестве, необходимом для круглосуточного обеспечения этого процесса. Однако в первые 4–6 часов после умеренной или тяжелой тренировки польза от реабилитирующего питания максимальна, потому что скорость возмещения топлива, а конкретно мышечного гликогена, в это время увеличивается. Желательно использовать время ускоренного восстановления наилучшим образом, если в ближайшие сутки придется тренироваться, особенно когда на реабилитацию остается меньше 12 часов. Внимание к восстановительному питанию после занятия способствует и правильной гидратации. Его стратегии должны стимулировать:

- восполнение жидкости и электролитов, потерянных с потом;
- восполнение запасов гликогена в мышцах;
- поддержку иммунной системы;
- восстановление повреждений мышц.

Определив состав вашей восстановительной смеси, то есть количество в ней углеводов, белков, жидкости и электролитов, сосредоточьтесь на потреблении оптимального количества каждого питательного вещества в правильное время. В главе 4 приведено суточное количество углеводов для восстановления запасов топлива в мышцах.

Углеводы и немедленное восстановление

Из-за ежедневной потребности в мышечном гликогене потребление углеводов должно быть одной из первейших задач сразу после тренировки. Продолжительность и интенсивность нагрузки прямо влияет на то, сколько гликогена было истрачено и сколько нужно возместить перед следующим занятием. Два основных вопроса: когда и сколько есть. Запасы гликогена в мышцах восстанавливаются со скоростью примерно 5% в час, поэтому за сутки их можно возобновить полностью.

Важно принимать углеводы вскоре после тяжелой тренировки. Если отложить это даже на два часа, восполнение может замедлиться. В нескольких исследованиях ученые пришли к выводу, что спортсмены, стремящиеся к оптимальному периоду для восполнения мышечного гликогена, должны получать 1–1,5 г/кг углеводов в течение 30 минут после интенсивных нагрузок. Один эксперимент показал, что у участников, получающих углеводы через два часа после упражнений, они превращались в гликоген на 45% медленнее, чем у тех, кому этот элемент давали сразу после нагрузки. По-видимому, откладывание гликогена в мышцах слегка усиливается в течение двух часов после нагрузки, и в это время мышцы лучше принимают глюкозу из крови. Такой стратегией стоит воспользоваться, если потребность в восстановлении высока, а времени мало.

Исследования также показали, что для восстановления организма после тяжелых нагрузок хороши как жидкие, так и твердые углеводы. Синтез гликогена можно усилить, сделав акцент на углеводных продуктах с высоким ГИ, которые вызывают более активное выделение инсулина: это спортивные пищевые добавки, хлеб и злаки. Список таких продуктов дан в приложении А.

Если на восстановление у вас меньше 8 часов и следующая тренировка требует хорошего запаса углеводов, нужно не только потреблять их сразу после тяжелой тренировки, но и повторить то же количество (в г/кг) через два часа. Благодаря этому вы продолжите оптимальное восстановление и стимулируете синтез гликогена в мышцах. Со временем процесс замедляется, но в течение четырех часов после тренировки он все еще достаточно активен.

Если на восстановление есть целые сутки, можно подождать до следующего приема пищи или перекуса. Это удобнее и позволяет выбрать более питательные продукты, а не просто что-нибудь быстрое.

Оставшуюся часть дня углеводы можно получать в виде перекусов или плотных приемов пищи: это зависит от графика тренировок, предпочтений в еде и общей дневной потребности в углеводах. Обе схемы питания будут стимулировать восстановление гликогена

при условии, что общего потребления углеводов хватает. Сбалансированное сочетание низко-, средне- и высокогликемических углеводных продуктов в течение дня будет поддерживать восстановление запасов гликогена. Фруктоза, содержащаяся в основном во фруктах, фруктовых соках и некоторых спортивных напитках, в большей степени способствует пополнению гликогена в печени, а не в мышцах, но достаточное общее получение углеводов из разнообразных продуктов в течение 24 часов — очень важная стратегия восстановления этого ресурса.

ПОВРЕЖДЕНИЕ МЫШЦ И ЗАПРАВКА ТОПЛИВОМ

Повреждение мышц в основном из-за эксцентрических нагрузок часто вызывает боли на следующий день и может привести к задержке восполнения запасов мышечного гликогена. Например, в течение недели после марафона у бегунов отмечаются лишь частичные запасы топлива. Дело в нарушении и повреждении мышечных волокон, которые физически мешают мышцам запастись гликогеном. Эта проблема может сохраняться сутки-двое после трудного старта. Чтобы компенсировать потери, стоит усилить потребление углеводов.

Белки и немедленное восстановление

На тему пользы от добавления белка в восстанавливающие углеводные перекусы сразу после нагрузки поначалу шли активные споры. Результаты части исследований нельзя считать корректными, поскольку преимущество могло возникнуть просто из-за того, что белок давал дополнительные калории, которых не получали участники в группе с исключительно углеводной пищей. В случаях, когда калорийность сравниваемых рационов совпадала, было обнаружено, что для оптимального восстановления достаточно одних углеводов. Безусловно, если белки составляют примерно четверть реабилитирующего перекуса, это не повредит возобновлению гликогена в мышцах, более того — может ему способствовать. Кроме того, поступление некоторого количества белка сразу после нагрузки ускорит реабилитацию мышечной ткани и даст важные питательные вещества иммунной системе. Это станет шагом к оптимизации потребления белка до следующего занятия. Если вы завершили тренировку на выносливость, а не с отягощением, получаемый белок все равно будет поддерживать образование мышечных клеток, гормонов, ферментов и других белков.

Выбор между углеводами и сочетанием их с белками может быть вопросом комфорта: упаковывать и перевозить высокоуглеводные продукты проще, чем варианты с содержанием белков. Если вы все же хотите включить последние в перекус после тренировки, учитывайте, что они должны быть из качественных источников, например сыворотки, обычного или соевого молока, йогурта и нежирных видов мяса. Можно купить и готовые продукты. В них нет необходимости, но они очень удобны для восстановления сразу после

нагрузки. Чтобы получить гидратирующие сочетания углеводов и белков, экспериментируйте: возьмите низкожировые шейки или смузи из коровьего либо соевого молока, йогурта, сока и свежих и замороженных фруктов.

Сразу после нагрузки более чем достаточно 10–20 г качественного белка, и увеличивать порцию не стоит: после 20–25 г усиления эффекта не происходит. Хотя белки в этот перекус, возможно, не нужны, их стоит ввести в следующие приемы пищи, так как важно стремиться к удовлетворению общей потребности в них.

Жидкости и немедленное восстановление

Гидратация организма имеет высочайший приоритет после умеренных и тяжелых занятий, так как питье во время нагрузки обычно возмещает потери с потом лишь на 75%. Ваша цель — до конца восполнять жидкость от тренировки к тренировке, не забывая, что жажда — ненадежный показатель обезвоживания. Дело не в том, что она появляется слишком поздно: она и отключается до того, как вы в должной мере возобновили ресурсы.

Определите, что вызывает желание пить: у кого-то это сладкие продукты, у кого-то — соленые. Температура жидкости тоже может влиять на выпиваемый объем. Прохладный напиток, скорее всего, будет приятнее на вкус, особенно в жаркую погоду, но очень холодный выпить в значительном количестве очень сложно.

Сколько жидкости надо употреблять

Некоторые спортсмены не любят взвешиваться до и после каждого упражнения. Часто в нужный момент рядом нет весов, или кто-то не хочет фокусироваться на массе тела. Однако можно получить необходимые данные для конкретных видов тренировок. Это очень ценная информация. Например, вы можете обнаружить, что во время тяжелого занятия восполняете всего 50% жидкости, а при менее требовательных, когда пить проще, — до 80%. Когда вы определили, какой уровень возобновления соответствует вашим усилиям, можно разработать систему гидратации после нагрузки. Можно определить типичное обезвоживание для конкретных условий среды: в помещении и вне его, в теплую и холодную погоду. Еще отслеживать цвет мочи, чтобы оценить, насколько хорошо восполняется жидкостный резерв.

Помните, что вы продолжаете терять влагу с потом и мочой и после тренировки, поэтому недостаточно просто пить то, что нравится. Обычно для компенсации важно в первые четыре часа восстановления получить 125–150% потерянной жидкости. В целом 500 мл соответствует 500 г выделенного пота. Хотя на каждые 500 г потерянной массы тела в первые часы после занятия нужно получить 600–720 мл жидкости, лучше распределить этот объем на несколько часов, если в запасе достаточно времени, так как это снизит выработку мочи. Если времени на реабилитацию мало, порции жидкости могут оказаться больше.

Зная, что тренировка или соревнование будут в экстремальных условиях, тщательно взвесьтесь до и после. Во время напряженных занятий и в жаркую погоду можно ежедневно проверять уровень жидкости в организме. После утреннего мочеотделения проверьте вес. Если он понизился больше чем на 500 г по сравнению с обычными значениями, возможно, вы не успеваете восполнять жидкость.

Натрий и немедленное восстановление

Натрий не только вызывает желание пить, но и очень эффективно усиливает гидратацию организма. У большинства спортсменов с потом выделяется много жидкости и сравнительно мало натрия. В конце занятия объем крови и общее количество воды в организме снижены, поэтому концентрация различных элементов крови, в том числе натрия, растет. Если после нагрузки выпить много простой воды, кровь будет разбавлена, прежде чем восстановит полный объем. Эффект сохраняется до полного насыщения водой, отключает механизм жажды и вызывает усиленное выделение разбавленной мочи, чтобы вернуть концентрацию крови в норму.

Этот нежелательный процесс можно остановить, если после нагрузки получить некоторое количество натрия. Серия исследований показала, что употребление напитков, содержащих натрий, сильно снижает выделение мочи по сравнению с другими вариантами: более значительная часть потребляемой жидкости задерживалась в организме, поэтому гидратация была эффективнее. Таким образом, при существенной потере жидкости рекомендуется возмещать и потери натрия. У некоторых людей, вероятно, потери натрия с потом выше среднего, поэтому получение соли после нагрузки для них может быть разумной стратегией, если нет медицинских противопоказаний. Отдельным спортсменам может потребоваться несколько граммов в день, особенно в экстремальных условиях.

Если потери жидкости во время нагрузки превысили 0,5–1 кг, нужно целенаправленно пить по графику и включать жидкость в стратегии восстановительного питания. Можно добавить и продукты, содержащие натрий. Если времени на восстановление мало и следующая тренировка должна начаться в ближайшие несколько часов, также имеет смысл активно включать соль в еду и напитки.

Что пить после тренировки

Спортивные напитки разработаны для потребления во время нагрузки. После занятия спортсмену весом 68 кг требуется 75 г углеводов, то есть надо было бы выпить 1200 мл такого напитка. В них сравнительно мало соли, хотя есть и высоконатриевые варианты. Можно добавить в общее потребление жидкости 0,25–0,5 ч. л. (575–1150 мл) соли, так как для гидратации нужно в два раза больше натрия, чем содержится в специальных напитках. Однако спортивное, а не восстановительное питье может быть не самой эффективной стратегией восполнения жидкости, хотя и более предпочтительной, чем простая вода.

Кофеин не служит диуретиком и не нарушает гидратацию. Кофеиносодержащие напитки вполне могут дополнить потребление жидкости. В то же время после тренировки следует избегать алкоголя, так как он усиливает выработку мочи.

Хотя восстановление требует постоянных усилий вплоть до следующей тренировки, важно контролировать еду и питье сразу и в течение двух часов после нагрузки. Затем следовать вариантам, соответствующим вашим требованиям к ежедневным тренировкам. В таблице 5.2 приведены принципы быстрого пищевого восстановления.

Таблица 5.2

Указания по пищевому восстановлению

Программа тренировок	Стратегии питания после тренировки (первые 30–60 мин)	Стратегии дальнейшего восстановления (3 ч после тренировки и до следующей)
Продолжительные нагрузки умеренной интенсивности, кратковременные интенсивные нагрузки	Потребляйте 1,0–1,5 г/кг углеводов. Выбирайте углеводные продукты с высоким ГИ. Потребляйте 10–15 г качественных белков, если были повреждения мышц. Выпивайте 600–720 мл жидкости на каждые 0,5 кг потерянной массы. Потребляйте содержащие соль продукты и жидкости, чтобы восполнить потери и стимулировать гидратацию	Потребляйте то же количество углеводов через 2 часа, а затем каждые 2–3 часа, пока суточная норма углеводов не будет достигнута. Продолжайте гидратировать организм до восстановления исходной массы тела. Включайте натрий в еду после тренировки при умеренной и сильной потере пота
Пример: спортсмен весом 68 кг, занимающийся с умеренной интенсивностью в течение 90 мин	75 г углеводов, 10 г белка, 720 мл жидкости и 250 мг натрия из жидкой восстановительной добавки и батончика с гранолой	Следующий прием пищи должен содержать 75 г углеводов и 20 г белка (злаки, нежирные белки и богатые антиоксидантами фрукты и овощи)

Ниже приведены практические рекомендации по восстановлению после нагрузки.

- Хорошая организация. Вы, вероятно, будете часто есть вне дома. При необходимости вечером готовьте еду и питье для завтрашних тренировок.
- Планируйте приемы пищи так, чтобы получать оптимальное количество углеводов, белков, жидкости и натрия для немедленного восстановления.
- Пользуйтесь списком продуктов из главы 4, чтобы получить достаточно углеводов (1,2 г/кг).
- После умеренных и тяжелых тренировок съешьте то же количество питательных веществ еще раз через два часа.
- Если после тяжелого занятия у вас плохой аппетит, сосредоточьтесь на жидкостях, например высокоуглеводных добавках, смузи, йогуртовых и спортивных восстановительных напитках.
- Сразу после тренировки избегайте продуктов с низким ГИ и очень высоким содержанием клетчатки. Они часто хуже переносятся в этот период и не способствуют быстрому восстановлению.

- Сразу после занятия не увлекайтесь белковыми продуктами. Животные продукты и белковые добавки — очень концентрированный источник, а для восстановительного питания часто требуется лишь небольшая порция.
- Жир не играет важной роли в немедленном восстановлении. Сразу после тренировки он может замедлить опорожнение желудка и заблокировать всасывание ценных питательных веществ, например углеводов и белков.
- После занятия пейте по расписанию, а не когда почувствуете жажду.
- Изучайте этикетки и следите, чтобы продукты и жидкости, получаемые после тренировки, содержали натрий.

ВАРИАНТЫ ЕДЫ СРАЗУ ПОСЛЕ ТРЕНИРОВКИ

Ищите варианты для питания после тренировки, которые подходят вам по вкусу, переносимости и графику. Есть восстановительные продукты, содержащие немало углеводов, — 50–100 г на порцию 480 мл. Некоторые из них дают до 25 г белка. Можно дополнить высокоуглеводную пищу и напитки чисто белковыми продуктами. Старайтесь выбирать восстанавливающие блюда с высоким содержанием соли. Вот варианты, которые предпочитают многие спортсмены:

- злаки, обычное и соевое молоко и фрукты, хороший вариант — злаки с высоким ГИ;
- бублики с арахисовой пастой, джем и апельсиновый сок;
- смузи из соевого или коровьего молока, йогурт и замороженные фрукты;
- йогурт, гранола и фрукты;
- энергетический батончик и фрукты;
- печеный картофель с йогуртовой поливкой;
- оладьи с сиропом;
- макаронный салат с нежирным сыром;
- сэндвич с индейкой и крендельки.

СЛУЧАЙ ДЖЕКА. ВРЕМЯ ПРИЕМА ПИЩИ

В главе 4 Джек определил свои энергетические потребности на конкретный день тренировки (4132 ккал) и сделал разбивку на углеводы (750 г), белки (135 г) и жиры (97 г). Он решил, что 540 г углеводов даст настоящая пища до, после и между тренировками.

Джек часто тренируется рано утром, чтобы уместить два занятия в сутки, и в тот день у него был очень активный часовой заплыв. Джек спозаранку идет в бассейн, а по дороге пьет 240 мл сока (30 г углеводов) и немного воды. Во время часового заплыва, если позволяют перерывы, выпивает еще 720 мл спортивного напитка (45 г углеводов).

Поскольку затем Джек отправляется на работу, не забывает захватить с собой завтрак, который обеспечит намеченное восстановление. При весе 75 кг ему в течение 30 минут после тренировки требуется 90 г углеводов (0,54 г/кг) и 10–15 г белка. Он взвесился до и после занятия и обнаружил, что для восстановления уровня гидратации нужно 120–240 мл жидкости.

Джек пришел к выводу, что для восстановительного завтрака после утреннего заплыва можно просто смешать 180 мл греческого йогурта с 3/4 стакана (180 мл) нежирной гранолы и съесть большой банан: это даст 95 г углеводов и 20 г белка. Кроме того, он выпивает немного воды, и натрий, естественным образом содержащийся в йогурте и злаках, способствует гидратации. Такой завтрак дает атлету хороший старт для восполнения запасов топлива перед полуторачасовой вечерней пробежкой. Он старается обеспечить баланс в обед и во время послеобеденного перекуса: ест нежирный белок, полезные углеводы и достаточное количество правильных жиров.

Перекусив легкоперевариваемыми углеводами за два часа до вечерней тренировки, Джек подходит к старту со спокойным желудком. Каждые 30 минут бега он немного замедляется и съедает один пакетик геля, запивая его примерно 360 мл воды. В конце пробежки он весит на 0,7 кг меньше, а значит, план гидратации до гонки нужно пересмотреть. После пробежки Джек пьет восстановительный смузи, содержащий 50 г углеводов, 10 г белка, натрий и, конечно, жидкость. Он приходит домой в течение часа после завершения пробежки и приступает к ужину, включающему цельнозерновые углеводы, нежирные белки и полезные жиры.

СТРАТЕГИИ ПИТАНИЯ НА СОРЕВНОВАНИЯХ

Тонкая настройка стратегий еды и питья до, во время и после тренировки также помогает подготовиться к соревнованиям. Многие выносливые спортсмены делают подводку (тейпер) — уменьшают интенсивность занятий перед важным событием, и этот относительный отдых позволяет повысить запасы топлива. При корректировке рациона надо учитывать предстоящее нервное и физическое напряжение.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ДЛЯ СПОРТИВНОГО ПИТАНИЯ

Атлеты не могут не заметить активной рекламы специфических напитков, гелей, вафель, жевательных конфет и резинок, энергетических батончиков, спортивных шейков, восстановительных и высокоэнергетических напитков. Хотя в приложении В есть их сравнительная таблица, ниже кратко рассмотрены аспекты их применения. Если в течение дня или недели вы съедаете много подобных добавок, важно учитывать все питательные элементы, которые они дают, например витамины и минеральные вещества. Рассматривайте потребление в контексте суточного рациона и старайтесь избежать передозировки из-за их сочетания.

Спортивные напитки

- Пейте 480–720 мл в час перед нагрузкой.
- Пейте 120–240 мл каждые 15–20 минут, если позволяет тренировка, или в соответствии с уровнем потоотделения, или чтобы по возможности свести потери пота к минимуму.
- После нагрузки ешьте продукты и добавки, богатые углеводами.

Гели и жевательные конфеты

- Съешьте один пакетик или порцию (20 г углеводов) за 30–60 минут до тренировки и соревнования.
- Ешьте их во время тренировки, запивая 480 мл воды.
- Включайте эти продукты в перекусы для восстановительного питания.

Энергетические батончики

- Ешьте за 30–60 минут до тренировки и соревнования.
- Съедая их во время занятия, запивайте, если твердый источник углеводов вообще уместен или желателен.
- Добавляйте в восстановительные перекусы после тренировки.
- Включайте в план высокоэнергетического питания перед тяжелыми циклами тренировок и для загрузки углеводами.

Высокоэнергетические углеводные напитки

- Пейте во время приемов пищи и перекусов до тренировки и соревнования.
- Пейте для восстановления сразу после нагрузки.
- Включайте в планы высокоэнергетического питания.

Напитки с высоким содержанием углеводов и белков

- Пейте до и после тренировок с сопротивлением для получения качественного белка в сочетании с углеводами.
- Запивайте ими еду перед тренировками и соревнованиями.
- Пейте в рамках плана немедленного восстановительного питания.
- Включайте в высокоэнергетические приемы пищи для тренировок.

Спортивные шейки

- Используйте их как источник легкоперевариваемых углеводов и белка во время перекусов перед нагрузкой.
- Пейте их при загрузке углеводами и утром в день соревнований для получения легкоперевариваемых питательных веществ.
- Пейте как восстановительный перекус после тренировки.
- Включайте в высокоэнергетический план питания.
- Используйте как удобный и быстрый прием пищи или перекус.

Неделя до соревнований. Загрузка углеводами

Если у вас есть возможность сделать подводку к важным соревнованиям, например триатлону, марафону, велогонке или заплыву, это дает прекрасный шанс максимизировать запасы углеводов. Ситуацию, когда мышечный гликоген падает не так низко, как при обычной

тренировке, а потребление углеводов максимально, называют «загрузка углеводами». Хотя этот процесс традиционно занимает неделю, некоторые спортсмены подстраивают его к своим запросам, облегчая и укорачивая время загрузки. Спортсмену, планирующему короткую гонку или соревнование, достаточно заниматься этим сутки-двое до старта, однако при подготовке к событию, требующему сверхвыносливости, например триатлону Ironman или сверхмарафону, может быть необходимо несколько недель снижать активность, а затем в последнюю неделю усилить потребление углеводов.

Что дает углеводная загрузка

Исследования показывают, что запасы гликогена в мышцах возвращаются в норму после суточного отдыха и высокоуглеводной диеты, если нет существенных повреждений мышц. Однако отдыхать очень полезно, и есть еще 24 часа, чтобы уровень гликогена в мышцах поднялся с нормального полного уровня 100–120 ммоль/кг до сверхкомпенсирующего 150–200 ммоль/кг. Загрузка углеводами позволит дольше сохранять желаемый темп и особенно хороша, если ожидаемая продолжительность соревнований превышает полтора часа. Если подводка длинная, рассчитанная на долгие состязания, сосредоточьтесь на полном восстановлении, чтобы мышцы отдохнули и получили топливо для гонки.

Традиционный режим загрузки углеводами

Спортивные диетологи рекомендуют «модифицированный» режим загрузки углеводами — более мягкий и при этом не менее эффективный, чем прежняя стратегия со строгой фазой истощения. Эта фаза была разработана в 1960-е годы, начиналась за неделю до соревнования и длилась 2–4 дня. Она заключалась в истощении запасов гликогена путем сочетания тяжелых тренировок и низкоуглеводной диеты. Затем 3–4 дня надо было загружать мышцы гликогеном, сочетая отдых с богатой углеводами пищей. Во время фазы истощения спортсмены часто жаловались на плохое самочувствие и хуже тренировались. От такой усложненной стратегии отказались после исследований 1980-х годов, которые продемонстрировали, что она не способствует высокому уровню гликогена в мышцах.

Следуйте модифицированному режиму загрузки углеводами

Было показано, что для того же уровня загрузки гликогеном хватит 3–4-дневной подводки в сочетании с высокоуглеводной диетой. Вот несколько инструкций для загрузки углеводами.

- Неделю до события (или дольше, если так указано в вашей программе) постепенно уменьшайте интенсивность тренировок. В дни с седьмого по четвертый соблюдайте

обычную диету, соответствующую потребностям занятий. Вы должны получать минимум 6,6 г/кг углеводов.

- В оставшиеся несколько дней еще больше сократите тренировки или даже отдохните. Перейдите на высокоуглеводную диету, которая дает 9–11 г/кг углеводов.
- Количество углеводов, необходимое для загрузки гликогеном, может отличаться от приведенных выше рекомендаций. В идеале за дни с седьмого по четвертый вы должны получать большее общее количество углеводов, чем до этого, то есть в избытке по сравнению с обычными требованиями конкретной тренировки, а в дни с третьего по первый будете загружаться углеводами.
- Подумайте, не стоит ли прекратить загрузку углеводами за день до соревнований. Это позволит не чувствовать необходимости есть повышенное их количество в день перед гонкой: можно просто отдохнуть и питаться соответственно. Благодаря этому в день до старта вы не переедите, а утром с удовольствием продолжите запланированную диету.
- В это время потребность в калориях снижается из-за существенного сокращения тренировок. За трое суток до старта можно уменьшить и белки, и жиры, так как потребность в них стала меньше.
- Если не можете выполнять подводку целую неделю, уменьшайте активность тренировок в течение трех дней и загружайтесь углеводами.
- Слегка позанимайтесь за день до соревнования, чтобы убрать жесткость мышц и привести их в форму.
- Заранее составьте план питания, чтобы получить достаточно углеводов для пополнения запасов гликогена. Загрузка углеводами — не то же самое, что обжорство, и это не значит, что можно есть все, что вздумается. Нельзя замещать драгоценные углеводы жирными продуктами.
- Можно сделать акцент на компактных источниках углеводов с низким содержанием клетчатки, чтобы избежать желудочно-кишечных расстройств и набрать нужное количество углеводов.
- Помните, что на каждый грамм гликогена в вашем организме приходится до 3 г воды, из-за чего может получиться некоторая прибавка в весе. Дополнительная жидкость поможет сдержать обезвоживание во время соревнований.
- Уделяйте пристальное внимание тому, что едите днем и вечером накануне и в день старта. Конкретные указания приведены ниже в этой главе.
- По цвету мочи определяйте, достаточно ли у вас жидкости. Уделяйте внимание ежедневному питью, но имейте в виду, что жидкости может требоваться меньше, чем во время тяжелых тренировок.
- Если соревнования длятся более 6 часов и вы обильно потеете, а пот соленый, не жалейте натрия и ешьте богатые им продукты, например крендельки, томатный сок, соленые супы.
- В дни перед гонкой не ешьте новых необычных продуктов и острого, чтобы избежать неприятностей.

Рациональный план меню в определенной степени снимает стресс, связанный с нагрузкой углеводами. В таблице 5.3 приведен список некоторых высокоуглеводных продуктов с низким содержанием клетчатки, которые обычно хорошо переносятся и дают 30 г углеводов на указанную порцию. Крахмал, хлеб и злаки, содержащие мало клетчатки, — довольно концентрированные источники углеводов. Фрукты и фруктовые соки, а также продукты для спортивного питания, например энергетические батончики, желе, концентрированные углеводные напитки и высокоуглеводные заменители пищи, тоже прекрасно вписываются в рацион благодаря предсказуемости и легкой перевариваемости.

Таблица 5.3

Высокоуглеводные продукты с низким содержанием клетчатки

30 г углеводов в порции	Размер порции
Крекеры в виде животных	16 шт.
Яблоко	1,5 шт.
Яблочный сок	240 мл
Яблочное пюре подслащенное	½ ст. (120 мл)
Бублик	60 г
Хлеб белый	2 ломтика
Фрукты консервированные	1 ст. (240 мл)
Напиток Carnation Breakfast Essentials	1 пакетик
Морковный сок	300 мл
Холодные злаки с низким содержанием клетчатки	45 г
Каша	1 ст. (240 мл)
Коктейль с клюквенным соком	240 мл
Роллы на ужин	2 шт.
Маффин	1 шт.
Инжирные батончики	3 шт.
Крекеры из непросеянной пшеничной муки	6 шт.
Батончик гранолы	1 шт.
Виноградный сок	200 мл
Грейпфрут	1 шт.
Джем	2 ст. л. (40 мл)
Жевательные конфеты	25 шт. или 30 г
Молоко обезжиренное	500 мл
Маффин нежирный с низким содержанием клетчатки	90 г

30 г углеводов в порции	Размер порции
Макароны отварные	1 ст. (240 мл)
Пита	1,5 шт.
Картофель печеный, без кожуры	1 шт.
Крендельки из белой муки	45 г
Изюм	4 ст. л. (80 мл)
Рис белый отварной	$\frac{2}{3}$ ст. (200 мл)
Рисовые хлебцы, 10 см в диаметре	4 шт.
Соленые крекеры	8 шт.
Спортивный напиток	480 мл
Спортивное желе	1 пакетик
Сладкий картофель без кожуры	120 г
Тортильи, 15 см, кукурузные или пшеничные	2 шт.
Вафли (тостер)	2 шт.
Йогурт с фруктами	1 ст. (240 мл)

В главе 4 есть расширенные списки продуктов, дающих 30 г углеводов. Подумайте о способе приготовления и правильной порции, когда в фазе загрузки углеводами снижаете потребление белков и жиров: нельзя получить слишком много калорий и «подавить» углеводы, необходимые для восполнения запасов топлива. Для насыщения прием пищи не обязательно должен содержать липиды и белки. Еще одна стратегия получения рекомендуемого количества углеводов — перекусы. Спортивные добавки и другие готовые продукты очень упрощают жизнь в этом плане. В таблице 5.4 приведено простое меню на день для мощной загрузки углеводами — более 600 г. Если ваши потребности не так высоки, просто сократите некоторые порции или уберите один или несколько перекусов.

Двое суток до старта

Это самое подходящее время, чтобы заправиться углеводами. На то есть несколько причин. Вы вряд ли будете активны, поэтому это настоящий день отдыха, и при этом после большой дозы углеводов в запасе еще целые сутки — масса времени, чтобы переварить несколько существенных приемов пищи. Хорошая углеводная еда в этот день: белый рис, хлеб, булочки, злаки с низким содержанием клетчатки, сок, разнообразные спортивные продукты, например высокоэнергетические напитки и батончики, а также немного очень постного белка, например птицы и рыбы. При приготовлении берите как можно меньше масла. Объемная порция макарон, риса или картофеля может стать основным приемом

Таблица 5.4

Высокоуглеводное меню перед соревнованиями

Меню	Размер порции
Завтрак	
Апельсиновый сок	1 ст. (240 мл)
Злаки Cornflakes	1 ст. (240 мл)
Банан	1 шт.
Обезжиренное молоко	1 ст. (240 мл)
Тост	2 ломтика
Маргарин	1 ч. л. (8 мл)
Желе	4 ст. л. (80 мл)
Перекус	
Йогурт с фруктами	200 мл
Батончик гранолы	1 шт.
Обед	
Нежирная индейка	90 г
Белый хлеб	2 ломтика
Крендельки	20 г
Груша	1 шт.
Яблочный сок	480 мл
Перекус	
Энергетический батончик	1 шт.
Ужин	
Отварной рис	2 ст. (480 мл)
Фарш из индейки	90 г
Отварной горох	1 ст. (240 мл)
Хлеб	2 ломтика
Перекус	
Замороженный йогурт	360 мл
Печенье с начинкой из фиников Fig Newtons	4 шт.
Итого: 654 г углеводов, 140 г белка, 38 г жиров, 3545 ккал	

пищи в этот день. Придерживайтесь отварных, легкоперевариваемых овощей. Салат, вероятно, лучше пропустить. Усиленно пейте (но не чрезмерно) и включайте жидкости,

которые содержат углеводы. В этот день иногда нужно есть 5–6 раз, чтобы получить общее необходимое количество углеводов. Всегда носите с собой высокоуглеводные закуски и жидкости, чтобы постоянно подпитывать организм. Легкий вечерний перекус хорошо дополнит дневное меню.

За день до старта

В день перед соревнованиями вы должны сосредоточиться на потреблении достаточного количества углеводов, но при этом придерживаться очень простых и легкоперевариваемых продуктов. Требуется лишь минимальное количество жиров и белков. Вот несколько полезных стратегий.

- Если старт очень ранний, как следует поешьте накануне до 17:00 или даже раньше, иначе последствия плотного ужина повлияют на результат.
- Прием пищи утром в день гонки очень важен. Нужно проснуться с чувством голода и желанием подкрепиться. В день перед событием, особенно вечером, не стоит пробовать никаких новых и необычных продуктов, так как они могут вызвать желудочно-кишечные нарушения. В первую очередь ограничивайте продукты, содержащие клетчатку и вызывающие газообразование, например брокколи, фасоль и алкоголь.
- Пробуйте разные продукты вечером перед важными утренними тренировками и посмотрите, что вам подходит. Готовьте простые блюда, которые во время поездок можно заказать в большинстве ресторанов. Макароны содержат мало жира и любимы спортсменами, но есть и другие хорошие варианты: рис, печеный картофель, белый хлеб. Вечером перед тренировкой или гонкой избегайте салатов и вообще сырых овощей и фруктов.
- Носите с собой содержащие углеводы продукты и жидкости, чтобы обеспечить стабильное поступление топлива. Спортивные и высокоуглеводные напитки, содержащие натрий, — отличный вариант в этот день. При необходимости усильте потребление натрия: ешьте соленые продукты.

Утром в день соревнований

В зависимости от времени старта, индивидуальной переносимости и опыта за 3–4 часа до соревнования вы должны поесть — легко или даже плотно. Многие опытные спортсмены считают этот период оптимальным, так как достигается баланс между потреблением пищи и достаточным временем для ее переваривания. В идеале благодаря соблюдению правильных методик питания за несколько дней до гонки организм будет хорошо гидратирован, а запасы мышечного гликогена достигнут пика. В этот прием пищи нужно сосредоточиться на пополнении запасов гликогена в печени. За ночь его уровень падает,

особенно если вы нервничали, ворочались и не могли заснуть. При правильном подборе времени и порции еда за 3–4 часа до нагрузки позволяет:

- довести гликоген в печени до нормального уровня; эти запасы важны для раннего времени начала тренировки, а после ночного голодания, как правило, снижены;
- при необходимости пополнить запасы углеводов в мышцах, если порция достаточно велика;
- избежать чувства голода во время продолжительных соревнований и обеспечить спокойствие и комфорт пищеварительной системы;
- довести до максимума уровень жидкости в организме перед соревнованием.

Утром в день соревнования особенно важно выбирать продукты, которые вы любите и хорошо переносите. В каждый час, который остается на переваривание, потребляйте чуть меньше 0,5 г углеводов на каждые 0,5 кг массы тела. Например, если вы решили плотно поесть за 4 часа до триатлона или заплыва, можете позволить до 2 г углеводов на 0,5 кг. Для спортсмена весом 68 кг это примерно 300 г углеводов (1200 ккал).

Наверное, для желудка лучше, если значительную часть этого существенного приема пищи составят насыщенные продукты с низким содержанием клетчатки и углеводы в жидком виде. Целевую дозу можно получить, съев один большой бублик с 2 ст. л. (40 мл) джема, а затем фруктовый йогурт и 960 мл концентрированного спортивного напитка. Немного белка в йогурте продлит чувство насыщения. Если вы хорошо переносите жиры, добавьте к бублику арахисовую пасту или сливочный сыр.

Некоторые спортсмены незадолго до нагрузки, в том числе перед соревнованиями, хорошо воспринимают лишь небольшие объемы еды, поэтому при выборе продуктов, порций и времени нужно учитывать личные особенности. В таблице 5.5 приведены предложения по приему пищи перед соревнованиями.

Перед гонкой употребляйте спортивные напитки. Они дадут легкоперевариваемые углеводы и натрий, а также воду. Прекращайте пить не позднее чем за 30 минут до старта, чтобы желудок успел опорожниться, а также чтобы очистить кишечник. Некоторые спортсмены любят завершить прием углеводов за 1,5 часа до старта энергетическим батончиком или гелем. Попробуйте эту стратегию во время тренировок и посмотрите, сработает ли она для вас.

В день соревнования время приема пищи и порции критически важны, поэтому продумайте все заранее. Экспериментируйте с едой во время тренировок.

Если старт назначен на более позднее время, можно плотно позавтракать, а затем перекусывать. Для этого подойдет специальное спортивное питание: жидкие заменители пищи, высокоуглеводные энергетические и спортивные напитки, гели. Посмотрите в табл. 5.4 и 5.5 предложения по времени приемов пищи и перекусов. Для спортсмена весом 68 кг это равнозначно 300 г углеводов (и 1200 калориям).

Время приема пищи перед тренировкой и соревнованиями

Время	Рекомендации по углеводам и питанию	Пример количества углеводов	Примеры продуктов	Время старта
Вечер накануне	Высокоуглеводный прием пищи. Низкое содержание клетчатки. Осторожнее с жирами. Оптимальный объем жидкости	200–300 г углеводов на ужин и вечерний перекус	Зерновые: макароны, рис, картофель, хлеб, кускус. Нежирный белок. Отварные овощи	Важно для раннего старта. Полезно для любого времени начала гонки
3–4 часа до старта	Углеводы: 3–4 г/кг Нежирные белки в умеренном количестве. Легкоперевариваемые жиры в малом и умеренном количестве. Низкое содержание клетчатки. Оптимальный объем жидкости	Пример: спортсмен весом 68 кг должен получить 225–300 г углеводов	Зерновые: злаки, хлеб, крекеры, молоко, йогурт, фрукты, соки, желе, маффин, бублик, вафли, макароны, рис, картофель. Нежирный белок. Ограниченное количество жиров	<i>Для стартов рано утром.</i> Поешьте в 4 утра для старта в 7 утра. <i>Для стартов поздно утром.</i> Поешьте в 7 утра для старта в 10 утра. <i>Для старта в середине дня.</i> Поешьте в 10 утра для старта в 2 часа дня. <i>Для стартов вечером.</i> Поешьте в 4 часа дня для старта в 7 часов вечера после достаточных углеводных приемов пищи в течение дня
2 часа до старта	Углеводы: до 2 г/кг Нежирные белки в минимальном количестве. Низкое содержание жиров и клетчатки. Много жидкости	Пример: спортсмен весом 68 кг должен получить 130–150 г углеводов	Зерновые: злаки, хлеб, маффин, бублик, крекеры. Молоко, йогурт, смузи, жидкие заменители пищи. Фрукты, соки, джем. Сладкий картофель. Энергетический батончик	<i>Для стартов ранним утром.</i> Поешьте в 5 утра для старта в 7 утра. <i>Для стартов поздно утром.</i> Поешьте в 8 утра для старта в 10 утра. <i>Для стартов в середине дня.</i> Поешьте в полдень после солидного завтрака для старта в 2 часа дня. <i>Для поздних стартов.</i> Поешьте в 6 вечера для стартов в 8 вечера после адекватного углеводного питания в течение дня
1 час до старта	Углеводы: 1 г/кг Акцент на жидкостях: 50–100 г легко перевариваемых углеводов в форме жидкости	Пример: спортсмен весом 68 кг должен получить 65–70 г углеводов	Концентрированные углеводные напитки, спортивные напитки, желе, жевательные конфеты,	<i>Для ранних стартов.</i> Поешьте в 6–7 часов для стартов в 8 утра.

Окончание табл. 5.5

Время	Рекомендации по углеводам и питанию	Пример количества углеводов	Примеры продуктов	Время старта
	или геля, при хорошей переносимости — твердых. Ограничьте или исключите белки. Ограничьте жиры и клетчатку	Пример: спортсмен весом 68 кг должен получить 65–70 г углеводов	коктейли, спортивные батончики	<i>Для стартов поздно утром.</i> Для старта в 10 утра перекусите / выпейте жидкость в 9 утра в дополнение к приему пищи в 6–7 утра
Непосредственно после старта	Углеводы	Пример: спортсмен весом 68 кг должен получить 20–30 г углеводов	Спортивные напитки, желе, жевательные конфеты, мармеладки, жидкие углеводы, энергетические батончики, если нагрузка начинается с умеренной интенсивности и длится минимум 30 минут	Для любого времени старта

ПРОФИЛЬ СПОРТСМЕНА

РАЗРАБОТКА ПЛАНА ГИДРАТАЦИИ: БРЭД

Брэд, поклонник многих видов спорта, несколько лет выступал в триатлоне на олимпийской дистанции, полумарафонах и горных велокроссах. В этом сезоне он хочет улучшить показатели, поэтому упорядочил программу тренировок и решил обратиться к услугам спортивного диетолога.

Врач рассмотрел подход Брэда и пришел к выводу, что нужно выработать план гидратации и питания для каждой гонки. С помощью калькулятора потоотделения (см. приложение E) Брэд оценил скорость потения в различных дисциплинах, которыми занимается. Оказалось, что он потеет сильнее, чем предполагал, и восполняет при этом всего 50%. Врач рекомендовал Брэду во время тренировок ранним утром и при нагрузках, длящихся более часа, употреблять спортивный напиток с углеводами и электролитами, чтобы задержать, соответственно, снижение уровня гликогена в печени и истощение топлива в мышцах. Качество утренних тренировок после этого улучшилось, и Брэд теперь может поддерживать желаемый темп во время долгих тренировок по вечерам и в выходные.

Позже Брэд еще раз проверил скорость потоотделения и обнаружил, что после того, как он привык к теплой погоде, она увеличилась. Усовершенствовав и отработав стратегии гидратации и подпитки, он начал восполнять 80% потерь жидкости. Атлет проверил различные места гонок и узнал, какие спортивные напитки и гели получит

на трассе, а затем за несколько недель до старта опробовал эти продукты. С помощью спортивного диетолога он определил, сколько граммов углеводов в час ему требуется для различных соревнований, и соотнес это со своим уровнем потения и объемом, который может потреблять в час. У него появился запасной план по использованию углеводных гелей и жевательных конфет.

В день гонки Брэд чувствовал себя хорошо подготовленным, так как следовал намеченному плану подпитки и гидратации. Каждый вечер он собирает необходимые продукты, заботится о снаряжении для переноски жидкостей и прочей экипировке и планирует переходы и пункты питания для конкретной гонки.

ГЛАВА 6

УМЕНЬШЕНИЕ ВЕСА, НАБОР МЫШЕЧНОЙ МАССЫ И ИЗМЕНЕНИЕ СОСТАВА ОРГАНИЗМА

Как улучшить соотношение силы к весу

Тело атлета на выносливость может иметь самые разные очертания и размеры. Некоторые начинают заниматься спортом еще в школе, когда организм развивается и его состав меняется. Другие приходят к этому позже, уже профессионалами. Кто-то от природы одарен хорошей физической формой, удачной для такого вида спорта, и ему несложно добиться желаемого состава тела, а другим приходится усиленно трудиться ради достижения тех же целей. К какой бы категории вы ни относились, сосредоточенность на оптимальном составе организма может улучшить вашу силу, физическую форму и результативность. Кроме того, набор массы и мощи мышц и уменьшение содержания жира закладывают прочный фундамент для хорошего здоровья в пожилом возрасте. Особенно это полезно после 35 лет, когда мышечная масса постепенно снижается.

ДОСТИЖЕНИЕ ЖЕЛАЕМОГО СОСТАВА ОРГАНИЗМА

Стать стройным и сильным можно с помощью разумных и несложных приемов. Тем не менее некоторые спортсмены прибегают к разрушительным методам манипулирования составом организма,

ОСНОВНЫЕ МОМЕНТЫ

В самом начале сезона оцените свои цели в отношении состава организма.

Ключ к набору мышечной массы — потребление качественного белка после силовых тренировок.

Прием питательных веществ параллельно с занятиями с отягощением оптимизирует набор мышечной массы.

Здоровое снижение веса начинается с реальных целей и сроков.

Трезво смотрите на содержание жира в организме. Нацеливайтесь на общую задачу, а не на конкретные показатели.

пытаясь получить идеальное тело, не всегда соответствующее их возрасту, росту и развитию, уровню тренировок, конституции и генетике. Легко подумать, что для улучшения результативности надо сбросить несколько «лишних» килограммов, а интенсивные тренировки автоматически сделают мышцы сильнее. Однако успех в спорте не всегда так прямолинеен. Множество атлетов всех уровней ограничивали питание или наращивали тренировки и в итоге становились слабее, а их показатели ухудшались. Важно смотреть на «идеальный вес» трезво. Не ставьте под угрозу восстановительные процессы и уровень энергии, чтобы набрать несколько сотен граммов мышц или сбросить пару липидных килограммов.

Оптимальная эффективность зависит от целого ряда взаимосвязанных факторов, включая способность поддерживать мощность близко к уровню анаэробного порога, высокий $VO_2\max$, эффективную технику, грамотное соотношение высокой удельной мощности к весу и низкий уровень жира. У человека с избыточным весом или недостатком мышечной силы выше риск травм. К тому же это отрицательно влияет на результативность.

Однако меньше не всегда лучше. Спортсмены должны понимать, что их результаты будут максимальными при оптимальном именно для них составе организма, а не абстрактном идеальном, требующем излишне напряженных тренировок и жестких стратегий питания. И то и другое ведет к нехватке энергии и вредит здоровью.

Регулирование состава тела сопутствует развитию силы и сопротивления — такие упражнения часто входят в программу тренировок на выносливость. Оптимальный и эффективный метод набора мышечной массы давно интересует специалистов по спортивному питанию, а также производителей и распространителей соответствующих товаров. Однако максимизация силы складывается из генетического потенциала, грамотной программы тренировок и толковых стратегий набора мышечной массы, основанных на серьезных научных исследованиях.

Давайте рассмотрим некоторые стратегии.

НАБОР МЫШЕЧНОЙ МАССЫ

Мышцы наращиваются при правильном соотношении синтеза и расщепления мышечных белков. Когда синтез долгое время превышает расщепление, мышцы увеличиваются в размерах. Исследования показывают, что синтез белка стимулируют нагрузки, особенно на сопротивление, в сочетании с белком в пище. Это взаимодействие длится как минимум сутки, и каждая тренировка на сопротивление и еда после нее ведут к выработке мышечного белка. Чтобы процесс был эффективным, должны соблюдаться несколько факторов. Самые важные из них:

- время получения белка;
- количество белка;
- тип белка;
- питательные вещества, сопровождающие белковую пищу.

Пищевые стратегии набора мышечной массы концентрируются не только на самом белке и ежедневной диете, но и на определенных питательных веществах, которые нужно получать в правильном количестве, чтобы оптимизировать развитие мускулатуры. Важнейшие факторы оптимизации набора мышечной массы включают:

- достаточное количество калорий, дающее организму энергию для построения мышц;
- достаточное количество углеводов, чтобы удовлетворить потребности в топливе, как для силовой тренировки, так и для специфической выносливости;
- достаточное общее количество белка в повседневной диете;
- потребление жидкостей и углеводов во время тренировки.

Пищевые требования для набора мышечной массы

Калории и углеводы

Вы регулярно тренируетесь в своем виде спорта и сжигаете при этом значительное количество запасенного в организме топлива. Во время занятия с отягощением важным источником энергии служат резервы креатинфосфата и мышечного гликогена. В сочетании с другими элементами программы силовые тренировки способны еще больше истощить топливные ресурсы. Хотя развитие силы традиционно ассоциируется с увеличением потребления белка, главной целью должно быть получение энергии, достаточной для построения мышечной ткани.

Один из принципов эффективного развития мускулатуры — достаточное количество калорий. Для построения тканей необходимо повышенное количество энергии, поэтому низкая калорийность пищи, безусловно, отрицательно скажется на этих процессах. Чтобы нарастить 0,5 кг мышечной массы в неделю, организму нужно дополнительно 350–500 ккал в день. Чем выше прирост, тем больше калорий. После достижения желательных показателей массы и силы важно получать необходимое для их поддержания количество энергии. Не забывайте, что это дополнительные калории к вашим обычным энергетическим потребностям.

Часто кажется, что калории для построения мышц должны поступать из белков. Конкретные рекомендации рассмотрены ниже. Белок действительно нужен для построения мышечной ткани, но это всего лишь один из элементов этого процесса. Получение белка должно отвечать ежедневным потребностям в построении мышц. Однако с добавлением силовых тренировок необходимость в белке не сильно увеличивается, а иногда вообще не меняется. Дополнительные калории для набора мышечной массы в значительной мере должны поступать не из белков, а из углеводов, а самый важный фактор получения белков — не количество, а время.

Просто имейте в виду, что углеводы — главное топливо для подпитки нагрузок, даже если это повторяющиеся высокоинтенсивные усилия. Мышечный гликоген — важный источник энергии во время тренировок с отягощением; интенсивное занятие способно исчерпать 30% запасов этого вещества. Если такого рода упражнения сочетаются с тренировкой

на выносливость, запасы гликогена в мышцах значительно падают за несколько дней или даже за сутки. Независимо от того, насколько быстро это происходит, ресурсы гликогена после нагрузки нужно пополнять в должной мере.

Белки

Хотя белки необязательно получать в больших количествах, они важны для восстановления и роста мышц. Тренировка силы разрушает мышечные волокна и вызывает в организме реакцию — создание более крупных и сильных волокон, чтобы защититься от дальнейшего стресса. Белок — один из главных строительных материалов для восстановления. У атлетов потребность в нем выше, чем у неспортивных людей, однако количества, потребляемого для тренировки выносливости, вероятно, более чем достаточно: оно обеспечивает все процессы и функции с участием белков, в том числе синтез мышечной ткани.

Если вы употребите больше белка, чем вам нужно, то он будет использоваться как топливо для выработки энергии (не являясь при этом самым эффективным источником энергии). Или просто откладываться в виде жира, что нежелательно. Если есть в два раза больше белка, чем требуется, мышцы в два раза толще не станут. Тренировка силы увеличивает эффективность использования пищевого белка.

Сбалансированная диета легко удовлетворит потребности в белке для всех видов тренировок. Выбирайте качественные источники белка, упомянутые во второй главе, например постное красное мясо, птицу, рыбу, нежирное молоко и молочные продукты, а также изделия из сои. Белок дают и некоторые растительные продукты. Жир должен выравнять общую калорийность в той же степени, как и в обычном тренировочном рационе.

Время приема питательных веществ

После тренировки с отягощением организм синтезирует новые мышечные волокна и восполняет запасы гликогена в мышцах. Исследования показали, что потребление питательных веществ до и после занятия с отягощением значительно влияет на набор мышечной массы, причем белков должно быть именно столько, сколько необходимо. Для восполнения запасов топлива к белковым восстановительным перекусам можно добавить углеводы: это в определенной степени способствует синтезу белка.

Время, количество и тип белков

Окно для синтеза белков начинается до силовой тренировки и продолжается сутки после нее. Предпочтительный период — три часа после занятия. Регулярные тренировки способны уменьшить чувствительность к белковой пище до 16 часов вместо суток, делая своевременное потребление белка после тренировки еще важнее.

По этой причине рекомендуется получать белки и до, и после запланированных тренировок на сопротивление и позаботиться о правильных продуктах и добавках. Стремитесь

за час до силовых занятий получать 15–20 г белка, делая акцент, например, на нежирных молочных продуктах, сыворотке и белках из животной пищи, поскольку их незаменимые аминокислоты сильнее всего стимулируют синтез белка. Исследование показало, что реакция — рост мышц — последовательно нарастала при поступлении до 20 г белка, повышенная же доза (20–40 г) реакцию не изменяла.

Сочетайте белки с 35–40 г углеводов. Если после силовой тренировки следует занятие на выносливость, ешьте больше углеводов, чтобы постепенно восполнять мышечный гликоген.

Перекус или прием пищи после тренировок с отягощением тоже должен включать как углеводы, так и белки: это облегчит восстановление и набор мышечной массы. В течение двух часов после занятия с отягощением сделайте акцент на восстановительные продукты и жидкости. Углеводы и белки, полученные после тренировки на сопротивление, стимулируют и пополнение запасов мышечного гликогена, и синтез белка. После силового занятия, как и после обычного, допустимы углеводные продукты с высоким гликемическим индексом. Старайтесь, чтобы восстанавливающий перекус или прием пищи содержал 15–20 г белка и более 50 г углеводов.

Выбор питания до и после тренировки с отягощением зачастую зависит от практических соображений. Держите под рукой перекусы. Подбирайте удобные варианты, например низкожировые шейки и смузи. Берите в спортзал содержащие белки продукты, например йогурты с фруктами, сэндвичи с арахисовой пастой и медом или нежирный сыр с крекерами. В продаже есть спортивные добавки со смесью углеводов и белков (гейнеры, восстановительные напитки).

Во время тренировки на сопротивление

Содержание питания во время тренировки на выносливость может положительно влиять и на восстановление организма, и на качество упражнений. Хотя основные источники топлива во время занятий с отягощением — аденозинтрифосфат и креатинфосфат в мышцах, мышечный гликоген тоже в той или иной степени истощается в зависимости от интенсивности и продолжительности тренировки. Между подходами мышцы получают энергию — восстанавливают запасы АТФ — путем гликолиза. Углеводы из спортивного напитка способны поддержать запасы мышечного гликогена и дать энергию во время занятия. Такие напитки способствуют и надлежащей гидратации. Конечно, во время тренировки на сопротивление рекомендуется пить и простую воду. Вообще любое занятие надо начинать с хорошим запасом жидкости в организме.

КАКУЮ ФОРМУ БЕЛКОВЫХ ДОБАВОК ВЫБРАТЬ

Какие источники белка, используемые в добавках, лучше всего?

Сывороточный белок получают из сыворотки — компонента молока, который отделяется при изготовлении творога и других молочных продуктов. Этот качественный белок содержит все незаменимые аминокислоты и особенно богат аминокислотами с разветвленными

боковыми цепями (BCAA), в особенности лейцином, которые очень важны для набора мышечной массы. Концентрация белка здесь очень велика — 90%. Он не содержит лактозы, растворим, легко переваривается и считается «быстрым» белком, так как живо попадает в мышцы и очень мощно стимулирует набор мышечной массы.

Казеин тоже содержится в молоке. Это «медленно» перевариваемый белок. Он помогает предотвратить расщепление белков мышц и тем самым сохранить мышечную массу. Сыворотка и казеин в сочетании хорошо предотвращают распад мышц. Поскольку синтез белка — процесс динамичный, рекомендуется регулярно потреблять молочные продукты. Преимущество казеина заключается в медленном переваривании, поэтому не покупайте его в гидролизованной форме, которая расщепляется быстрее.

Соевый белок — прекрасный источник, особенно в виде 90%-ного изолята. Это высококачественный вариант для вегетарианцев, он не содержит лактозы. В концентрате белка всего 70%. Как и сывороточный, он считается «быстрым» и может стимулировать увеличение безжировой массы тела. Сравнение соевого белка с молочным показало, что последний ведет к большему приросту мышечной массы. Тем не менее соевый тоже эффективен.

Альбумин — высококачественный белок, содержащийся в яйцах. Он легко переваривается и богат BCAA, особенно лейцином. Яичный белок всасывается медленнее, чем сывороточный, но быстрее казеина. Он способствует набору мышечной массы и может быть получен как с пищей, так и из энергетических батончиков. Яичный белок считается стандартом, с которым сравнивают все остальные.

Белковые добавки и тренировки с отягощением

Спортсмены, серьезно относящиеся к развитию силы, рано или поздно задумываются, не стоит ли принимать белковые добавки. Число их вариантов настолько велико, что сбивает с толку: в продаже множество продуктов с белками из разнообразных источников. Они могут оптимизировать набор мышечной массы, но опять же ключевое значение имеет время потребления. Белок в добавках не обязательно лучше, чем в пище, однако они удобны и упрощают его получение в нужное время, если вы не дома. Добавки можно сочетать с умеренным количеством углеводов, поэтому при работе над силой следуйте описанным выше диетологическим рекомендациям.

Рацион для упражнений с отягощением

Стратегии питания для оптимального набора мышечной массы и развития силы сложны и взаимосвязаны. Достаточная калорийность пищи — ключ к снабжению организма энергией для построения мышц сразу после повреждения волокон. Кроме того, нужно удовлетворять ежедневную потребность в белке и учитывать время его получения, особенно

до и после тренировки. Упражнения с отягощением, как и любые занятия, истощают запасы топлива. Углеводы в сочетании с белками и до, и после тренировки дадут энергию для упражнений и восстановления после них. Поможет и получение углеводов в процессе.

Чтобы набрать мышечную массу при силовой подготовке, понадобятся дополнительные калории: 350–500 ккал в день для прироста мышц на 0,5 кг в неделю. Они могут поступать в основном из углеводов и белков. Вот некоторые стратегии для достижения нужной калорийности.

- Добавляйте чуть больше белка в сэндвичи и ужин.
- Ешьте булочки с джемом или медом.
- Включите в план питания еще один перекус.
- Включайте в завтрак фруктовые йогурты или смузи, низкожировые шейки или напитки быстрого приготовления.
- В обед на гарнир ешьте макароны или рисовый салат.
- Подумайте о дополнительном высококалорийном шейке или батончике.
- Готовьте супы и овсянку на молоке.
- Добавляйте в зерновые завтраки зародыши пшеницы, подсолнечные семечки и сухофрукты.
- Выбирайте высококалорийные соки, например яблочный, клюквенный, а также нектары и смеси.
- Покупайте насыщенные калориями злаковые продукты (мюсли, гранола).
- Ешьте высококалорийные крахмалистые овощи (горох, кукуруза, тыква).
- Пищевые стратегии для набора мышечной массы приведены в табл. 6.1.

Таблица 6.1

Пищевые факторы в ежедневном рационе для набора мышечной массы

Питательное вещество	Роль питательного вещества
Углеводы	Источник топлива во время тренировок с отягощением. Восполняют запасы гликогена для полноценной программы тренировок, включающей аэробную и анаэробную подготовку
Белки	Необходимы для увеличения мышечной массы. Потребности в белке легко удовлетворяет хорошо спланированный рацион для полноценной программы тренировок, включающий упражнения с отягощением и аэробные и анаэробные тренировки для развития выносливости
Жиры	Достаточное количество липидов необходимо для поддержания правильного уровня гормонов, в том числе тестостерона. Акцент надо делать на жирах, полезных для сердечно-сосудистой системы
Калории	Увеличение мышечной массы на 0,5 кг в неделю требует 350–500 ккал и больше дополнительно к ежедневному меню

За час до тренировки с отягощением	Во время тренировки	После тренировки
15–20 г качественных белков из сыворотки, молочных продуктов, сои и животных источников 25–50 г и больше углеводов 600–720 мл жидкости	600 мл углеводного электролитного напитка (по желанию) Гель и вода как источники углеводов и жидкости (по желанию)	15–20 г качественных белков из сыворотки, сои, молочных и животных продуктов 25–50 г и больше углеводов, если сразу будет тренировка на выносливость 600 мл жидкости на 0,5 кг массы, потерянной во время сессии

СЛУЧАЙ ДЖЕКА: НАБОР МЫШЕЧНОЙ МАССЫ

Джек обычно участвует в соревнованиях, имея низкий уровень жира в организме (8%), и вне сезона, как правило, набирает несколько килограммов. Поскольку он живет в климате с холодными зимами, начало подготовки проводит главным образом в помещении. Такие занятия позволяют тренироваться на сопротивление и развивать слабые стороны, чтобы улучшить результативность и предотвратить травмы. В спортзале Джек пытается набрать мышечную массу и сосредотачивается на удовлетворении энергетических потребностей для этого, зная, что в сезоне вернет свой «гоночный вес» и уровень жира, увеличивая объем и интенсивность подготовки.

Тренировки на выносливость и с отягощением часто следуют друг за другом, поэтому Джек пьет спортивные напитки во время занятий на выносливость, чтобы задержать истощение гликогена в мышцах, так как это источник топлива. Он обнаружил, что в спортивном клубе продается восстанавливающая добавка, которая содержит 20 г сывороточного белка и 50 г быстродействующих углеводов. К этому Джек присовокупил энергетический батончик, чтобы довести потребление углеводов до уровня, необходимого для восстановления. Общее потребление составило 28 г белка, 20 из которых дает качественный сывороточный в напиток, а также 75 г углеводов.

Вне сезона Джек набрал 1,4 кг мышц и чувствует себя сильнее. Когда тренировки на выносливость станут интенсивнее, он скорректирует упражнения с отягощением, чтобы сохранить полученный результат.

ВЫБОР ИСТОЧНИКА БЕЛКА

Как и многие другие стратегии и варианты спортивного питания, потребление белковых добавок вместо настоящей пищи до и после тренировки на сопротивление — вопрос удобства. Эти продукты следует принимать с источником углеводов, например соком. Часто даже небольшая порция добавки дает необходимые 15–20 г белка, хотя на этикетке могут предлагать более высокие дозы.

В то же время добавки довольно дороги и необязательно имеют преимущества для набора мышечной массы по сравнению с белковой пищей. Качественный белок содержится в молоке и йогурте, тофу и других соевых продуктах, а также птице и нежирных видах мяса. Белки с углеводами можно получить из домашних смузи на основе соевого и коровьего молока или йогурта с добавлением фруктового сока и фруктов. Нежирный сыр — тоже хороший источник белка. Его можно есть с фруктами или гранолой.

ПОХУДЕНИЕ

Спортсмены, развивающие выносливость, стремятся снизить вес и для результативности, и ради здоровья. Если, например, атлеты изначально занимались другими видами спорта, где требования к оптимальному составу тела — содержанию жира и мышц — не такие, как в плавании, велосипеде, беге и триатлоне, то теперь им придется уделить особое внимание этому аспекту.

Уменьшение количества липидов в организме положительно влияет на спортивные результаты, но важно достичь этого уровня научно обоснованными методами и безопасными для здоровья стратегиями. Чтобы сбросить вес и снизить содержание жира, нужно тратить больше калорий, чем получаешь, то есть создать отрицательный энергетический баланс. Сочетание правильных пищевых стратегий с тренировками скорее приведет к успеху, чем оба способа в отдельности. Быстрая потеря веса может серьезно сказаться на здоровье и значительно снизить результативность. Цели здорового плана похудения включают:

- достижение умеренного энергетического дефицита;
- поддержание безжировой массы тела;
- постепенное сокращение содержания жира в организме;
- обеспечение качественного рациона, богатого витаминами, микроэлементами и фитонутриентами;
- избегание значительного снижения интенсивности метаболизма в состоянии покоя.

УМЕНЬШЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ЖИРА

Нет сомнений, что достижение оптимального уровня жира в организме улучшает результативность в беге, велоспорте и триатлоне. Этими дисциплинами занимаются люди самого разного телосложения. В каждом случае, включая плавание, требуется и оптимальная безжировая масса тела. По-настоящему важен именно состав организма, и тренировка вкупе с рационом способны глубоко повлиять на соотношение безжировой массы к липидной у спортсмена с любым типом тела.

Взвешивание

Часто спортсмены, отслеживающие свой вес, начинают постоянно его измерять. Однако следует вести себя разумно, так как весы — простейший прибор, который не сообщает об уровне жира или изменениях во время тренировки. Существуют другие методы оценки количества липидов, намного более информативные.

Весы дают представление о массе тела в целом. С их помощью вы не узнаете, сколько весят мышцы, жир, кости и органы, а также вода, содержание которой колеблется. Из-за этого вес мускулистых спортсменов может приближаться к верхней границе «идеального» диапазона. На массу тела влияют не только рацион и количество тренировок: многие факторы определены генетикой, и не в нашей власти их изменить.

Лучше всего использовать весы для отслеживания долгосрочных изменений, а также краткосрочных колебаний, связанных с гидратацией. Как уже упоминалось, к снижению массы тела после тяжелой тренировки приводит повышенное потоотделение, и на каждые потерянные 0,5 кг рекомендуется выпивать 720 мл жидкости без кофеина.

Показатели на весах могут подтвердить коррекцию состава тела. Также они позволяют судить о том, удовлетворены или превышены ваши энергетические потребности. Хроническая нежелательная потеря веса говорит о том, что организму не хватает калорий и есть риск перетренированности*. Кроме того, нельзя бездумно стремиться к определенным цифрам на весах. Лучше узнать вес и уровень жира элитных представителей вашего вида спорта и ориентироваться на эти значения. Хотя для конкретных дисциплин есть усредненные оптимальные показатели состава тела, на результативность влияет целый ряд взаимосвязанных факторов, и успеха можно достичь при разумных цифрах в пределах допустимого диапазона. Лучшие атлеты не всегда поджарые и мускулистые, а низкий уровень жира не гарантирует успеха.

Методики измерения уровня жира в организме

Не забывайте, что, независимо от методики, содержание жира в организме измеряется косвенно. При выборе учитывайте следующие советы.

- Методика и формула оценки жира в организме должна подходить вашему виду спорта, полу и возрастной группе.
- Измерять должен квалифицированный специалист.
- Измерения по той же методике следует повторять, чтобы получить долгосрочные данные и оценить динамику.
- Результаты должен интерпретировать специалист, осознающий ограничения методики и способный дать правильные рекомендации.

* Перетренированность — состояние, при котором ресурсов организма уже недостаточно для полноценного восстановления после физических нагрузок. *Прим. науч. ред.*

Очевидно, что измерение состава тела не самая точная наука. У одной из наиболее распространенных методик — измерение кожно-жировой складки — стандартная ошибка составляет 3%. Это значит, что если в организме спортсмена по результатам анализа 15% липидов, фактический уровень может быть в пределах 12–18%. Оценка дает спектр возможных значений, а не абсолютное число. Отслеживая состав тела во времени, крайне важно не сравнивать результаты, полученные с помощью разных методик и разными специалистами. В таблице 6.2 приведены стандартные показатели содержания жира для мужчин и женщин, которые занимаются различными видами спорта на выносливость. Однако конкретному атлету не нужно стараться любой ценой добиться неких показателей. Каждый человек уникален, и наилучший результат будет достигнут, если уровень жира соответствует наследственности, тренированности и другим факторам.

Таблица 6.2

Уровень жира в организме здоровых атлетов в спорте на выносливость

Оценка	Уровень жира в организме, %
Группа риска (низкий уровень)	Мужчины: <5 Женщины: <9
Очень низкий	Мужчины: 6–10 Женщины: 10–15
Ниже среднего	Мужчины: 11–14 Женщины: 16–19
Средний	Мужчины: 15–18 Женщины: 20–25
Выше среднего	Мужчины: 19–24 Женщины: 26–29
Группа риска (высокий уровень)	Мужчины: > 25 Женщины: > 30
Вид спорта	Средний показатель уровня жира в организме, %
Бег	Мужчины: 6–13 Женщины: 10–19
Велоспорт	Мужчины: 8–10 Женщины: 12–18
Триатлон	Мужчины: 5–11 Женщины: 7–17
Плавание	Мужчины: 7–12 Женщины: 14–24

Содержание липидов в организме — это просто масса жира, которую часто выражают как процент от общего веса. Жировая ткань не способствует росту спортивных результатов — напротив, становится преградой к нему, особенно во время подъема в гору на велосипеде или бегом. Безжировая масса тела включает мышцы, органы и кости, но не липидную ткань.

Нужно выбрать метод анализа состава тела, который удастся последовательно использовать несколько лет. При постоянной смене методик и специалистов сложно рассматривать данные и отслеживать прогресс. Не сравнивайте результаты теста кожно-жировой складки с итогами инструментальных измерений и не обращайтесь к данным, полученным несколько лет назад, особенно если давно тренируетесь.

Ниже перечислены самые распространенные методики измерения жира. У каждой есть определенный диапазон ошибки, и они лишь оценивают состав тела, а не показывают количество липидов непосредственно, с конкретными цифрами. Точность измерения зависит и от специалиста. Лучше отыскать опытного человека, регулярно работающего со спортсменами.

Гидростатическое взвешивание

Гидростатический метод*, основанный на законе Архимеда, часто считают «золотым стандартом» оценки липидов в организме, несмотря на стандартную ошибку в 2%. Человека взвешивают под водой после максимального выдоха. На основе разности между весом на земле и в воде вычисляют плотность тела, а затем экстраполируют ее на содержание жира в организме.

Как и все остальные методы, гидростатическое взвешивание сопряжено с ошибками и не всем подходит. Предполагается, в частности, что безжировая плотность тела постоянна, и потенциальная ошибка связана с уровнем гидратации и количеством воздуха, оставшегося в легких во время взвешивания. Сама процедура может вызывать некоторый дискомфорт. Этот метод, однако, полезен и доступен в спортивных центрах и университетах. Оздоровительные клубы иногда предлагают гидростатическое взвешивание несколько раз в год в качестве дополнительной услуги. При выполнении квалифицированным техником на протяжении некоторого времени оно поможет оценить изменения состава тела.

Плетизмография

Плетизмография заключается в измерении плотности тела путем вытеснения воздуха, а не воды. Процент жира в организме вычисляют с использованием стандартных уравнений. Результаты аналогичны получаемым при гидростатическом взвешивании, однако нужно больше данных в отношении ее использования у активных спортсменов. Человек садится в закрытую капсулу (Bod Pod), а компьютер измеряет объем вытесненного воздуха.

Хотя система дорого стоит и встречается нечасто, она удобнее, чем взвешивание под водой. Измерение можно пройти в некоторых университетах и оздоровительных клубах.

* Этот метод пока не применяют в России. *Прим. науч. ред.*

Биоимпедансометрия (BIA)

Последние десять лет биоимпедансометрию используют все чаще, так как она относительно дешева, удобна и компактна. В основе принципа лежит разница электрического сопротивления тканей. Поскольку в мышцах много воды, они проводят ток быстрее, чем отложения жира. Аппарат генерирует незаметный разряд тока и анализирует сопротивление. Чем медленнее сигнал, тем больше липидов.

Хотя это сравнительно быстрая и простая методика, порой она завышает содержание жира у стройных людей. Кроме того, результаты измерений зависят от гидратации организма: если жидкости недостаточно, липидный уровень будет казаться выше, чем в действительности. Перед тестом нужно попить, но не ранее чем за 4 часа до процедуры, чтобы мочевого пузыря был пустым. Еще лучше избегать нагрузок за 12 часов до теста, а также не принимать алкоголь и диуретики.

Многие покупают домашние весы*, измеряющие содержание жира с помощью биоимпедансометрии. Чтобы эффективно использовать этот прибор, взвешиваться нужно в одно и то же время, с нормальным уровнем жидкости в организме и пустым мочевым пузырем. Избегайте взвешивания ранним утром, когда организм обезвожен.

Измерение кожно-жировой складки

Измерение кожно-жировой складки — самый популярный, недорогой и удобный способ выяснить объем жира в организме. Техник с помощью калипера** косвенно оценивает двойную толщину подкожного липидного слоя. Есть несколько стандартных мест для замера складок: живот, предплечье, бедро и лопатка. Их нужно точно отметить, а затем осторожно оттянуть складку и измерить ее. Сумму толщины нескольких складок (3–7 мест) подставляют в уравнение, с помощью которого оценивают общее содержание жира в организме.

У этой методики несколько минусов. Ее должен проводить квалифицированный техник***, и подразумевается, что содержание подкожного жира пропорционально общему его количеству в организме. Уравнения для этой методики основаны на измерениях состава тела путем гидростатического взвешивания. Они должны подходить для спортсменов в целом и для конкретных дисциплин в частности. Если использовать общие формулы, результат получается заниженный. То же самое происходит и у очень худых атлетов.

Однако если не забывать об этих ограничениях, методика может быть полезна. Кроме вычисления процентного содержания жира, удастся подсчитать сумму всех измеренных складок кожи. Это число абсолютное, не зависит от формулы, и его изменения несложно отслеживать со временем. Например, у 20-летнего любителя кроссов сумма складок в трех местах составляет 40 мм, а приблизительное содержание жира в организме — 11%.

* Анализ, проведенный в клинике, даст более точные результаты, чем весы. *Прим. науч. ред.*

** Калипер — специальный инструмент для удобного замера толщины жировой складки на теле.

*** Желательно, чтобы процедуру проводил опытный диетолог или физиолог. *Прим. науч. ред.*

Измерение несколько месяцев спустя показало увеличение массы тела наряду со снижением суммы складок до 36 мм. Это говорит о вероятной потере запасов жира и росте мышечной массы. Тенденцию можно отслеживать каждые несколько месяцев на протяжении года и получить полезную информацию для тренировки и меню.

Оценку кожно-жировой складки на бедре, предплечье и животе можно сочетать с измерениями рулеткой. Чем больше мест измерения входит в уравнение, тем лучше. Сравнивать оценки, сделанные в разное время и разными формулами, нельзя.

Изменение состава тела

Поскольку состав тела зависит и от генетики, и от тренировок и рациона, у одних спортсменов он оптимален естественным образом, а другим приходится очень стараться, чтобы не выйти за пределы желательного диапазона. Прилагать крайние усилия по поддержанию определенных показателей не всегда стоит, так как из-за этого может ухудшиться качество рациона и тренировок. Важно здраво смотреть на содержание жира в организме. Нацеливайтесь на рамки, а не на конкретное число. Уровень липидов меняется в течение сезона, а также в течение жизни в зависимости от фазы тренировок, возраста, стадии спортивной карьеры.

Если вы задумываетесь, как улучшить показатели содержания жира, пройдите оценку у квалифицированного техника. Определить целевой вес можно, однако важно реально представлять, сколько липидной массы вы хотите потерять и как быстро достигнете поставленной задачи. Для этого потребуются профессиональный совет и трезвый подход спортсмена.

Прежде всего учитывайте генетические факторы. Эксперты говорят, что наследственность сильно влияет на липидные запасы. Если вам и родственникам уже приходилось бороться с лишним жиром, снижать вес стоит умеренно и мягко. Затем посмотрите на свой образ жизни. На выбор пищи сильно влияют график, обязанности, среда, уровень стресса. Важно ставить перед собой разумные цели, так как по-прежнему нужно удовлетворять энергетические потребности не только для тренировок, но и для жизни в целом — работы и учебы.

Ловушки диет

Спортсменов, садящихся на диету, несомненно, подстерегает несколько ловушек. Если организму не хватает гликогена, электролитов и белков, к тому же есть проблемы с гидратацией, эффективность будет не на высоте, и результаты, скорее всего, окажутся слабыми. Строгая диета и слишком сильное ограничение калорий способны подточить запасы топлива. Кроме того, интенсивное снижение веса может привести к гормональному дисбалансу, железодефицитной анемии, сказаться на здоровье костей и ухудшить силу и мощь мышц. Жесткие диеты могут сделать человека раздражительным, уставшим и заикленным. Сидеть на диете — не самое веселое занятие.

Еда — это топливо для тяжело работающего организма, и, когда энергии мало, он реагирует негативно. В ответ на недостаток питания головной мозг выделяет массу химических веществ, вызывающих желание поесть. То, что многие сидящие на диетах воспринимают как слабость воли, на самом деле оказывается стремлением организма к самосохранению. Ограничение питания легко приводит к перееданию, иногда «запойному», что не способствует снижению веса. Диеты не только играют с организмом в рискованные игры, но и погружают в хаос разум: из-за ограничений легко возникают чувство депривации и озабоченность едой.

Резкое снижение потребляемых калорий может вызвать не только переедание, но и расщепление запасов белка в организме ради энергии. Потеря мышц подтачивает силу и мощь и негативно влияет на метаболизм.

Самый важный фактор, определяющий уровень метаболизма в состоянии покоя, — безжировая масса тела (мышцы, кости, органы). Эти ткани сжигают калории, поэтому чем выше безлипидный уровень, тем интенсивнее метаболизм. Общая масса тела тоже влияет на уровень метаболизма в состоянии покоя. Чем она выше, тем больше калорий нужно организму для выполнения базовых функций.

После 30 лет мышечная масса постепенно уменьшается. Тренировки на сопротивление два раза в неделю способны поддержать ее и предотвратить снижение уровня метаболизма в состоянии покоя. Мышцы не дают «топке» угаснуть.

Диета способна замедлить метаболизм в состоянии покоя. Из-за ограничения калорийности пищи организм начинает эффективнее использовать имеющуюся энергию. Чем сильнее падает потребление калорий по сравнению с нормальным состоянием, тем активнее уменьшается уровень метаболизма. Он вернется в норму, как только восстановится нормальное потребление калорий. Один из способов избежать чрезмерного падения — снижать потребность в калориях всего на 15% от базовых требований. Например, если в конкретный день тренировок вам нужно 2500 ккал, нехватка должна составлять 375 ккал, а общее потребление — 2125 ккал.

Как определить целевой вес

Прежде всего проведите анализ состава тела и не забывайте о неизбежной погрешности любой методики. Сверьтесь с табл. 6.2 и определите рамки хорошего здоровья и показатели для вашего пола и вида спорта. Конечно, данные по содержанию жира в организме приведены диапазоном: оптимальный уровень для спортсменов может меняться. Некоторые безопасно достигают нижней границы за разумное время, другим приходится соревноваться с более высоким содержанием липидов, потому что низких показателей не получается достичь без нежелательного влияния на результативность. Женщинам не рекомендуется содержание жира ниже 10%, так как это вредно для здоровья.

Забудьте, сколько вы весили в старших классах или в колледже. Текущие цели по весу и составу тела должны отражать ситуацию взрослого спортсмена, в том числе мышечную

массу, набранную в ходе специальных тренировок. Убрать нежелательные мышцы с помощью диеты даже сложнее, чем уменьшить содержание жира, и есть вероятность, что эти мышцы нужны для занятий спортом. Не пытайтесь достичь показателей, которые были невозможны раньше. Ставьте более реальные задачи. Если получилось похудеть здоровым способом, можно оценить, подходит ли новый вес вашему образу жизни и плану тренировок и требуется ли он для улучшения результативности. Оптимальный уровень жира в организме обычно возрастает после 40–50 лет. Не забывайте, что у разных людей то же самое количество липидов выглядит по-разному, поэтому выбирать идеал на основе чужого внешнего вида, не говоря уже о результатах, — не самая лучшая стратегия.

Определив базовый липидный уровень, специалист сможет вычислить, сколько вы должны весить, чтобы достичь поставленной цели по составу организма, исходя из того, что текущий уровень мышечной массы остается неизменным. Поскольку и объем жира, и безжировая масса могут со временем меняться, при последующих оценках содержания липидов нетрудно скорректировать цели в отношении веса.

Тренировки и снижение веса. Риски

Многие диеты для похудения, особенно рассчитанные на потерю более 0,5–1 кг в неделю, не обеспечивают достаточно углеводов и энергии для тренировок выносливости и высокоинтенсивных упражнений. Именно поэтому рекомендуется уменьшать калорийность питания всего на 10–20%: слишком активное снижение может привести к недостаточному восполнению запасов гликогена, разрушению мышц ради получения топлива и упадку сил. А потеря мышечной массы снижает уровень метаболизма.

Из-за потенциальной опасности чрезмерного сокращения калорийности и следующего за ним ухудшения результатов рекомендуется регулировать вес в начале сезона или непосредственно до него. Это должно свести к минимуму негативное влияние на тренировки и восстановление организма. Ограничение калорий в специальной фазе и в недели перед соревнованиями может сказаться на подготовке гораздо сильнее.

Атлеты в спорте на выносливость, которые хотят сбросить вес, должны задуматься, за счет чего снизить калорийность. Авторы модных диет утверждают, что главное — резко сократить потребление углеводов. Однако спортсмену нужно заботиться о том, чтобы содержание углеводов в пище соответствовало конкретному циклу тренировок. Учитывайте, что организм предпочитает превращать углеводы в гликоген — важнейшее топливо. Белок важен для сохранения мышечной массы, и его тоже можно использовать для выработки энергии, хотя это и не оптимально. Он стимулирует термогенез (выработку тепла) и лучше всего способствует чувству насыщения.

Калорийность выгоднее сокращать за счет пищевых жиров: они с большей вероятностью, чем другие вещества, превращаются в липиды. Их запасы сжигаются активнее, если общая потребность в калориях выше потребления. Поступающие с пищей, они должны

быть главным образом мононенасыщенными, омега-3 и омега-6 жирными кислотами, богатыми незаменимыми липидами.

Алкоголь тоже может стимулировать отложение жира, и его потребление следует ограничить. Поскольку он не запасается в организме, его приходится сжигать с выделением энергии. Избыточные углеводы, полученные из алкоголя, в итоге превращаются в жир. Кроме того, многие алкогольные напитки содержат сахар, что делает их высококалорийными.

Сбалансированный план снижения массы тела должен включать:

- уменьшение общего содержания жиров примерно до 20–25% общего числа калорий;
- 4–7 г/кг углеводов при базовых тренировках;
- 1,6 г/кг белка (чтобы сохранить безжировую массу и стимулировать насыщение).

В целом содержание жиров и углеводов в пище несколько снижается, а белков — растет. Потребление алкоголя нужно свести к минимуму.

Потребность в калориях и похудение

Целевое количество калорий должно каждый день создавать определенный дефицит, который позволит в разумные сроки снизить массу тела и содержание жира. В четвертой главе приведены инструкции по определению потребности в калориях исходя из веса, оценочной скорости метаболизма в состоянии покоя, ежедневной активности и энергетических потребностей в день тренировок. Поскольку последний показатель всегда меняется, число калорий для потери веса тоже нестабильное. Главное — срезать достаточно для небольшого снижения веса и жира, но не перестараться!

Разумный дефицит составляет 350–500 ккал в день, то есть снижение массы тела от 0,25 до 0,5 кг в неделю в зависимости от того, сколько килограммов нужно потерять и как много энергии требуется для тренировки. Спортсмены, которым хочется похудеть сильнее, на продолжительных занятиях в начале сезона могут уменьшить общую энергоемкость пищи на 750–1000 ккал, чтобы терять 0,7–1 кг в неделю. Не следует забывать, что на скромный дефицит организм реагирует сжиганием большего количества жира, а на более значительный — потерей безжировых тканей, истощением гликогена и уменьшением скорости метаболизма. Основной дефицит должен приходиться на дни тренировок, требующих увеличенной калорийности рациона. Например, если энергетическая потребность составляет 3800 ккал, даже при дефиците 750 ккал можно получить с пищей 3050 ккал. В день более легких тренировок, когда для поддержания веса требуется всего 2700 ккал, целевое значение было бы равно 1950 ккал. Это слишком мало и может вызвать голод с последующим перееданием. Рассматривайте разумную нехватку калорий в границах 10–20% суточной потребности в энергии. При 2700 ккал в день это 270–540 ккал, то есть в среднем около 400 ккал.

Инструкции по здоровому похудению

Здоровая потеря массы тела для спортсмена не сводится к достижению желаемого внешнего вида и цифр на весах. Это еще и вопрос самочувствия и результативности. В нашем обществе сложно сохранить трезвый взгляд на свой вес. Идеал сегодня стал как никогда мускулистым и худым, а население в целом полнеет. Средства массовой информации зачастую пропагандируют нездоровые и нереальные образцы, и достичь их параметров можно только избыточными упражнениями и излишним ограничением питания.

Для здорового похудения нужно прежде всего поставить перед собой выполнимые задачи и избегать быстрых, несбалансированных и экстремальных подходов. Попробуйте достичь желаемого веса в разумные сроки вне сезона. Давайте рассмотрим некоторые инструкции в этом отношении.

Выберите здравую цель касательно состава и массы тела. Очень вероятно, что программа тренировок направлена на набор мышечной массы и поддержание низкого содержания жира в организме. Реальные изменения состава тела часто не приводят к резким колебаниям мышечной массы, поскольку при взвешивании оцениваются все ткани организма, а не только жир. Проконсультируйтесь у квалифицированного специалиста, который оценит ваши результаты по составу тела и порекомендует изменения с учетом возраста, пола, роста, развития, текущей программы тренировок и вида спорта.

Создайте разумный дефицит калорий. Не забывайте, что для уменьшения жира в организме калорийность нужно ограничивать, а для набора мышц энергии должно быть достаточно. Важно найти баланс между коррекцией состава тела и развитием силы. Женщинам не рекомендуется снижать вес более 0,5 кг в неделю, а мужчинам — 1 кг в неделю, особенно в периоды тяжелых тренировок. Для потери 0,5 кг массы тела в неделю требуется ежедневный дефицит в 500 ккал. Более значительная скорость подразумевает усиление ограничений. Чтобы худеть на 1 кг в неделю, дефицит должен составлять 1000 ккал, то есть придется интенсивно сокращать калорийность и увеличивать активность, а это не всегда уместно в периоды роста и напряженные циклы тренировок.

Помните, что, возможно, самый безопасный и эффективный долгосрочный подход к похудению — дефицит не более 200–300 ккал в день. Небольшие ограничения обычно не снижают уровень метаболизма и не вызывают голода. Однако если вы усиливаете работу по набору мышечной массы, наилучший результат можно получить благодаря оптимальной программе тренировок и питания.

Потребляйте достаточно энергии и калорий, чтобы не опускаться ниже порога, ведущего к снижению уровня метаболизма в состоянии покоя. Калорийность пищи должна обеспечивать повседневную активность. В дни тяжелых тренировок не допускайте большого ограничения калорий.

Распределяйте потребление энергии, чтобы избежать голода и упадка сил в течение дня. Планирование регулярных приемов пищи и перекусов поможет поддерживать равновесие.

Калорийность можно уменьшить за счет углеводов, но их должно хватать для подпитки мышц. Ежедневное получение углеводов в течение недели должно колебаться в соответствии с потребностями в топливе.

Проводите некоторые тренировки без энергетической поддержки. Ранние и легкие восстановительные занятия можно выполнять утром до еды и без спортивных напитков.

До, во время и после ключевых занятий потребляйте углеводы. Для поддержания темпа высокоинтенсивных тренировок без топлива не обойтись.

Ешьте достаточно белка, чтобы сохранить безжировую массу и избежать чувства голода.

Оставьте место для лакомств и еды в обществе. Вне дома выбирайте блюда с умом. Любимые блюда есть можно, но в небольших количествах и нечасто.

Ведите журнал питания, чтобы оценить свои привычки. В течение недели фиксируйте время приемов пищи, меню и размеры порций. Дополнительно отмечайте продолжительность и интенсивность тренировок. Можно записывать настроение, мысли и чувства, чтобы определить триггеры, побуждающие к перееданию, например стресс и усталость. Иногда полезно отмечать уровень энергии и восстановления во время разных видов занятий.

Оцените потребление. Проверьте, следуете ли вы принципам восстанавливающего питания после нагрузки. Отслеживайте паттерны голода и сытости. Ждете ли вы, пока сильно проголодаетесь? Переедаете ли? Едите ради удовольствия или под действием стресса? Ощущаете ли в течение дня существенный упадок сил?

Вы можете удивиться, узнав, какое количество пищи употребляете за день. Ведение дневника питания поможет не сбиться с курса при похудении и, что еще важнее, улучшить качество диеты и пищевых стратегий, так как повышает ответственность и осознанность при выборе пищи.

Создайте здоровую стратегию, план по уменьшению калорийности и совершенствованию качества рациона. Для этого есть целый ряд эффективных способов. Важно хорошо поесть после упражнений, соблюдать приведенные в главах 4 и 5 инструкции по восстанавливающему питанию, выбирать правильное время для еды перед тренировкой. Если вы часто питаетесь вне дома или злоупотребляете фастфудом, возможно, в вашем меню много скрытых жиров.

Есть и другие советы по уменьшению потребления жира. Выбирайте постное мясо, перейдите на низкожировые молочные продукты, добавляйте в пищу как можно меньше липидов, реже ешьте сладости. Можно снизить потребление высококалорийных жидкостей: разумеется, спиртного, а также газированных напитков и, может быть, соков. Когда едите вне дома или перекусываете на ходу, следите за размером порций. Бублик или маффин легко могут содержать более 300 ккал.

Планируйте. Заблаговременная подготовка поможет избежать жирной еды из общепита. Чтобы улучшить рацион и изменить состав тела, крайне полезно научиться покупать удобные, нежирные, питательные продукты. Можно брать с собой полезные закуски,

например свежие фрукты и овощи. Планирование успешного питания и управление средой, в которой вы выбираете продукты, очень способствует достижению целей по снижению веса.

Завтракайте и добавляйте немного белка. Не пропускайте завтраки, так как из-за этого повышается вероятность переест в другое время суток и появляются сложности с регулированием веса. Исследования показывают, что 30 г белка на завтрак помогают лучше справляться с голодом в течение дня и при более поздних приемах пищи.

Ешьте сбалансированно и в правильное время. Настоящая пища оставляет чувство удовлетворения. Не забывайте регулярно питаться в течение дня, чтобы не было приступов сильного голода. Кроме полноценного завтрака, нужно как следует обедать, чтобы не переносить основное потребление калорий на вечер. Организм работает лучше всего при стабильном снабжении топливом в течение всего дня. Из рекомендаций по еде перед тренировкой, восстановительному питанию и для оптимального набора мышечной массы следует, что небольшие частые приемы пищи обеспечивают максимальную эффективность.

И основные приемы пищи, и перекусы должны включать белки, клетчатку и жиры. Это обеспечивает более продолжительное чувство насыщения и предотвращает незапланированные перекусы. Выбирайте нежирные белки и малые дозы полезных липидов, а также богатые клетчаткой продукты, например сырые фрукты и овощи, цельные злаки. Сверьтесь с дневником питания и определите, в какое время дня появляется голод, а затем добавьте немного белка в предшествующий прием пищи или перекус.

Подстройтесь к голоду и насыщению. Следите за физиологическими сигналами организма: это один из лучших способов определить, когда начинать есть и когда остановиться. Конечно, нужно планировать приемы пищи в период тренировок, исходя, в том числе, из графика работы и учебы, однако внимание к чувству голода и насыщения тоже ценная подсказка касательно времени и порций. Можно применить правило 20 минут: отодвиньте тарелку, еще не чувствуя полного насыщения, подождите 20 минут и убедитесь, что сыты. Именно 20 минут обычно достаточно, чтобы организм перестал подавать сигналы голода.

Пейте меньше высокоэнергетических жидкостей. Следите за калорийными напитками, такими как фруктовые соки, алкоголь или латте. Калории лучше жевать, а не пить.

Выбирайте углеводные продукты с низким гликемическим индексом. Это поможет справиться с голодом, усилить чувство насыщения и задержать или смягчить желание поесть между основными приемами. Понизить ГИ можно, дополняя высокогликемические углеводы белком.

Проверяйте порции. Пересмотрите рекомендуемые дозировки и регулярно проверяйте, не сбились ли вы с курса. Будьте внимательны к большим и очень объемным порциям, когда едите вне дома. Не ешьте лишнего.

Наслаждайтесь пищей и позволяйте себе лакомства. Еда — не только топливо для организма, но и источник наслаждения. Это значит, что при любой возможности нужно есть сидя, медленно, смакуя. В рационе должны регулярно появляться любимые блюда.

Подготовьте план для различных социальных ситуаций. Питание в обществе может стать одной из самых больших сложностей. Постарайтесь заранее узнать меню и разработать соответствующую стратегию. Контролируйте порции и не стесняйтесь оставить еду на тарелке.

ОТСЛЕЖИВАЙТЕ УСПЕХИ

Для управления весом крайне важно отслеживать прогресс. Вот несколько существенных элементов этого процесса.

Этап 1. Будьте ответственны. Перед спортивным диетологом, собой, программой. Для этого нужно следить не только за весом, но и за рационом. Можно вести электронный журнал питания, носить с собой блокнот или пользоваться одной из многих доступных программ в интернете.

Этап 2. Проверяйте вес, но не зацикливайтесь на этом. Регулярное взвешивание полезно, но частота индивидуальна. Не забывайте, что ежедневно взвешиваться нужно только для отслеживания изменений уровня топлива и жидкости в организме. Если вы каждый день проверяете свой вес, попросите кого-нибудь оценивать ваши показатели. Например, после тяжелой тренировки может появиться временное увеличение массы за счет жидкости, побочных продуктов работы мышц и воспаления. Полезно узнать о закономерностях колебаний веса, чтобы взвешивания не вызывали излишнего беспокойства.

Этап 3. Проверяйте состав тела с правильной периодичностью. Чтобы определить изменения в составе организма, требуется больше времени. В зависимости от скорости потери веса анализ нужно проводить каждые 4–12 недель. При медленном похудении интервалы удлиняются.

Этап 4. Исходя из записей в журнале, оцените текущие паттерны питания, порций, проблемные области.

Этап 5. Планируйте награды, не связанные с едой. Поощряйте себя за последовательность и прогресс.

ПРОФИЛЬ СПОРТСМЕНА

Похудение: Энджи

Энджи занимается велосипедным спортом. Она решила выйти на новый уровень, поэтому привлекла тренера и стала тренироваться в команде. Хотя она планировала участвовать в гонках с раздельным стартом и критериумах*, некоторые соревнования включали езду в гору. Энджи полагала, что для повышения результативности и по медицинским соображениям ее основная цель — похудеть.

* Критериум — в шоссежном велоспорте групповая круговая (кольцевая) гонка, обычно по улицам города.

Чтобы разработать план снижения массы тела в начале сезона, за несколько месяцев до первых соревнований девушка обратилась к спортивному диетологу. Специалист оценил ее обычный рацион, программу тренировок, а также состав организма. Вычисления показали, что Энджи нужно сбросить 7 кг, чтобы снизить содержание жира до 15% — типичный показатель для женщин, занимающихся велокроссом.

Энджи часто тренировалась рано утром, после чего следовал длинный рабочий день. Обычно она обедала фастфудом или в ресторане рядом с местом работы. Ужинала иногда там же.

После оценки энергетических потребностей для различных видов тренировок Энджи получила планы меню, которые должны создать дефицит калорий, стимулирующий потерю жира и похудение примерно на 0,5 кг в неделю, и при этом обеспечить достаточно углеводов и белков для восстановления. Образцы меню включали оптимальное время еды в период тренировок.

Поскольку она часто ела вне дома, диетолог посоветовал ходить в рестораны, где в меню указана информация о пищевой ценности блюд, и придерживаться определенного количества калорий в каждом приеме, а также чаще готовить дома. Энджи получила простые рецепты, в том числе блюд, которые можно приготовить в выходные и хранить в морозилке.

Спортсменка начала ежедневно вести дневник питания и отслеживать соблюдение плана, чтобы выявить переизбыток и источники скрытого жира. Журнал помог ей лучше осознать пищевые привычки, побудил планировать питание и тщательно следить за порциями.

Энджи худела со скоростью 0,25–0,5 кг в неделю и к первым соревнованиям была на полпути к желаемому весу.

ГЛАВА 7

ЭРГОГЕННЫЕ СРЕДСТВА

Отделить факты от вымысла

Термин «эргогенный» буквально означает «создающий работу», однако на современном сленге это многочисленные добавки и другие элементы, которые, как утверждается, улучшают спортивные результаты. Подобные средства могут быть питательными веществами, побочными продуктами метаболизма, а также иными компонентами, которые часто встречаются в продуктах. В добавках они присутствуют концентрированными. Реклама заявляет, что эргогенные средства дают преимущество в результативности благодаря увеличению размера и силы мышц, усилению использования жировых запасов, повышению скорости. Некоторые, например карнитин, позиционируют как жиросжигатели, а креатин известен как ускоритель набора мышечной массы во время программ по развитию силы.

Очевидно, что рекламе многие верят: торговля этими средствами стала серьезным и прибыльным бизнесом. Общие продажи продуктов для спортивного питания, в том числе добавок, выросли на 9,5% — с 20,8 млрд долларов в 2009 году до 22,7 млрд в 2010-м. Эти показатели включают спортивные и энергетические напитки и коктейли, продукты для спортивного питания, например энергетические батончики и гели, а также таблетки и заместители пищи для похудения. По данным Nutrition Business Journal, продажи всех добавок в 2010 году достигли 3,2 млрд долларов. В главах 4, 5 и 6 описаны способы применения спортивных напитков, гелей, батончиков, высокоуглеводных добавок и заместителей пищи, подкрепленные исследованиями и опытом спортсменов. Правильное

ОСНОВНЫЕ МОМЕНТЫ

Будьте разборчивы в отношении добавок. Учитывайте их научную обоснованность и безопасность.

Добавки могут содержать примеси незаконных и опасных веществ.

Серьезными научными исследованиями подтверждена эффективность лишь некоторых эргогенных средств.

Разумные стратегии питания способствуют хорошей результативности больше, чем эргогенные средства.

и осознанное их применение сводит риск к минимуму и дает очевидные преимущества в производительности, приближая атлета к целям тренировок и соревнований. В то же время некоторые напитки могут содержать ингредиенты, которые опасны для здоровья спортсменов, особенно молодых.

МОЖНО ЛИ СЧИТАТЬ ДОБАВКУ ЛЕГАЛЬНОЙ, ЭФФЕКТИВНОЙ, БЕЗОПАСНОЙ И ЧИСТОЙ

Реклама эргогенных добавок очень заманчива, однако обязательно нужно проверять любой продукт, который вы потребляете для повышения результативности: он должен быть легальным, эффективным, безопасным и не содержать нежелательных примесей. К сожалению, за многими средствами стоят только заманчивые утверждения, различные слухи, свидетельства знаменитых спортсменов и тренеров и ссылки на «исследования», которые не были полностью опубликованы в солидных научных журналах. В реальности они часто не проходят надлежащей проверки. Более того, независимое тестирование добавок не доказывает их результативности. Несмотря на нехватку аргументов эффективности и безопасности, возникает искушение дополнить тяжелые тренировки и оптимальную диету удобным эргогенным средством, которое *сулит* быстрый и мощный всплеск производительности.

Поскольку каждый месяц в продаже появляются все новые усилители результативности, спортсменам нужно быть разборчивыми и делать осознанный выбор. Держите в уме следующие правила.

- Представляйте предполагаемый механизм действия эргогенной добавки.
- Узнайте результаты последних исследований в отношении плюсов и минусов ее использования.
- Учитывайте данные о возможной опасности продукта.
- Проверяйте, легальный ли продукт и разрешен ли в спорте.
- Имейте в виду, что добавка может содержать примеси, дающие положительный результат теста на допинг.

Есть вероятность, что вы попробуете какое-то средство из-за того, что о нем много говорят спортсмены, с которыми вы тренируетесь или соревнуетесь, либо реклама сулит эффективный набор мышечной массы, сжигание жира или увеличение отдачи. Тем не менее добавки никогда не заменят полноценную программу тренировок и оптимальную диету.

Другим важным соображением при оценке безопасности добавки будет возраст спортсмена. Американская академия педиатрии не рекомендует повышать таким образом спортивную результативность до совершеннолетия. Такого рода средства обычно

проверяют на взрослых (если вообще тестируют). Мало исследований и на студентах, нет данных в отношении долгосрочной безопасности. Имеющаяся информация обычно не рассматривает вопросы безопасности для спортсменов-старшеклассников. Некоторые добавки запрещены Национальной ассоциацией студенческого спорта (NCAA).

ЗАКОНОДАТЕЛЬНОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ЭРГОГЕННЫХ ПРЕПАРАТОВ*

Спортсмены постоянно слышат утверждения о волшебном эффекте эргогенных добавок. Реклама этих продуктов в США начала экспоненциально расти после принятия в 1994 году Закона о пищевых добавках (DSHEA), существенно изменившего правила тестирования, маркировки, рекламы и изготовления такого рода средств, в том числе витаминов, биологически значимых элементов, веществ растительного происхождения, аминокислот, метаболитов и даже гормонов. В отличие от производителей лекарств и добавок к пищевым продуктам, изготовители всех этих препаратов не обязаны доказывать, что их продукция эффективна: по закону они отвечают только за безопасность.

Государственные органы не проверяют эти препараты перед поступлением в продажу. Управление по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов (Food and Drug Administration, FDA) может принять меры против опасных средств, однако добавок тысячи, и возможен лишь избирательный контроль: учреждение обычно реагирует только в случае серьезных, масштабных нежелательных эффектов.

На этикетках эргогенных средств нередко туманные заявления «о пищевой поддержке» со ссылками на «структуру и функцию» организма и «общее благополучие». Хотя для такого рода утверждений нужно выполнить некоторые условия, предварительное одобрение FDA не требуется: производитель просто должен быть в состоянии обосновать, что утверждение «достоверно и не вводит в заблуждение», и не имеет права обещать предотвращение и исцеление заболеваний.

Управление по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов исходит из того, что клиент осознает: изготовление и упаковка добавки находится в ведении компании, а процесс производства может влиять на чистоту, безопасность, эффективность и качество продукта. По мнению FDA, потребитель может связаться с изготовителем и получить информацию о безопасности и научной обоснованности средства, и желательно, чтобы она не ограничивалась внутренними данными. Можно также запросить сведения о системе контроля качества и сообщениях о нежелательных эффектах после использования конкретной добавки.

* Несмотря на то что законодательное регулирование и практика производства спортивных пищевых добавок касается США, российскому читателю эта информация может быть полезна, так как многие средства активно продаются на территории РФ и в интернете.

НАДЛЕЖАЩАЯ ПРАКТИКА ПРОИЗВОДСТВА

В 2003 году FDA совместно с индустрией добавок разработало правила надлежащей практики организации производства (GMP). Продукты, прошедшие контроль качества, указаны на сайтах www.nsf.org и www.consumerlab.com. Оба источника проводят тестирование на предмет незаконных веществ и подтверждают, что средство не содержит примесей, запрещенных для спортсменов. Некоторые изготовители внедряют собственные правила надлежащей практики производства и контролируются Национальной ассоциацией пищевых продуктов (см. <http://www.primev.com/NNFA-01.htm>).

Потребитель должен проанализировать информацию в рубрике Supplement Facts на упаковке добавки. В отличие от размера порции обычных продуктов питания, здесь доза не стандартизирована, поэтому нельзя забывать, что рекомендуемое количество может превышать необходимое и даже безопасное. Этикетка содержит следующую информацию:

- наименование пищевого продукта;
- общее содержание ингредиентов;
- заявление о структуре и функции;
- указания по применению;
- факты о добавке;
- другие ингредиенты, которые перечислены в порядке убывания содержания, указанные по обиходным названиям или как фирменная смесь;
- название и адрес упаковщика, производителя или дистрибьютора.

К сожалению, даже если компанию обвиняют в ложных утверждениях и штрафуют, порой она не перестает рекламировать новые продукты. Наказание несопоставимо меньше прибыли, которую можно получить за время расследования.

ОЦЕНКА ЭРГОГЕННЫХ СРЕДСТВ: БЕЗОПАСНОСТЬ, ЭФФЕКТИВНОСТЬ И ЮРИДИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ

Перед тем как принимать эргогенную добавку, важно оценить ее безопасность и результативность и удостовериться, что она разрешена к использованию. Эффективен ли этот продукт? Подтверждены ли рекламные слоганы солидными исследованиями? Надлежащая научная проверка требует времени, денег и ресурсов. В тестировании воздействия добавок на спортивную производительность должны быть задействованы хорошо подготовленные спортсмены в конкретной дисциплине, например велоспорте или беге. По этим и другим причинам изготовители часто отказываются от тестирования и используют в рекламе свидетельства, отдельные данные и непроверенные теории, а не ссылки на достоверные исследования. Однако теория — это не факт, а интригующее предположение, которое еще надо подтвердить. То, что производители называют «научным прорывом», может оказаться просто интересной идеей, в реальности не имеющей оснований.

Есть ли научные доказательства

Проведение научных испытаний — лучший способ проверить эффективность эргогенных средств для повышения результативности. Тестирование должно как можно точнее имитировать реальные спортивные условия. Следует учитывать возраст участников, их тренированность и питание. Иногда нужно проверить различные дозы, периоды приема, типы нагрузок, проанализировать производительность.

Чтобы максимально учесть эффект плацебо, применяют двойной слепой протокол исследования. При таком подходе участников делят на группы, одна из которых получает не тестируемое вещество, а плацебо. Чтобы свести к минимуму систематическую ошибку, и испытуемые, и контактирующие с ними исследователи не знают, что именно принимает участник. Иногда выделяют и контрольную группу, которая остается без добавок. Это лишь некоторые из характеристик хорошо запланированной стратегии тестирования.

Кроме качественного исследования, организаторы должны показать статистическую значимость эффекта: во многих случаях пищевые добавки дают лишь небольшой прирост результативности. С другой стороны, 1–3% могут не иметь особенного значения с точки зрения ученого, но способны пригодиться в элитных соревнованиях. Кроме того, исследователи сообщают об общем воздействии на производительность в группе, поэтому положительные результаты одних участников нивелируются негативной или нейтральной реакцией других. Не все одинаково реагируют на конкретное вещество.

Компании иногда утверждают, что продукт еще тестируется или исследования «внутренние» и не были опубликованы в рецензируемых журналах. Ценность таких проверок сложно оценить. Даже на хорошо проведенное исследование нельзя ссылаться в отрыве от контекста. Экстраполяция результатов может привести к неуместным выводам. Качественное предварительное исследование требует дополнительной верификации. Потребителей можно впечатлить заявлениями, что компания запатентовала продукт, хотя патент выдают не за эффективность, а за наличие значимых отличий от уже имеющихся решений. Патент можно получить, имея просто теоретическую модель, а не результаты объективных двойных слепых испытаний.

Некоторые эргогенные средства в определенных условиях могут быть полезны спортсменам. Однако в целом индустрия добавок — крайне прибыльный бизнес, который полагается на необоснованные теории и свидетельства. Например, утверждения могут делаться путем экстраполяции результатов клинических исследований, посвященных заболеваниям и пищевой недостаточности. Заявление, что некий продукт дает улучшение результативности, — это не научная революция, а прыжок в неизвестное. И даже на обоснованные эргогенные средства важно смотреть здраво. Они все равно не заменят правильных тренировок, питания и психологической подготовки.

К сожалению, обычному покупателю сложно оценить количество и качество исследований и принять аргументированное решение. Часто за такой информацией приходится обращаться к спортивным диетологам и другим специалистам, связанным со спортивной медициной.

Безопасна ли добавка

Следующий вопрос, на который нужно ответить перед применением эргогенного средства, — безопасен ли этот продукт. Как упоминалось, производители не обязаны это доказывать. Негативный эффект может быть острым, мягким и временным, а может оказаться серьезным и хроническим. Некоторые пищевые добавки, особенно в высоких дозах, токсичны и ухудшают всасывание питательных веществ. Как ни странно, независимые проверки показали, что многие средства вообще не содержат указанных на этикетке ингредиентов, сильно разбавлены водой, мало того, в них присутствуют и необозначенные компоненты, в том числе вредные и запрещенные. Есть надежда, что эти проблемы исчезнут, когда все компании начнут соблюдать надлежащую практику производства. Можно свериться с ConsumerLab.com — независимой организацией, проверяющей медицинские и пищевые продукты, в том числе спортивные и энергетические, на предмет качества, эффективности и чистоты. Например, в 2010 году были протестированы продукты с креатином. Каков результат? Покупатель, будь осторожнее.

Легальна ли добавка и нет ли в ней нежелательных и запрещенных ингредиентов

Атлетам, особенно проходящим тесты на допинг во время и вне соревнований, следует проявлять осторожность, так как пищевые добавки порой содержат запрещенные примеси. Очередной вопрос: разрешен ли этот продукт в вашем виде спорта? За последнее десятилетие в элитном и профессиональном спорте значительно выросло число позитивных результатов тестирования. Как утверждается, это связано с загрязнениями и неправильной маркировкой пищевых добавок. Спортивные регулирующие органы имеют свои правила в отношении эргогенных средств. (Например, продукты, запрещенные Национальной ассоциацией студенческого спорта, перечислены на www.ncaa.org.) Даже если вы избегаете незаконных средств, например эфедры или андростендиона, этикетка не дает 100%-ной гарантии, так как загрязнение может произойти при изготовлении. Некоторые профессиональные команды тестируют каждую партию любых применяемых добавок, чтобы избежать положительного результата на допинг. Всемирное антидопинговое агентство (WADA) публикует полный список запрещенных веществ на сайте www.wada-ama.org/en.

ПОПУЛЯРНЫЕ ЭРГОГЕННЫЕ СРЕДСТВА

В этом разделе мы рассмотрим некоторые известные эргогенные средства с точки зрения научной обоснованности и безопасности, подтвержденной качественными исследованиями, а также затронем вопросы их применения. Как несложно догадаться, среди спортивных физиологов и специалистов по спортивному питанию нет единого мнения в отношении большинства этих продуктов. Они считают, главное для атлета — правильная тренировка

и питание: эти стратегии очень мощно улучшают результативность. Многие крайне озабочены тем, что добавки принимают юниоры. Поскольку проверяют их обычно лишь у взрослых, это может быть опасно.

Эргогенные средства, которые рекламируют спортсменам, часто призваны увеличивать мышечную массу и силу и уменьшать содержание жира. Некоторые из них должны повысить результативность путем увеличения отдачи во время нагрузки. В таблице 7.1 приведены эргогенные средства, которые подробнее обсуждаются ниже.

Таблица 7.1

Общая информация об эргогенных средствах

Добавка	Заявленное действие	Научные данные	Риск
Аминокислоты	Улучшают набор мышечной массы и восстановление после нагрузки	Не подтверждено качественными исследованиями	В больших дозах могут нарушать баланс метаболизма аминокислот
Бета-аланин	Повышает содержание в мышцах карнозина, который действует как буфер и антиоксидант	Здоровая теория, данные накапливаются	Может вызывать кожный зуд — дискомфорт без повреждений. Требуется больше данных о долгосрочном действии
Бикарбонат	Буфер кислот, накапливающихся в клетках при высокоинтенсивных тренировках	Исследования показывают умеренное воздействие на результативность коротких высокоинтенсивных нагрузок	В рекомендуемых дозах безопасен, если принимать с водой. Возможны побочные эффекты со стороны желудочно-кишечного тракта
Кофеин	Стимулирует выносливость, улучшает отдачу на коротких дистанциях	Хорошие данные в отношении упражнений на выносливость. Данные о силовых видах спорта недостаточны; требуются исследования	Безопасен в умеренных дозах. Для достижения эргогенного эффекта высокие дозы не требуются
Карнитин	Метаболический жиросжигатель	Не подтверждено качественно проведенными исследованиями	L-карнитин можно принимать только по 1–2 г в сутки в течение 6 месяцев
Хром	Увеличивает мышечную массу и сжигает жир	Не подтверждено качественно проведенными исследованиями	Не следует превышать дозу 200 мкг в сутки
Креатин	Поддерживает тренировки для повышения мышечной массы	Хорошо обоснован научными данными	Можно принимать взрослым по научно обоснованной схеме
Глютамин	Укрепляет иммунитет. Стимулирует синтез белков	Может быть полезен спортсменам с истинной недостаточностью глютамина. Требуется больше данных	Часто входит в состав добавок для спортивного питания. Избыток может нарушить баланс аминокислот
Гидроксиметилбутират (HMB)	Увеличивает силу мышц. Замедляет расщепление мышц и белков	Мало подтверждений эффективности у человека. Исследования не показали пользы	В дозе 3 г в течение 6–8 недель, вероятно, безопасен

Добавка	Заявленное действие	Научные данные	Риск
Масло МСТ	Дает топливо во время тренировок и помогает сохранить мышечный гликоген. Усиливает сжигание жира	Протестировано в основном для нагрузок на выносливость. Не подтверждено качественно проведенными исследованиями	Может вызывать умеренные желудочно-кишечные проблемы
Прогормоны	Стимулируют набор мышечной массы	Увеличивают мышечную массу и силу	Запрещены Антидопинговым агентством США и МОК. Есть сомнения в отношении долгосрочной безопасности и возможного негативного влияния на здоровье
Белковые добавки	Способствуют набору мышечной массы	При приеме в правильных дозах и в нужное время до и после упражнений на сопротивление способствуют развитию мышечной ткани	До и после тренировок с отягощением можно принимать 15–20 г качественного белка в сочетании с углеводами. Белок можно получать из настоящей пищи; добавки необязательны. Превышение рекомендуемой дозы не дает преимуществ
Пируват	Улучшает выносливость, стимулирует набор мышечной массы и потерю жира	Не проверен на спортсменах, не подкреплён исследованиями	Данных о безопасности мало
Кверцетин	Действует как антиоксидантное и противовоспалительное средство, повышает кислородную емкость	Банальный или небольшой эффект при нагрузках на выносливость. Некоторые данные указывают на снижение стресса	Безопасен в дозе 1000 мг до 12 недель
Рибоза	Улучшает восстановление мышц, энергию и выносливость. Восстанавливает АТФ	Мало опубликованных исследований. Выводы далеки от окончательных	Данных о безопасности недостаточно
Добавки для похудения	Стимулируют уменьшение массы тела и содержания жира в организме	Многие ингредиенты не обоснованы качественными исследованиями. Риск может превышать пользу	Прием добавок может быть связан с серьезным риском. Некоторые ингредиенты запрещены

Эргогенные средства, влияющие на состав организма

Креатин

Креатин — одно из наиболее хорошо исследованных эргогенных средств, поэтому в его отношении специалисты по спортивному питанию могут дать четкие рекомендации.

Что он делает? Креатин часто позиционируют как альтернативу стероидам, хотя его грамотнее сравнивать с загрузкой гликогеном. Так же как потребление углеводов максимизирует

содержание гликогена в мышцах, «загрузка креатином» способна увеличить его запасы. Обычное потребление составляет примерно 2 г в день (у вегетарианцев, возможно, меньше), кроме того, он синтезируется в печени и почках. Это важное топливо для системы аденозинтрифосфат-креатинфосфат (АТФ-КФ), и загрузка им мышц улучшает синтез АТФ. Запасов топлива в этой энергетической системе обычно хватает на 6–8 секунд. Креатин также служит буфером молочной кислоты и переносит АТФ для использования при мышечных сокращениях.

Каковы доказательства? Биопсия мышц подтвердила, что 25–30 г креатина в день — 5–6 5-граммовых доз ежедневно в течение 5–6 дней — обеспечивают быструю загрузку. Более мягкий подход — 3 г ежедневно на протяжении 28 дней. В отличие от углеводов, креатин, видимо, остается в мышцах 4–5 недель после загрузки без пополнения. Примерно 30% людей не реагируют на прием: у них недостаточное отложение этого вещества в мышцах. Чтобы решить проблему, специалисты рекомендуют получать его вместе с углеводами: доказано, что 75–100 г углеводов вместе с креатином усиливают накопление последнего в мышцах. Кроме того, наполнение им связано с приростом массы тела на 1–2 кг. Ученые полагают, что за счет воды, так как при этом процессе снижается выделение мочи.

Но насколько загрузка креатином влияет на результативность? Вероятно, это усиливает синтез креатина в фазе восстановления (20 секунд — 5 минут) после всплесков интенсивных нагрузок (6–30 секунд). Загрузка задерживает появление усталости, если максимальные выбросы энергии чередуются с периодами отдыха.

Наполнив организм креатином, можно поддерживать его высокий уровень с помощью более низких ежедневных доз — 3 г на протяжении не менее 60 дней. Загрузку стоит проводить всего 1–2 раза в год, исходя из циклов вашей подготовки и способности мышц удерживать креатин несколько недель.

Нужна ли мне эта добавка? Креатин полезен людям, занимающимся командными видами спорта, например хоккеистам и футболистам, но в большинстве тренировок и соревнований на выносливость вряд ли увеличит результативность. Поскольку многие из этих атлетов включают в программу занятия на сопротивление, наполнение креатином позволяет увеличить число повторений и, следовательно, силу.

Есть ли побочные эффекты? Встречаются отдельные сообщения, хотя и не подтвержденные в научной литературе, что загрузка креатином может вызвать побочные эффекты: мышечные судороги и желудочно-кишечные расстройства. Если вы решили пополнить организм этим веществом, пейте много воды. Превышение дозы (30 г креатина в сутки более 5 дней) не дает преимуществ. Как это часто бывает с пищевыми добавками, больше не значит лучше. Существуют опасения, что прием креатина в высоких дозах или на протяжении длительного периода времени вреден для печени и почек. И однозначно его не следует принимать при заболеваниях почек.

Сейчас это вещество легально, однако в последние годы возникли проблемы с загрязнением креатиновых добавок, и у спортсменов, принимающих их, встречаются положительные результаты проб на запрещенные прогормоны. Креатин не тестировали у юных спортсменов, в том числе у старшеклассников. Во многих школах и колледжах есть собственная политика в отношении этого вещества. Национальная ассоциация студенческого спорта не разрешает его использовать.

Гидроксиметилбутират (НМВ)*

Что он делает? Гидроксиметилбутират (НМВ) предлагают прежде всего спортсменам, развивающим силу и мощь. Это одна из самых активно продающихся добавок. Атлеты, которые занимаются тренировками с отягощением и хотят облегчить восстановление мышц, могут заинтересоваться НМВ, так как, по некоторым утверждениям, он замедляет расщепление белков и тем самым снижает повреждения мышц, способствуя развитию их массы, а также стимулирует потерю жира. НМВ — не питательное вещество, а побочный продукт, который в небольших количествах вырабатывается в организме при метаболизме аминокислоты лейцин. В сутки организм производит примерно 0,2–0,4 г гидроксиметилбутирата. Форма, используемая в добавках, в начале 1990-х годов запатентована компанией-производителем, которая хорошо профинансировала исследования НМВ.

Каковы доказательства? Первые исследования НМВ проводились на животных, однако воздействие на человека тоже изучено. Некоторые работы показали, что у тех, кто принимал добавку, больше прирост мышечной массы и меньше маркеров повреждений мышц. В то же время эксперименты не всегда учитывали диету и тренировочную нагрузку, а эти факторы могут значительно влиять на прирост мышц при занятиях с отягощением. В ряде проверок не обнаружено преимуществ с точки зрения мышечной массы и результативности упражнений — как аэробных, так и анаэробных.

Одно из исследований применения НМВ у бегунов показало, что добавка помогает предотвратить связанное с нагрузкой повреждение мышц, однако другие разработки не дали аналогичных результатов. Недавний обзор работ по НМВ показал, что в сочетании с тренировкой на сопротивление эта добавка может дать некоторое увеличение размера и силы мышц, но необходимы дальнейшие эксперименты, в частности с тренированными спортсменами.

Добавка требует изучения и публикации данных. Прием три раза в сутки по 1 г ежедневно на протяжении 6–8 недель, скорее всего, безопасен. Более высокие дозы не давали дальнейшего повышения эффективности.

Нужна ли мне эта добавка? Вероятно, советы по питанию в главе 6 дадут больший эффект в области развития мышц, чем добавка НМВ. Если польза и существует, она, скорее всего,

* Сокращение от Beta-Hydroxy-Beta-Methylbutyrate. *Прим. науч. ред.*

связана с ранними фазами новой программы тренировок на сопротивление. Когда спортсмен адаптируется к повышенной нагрузке, никаких дополнительных преимуществ, видимо, не будет.

Есть ли побочные эффекты? При приеме в рекомендуемой дозе побочные эффекты должны быть минимальны, но данных о долгосрочной безопасности не хватает.

АМИНОКИСЛОТЫ

Что они делают? Реклама добавок с аминокислотами в значительной мере адресована спортсменам, которые заинтересованы в наборе мышечной массы. Сторонники их применения утверждают, что белки в этих продуктах лучше перевариваются и всасываются, чем пищевые. Это неправда. Организм человека прекрасно усваивает белки из цельных продуктов и выделяет целый ряд ферментов, которые помогают очень эффективно воспринимать аминокислоты.

Каковы доказательства? Аминокислоты аргинин, лизин и орнитин продаются как отдельно, так и в сочетании с «легальными анаболиками» и «восстанавливающими средствами». В рекламе утверждается, что эти средства стимулируют выделение гормона роста, повышая безжировую массу тела и снижая содержание липидов в организме. Такого рода заявления основаны на двух исследованиях, показавших, что введение этих аминокислот в кровоток стимулирует выделение гормона роста, который связан с развитием мышечной ткани. Однако влияние перорального приема аминокислот на гормон роста — под вопросом. Несколько качественных контролируемых исследований показали, что пероральные добавки не дают того же эффекта, что внутривенное введение. В одной работе прием в виде добавок аргинина и орнитина в больших дозах приводил к некоторому увеличению гормона роста, однако это, по всей видимости, связано с самой тренировкой на сопротивление. Кроме того, высокие пероральные дозы могут вызвать побочные эффекты со стороны желудочно-кишечного тракта.

Аргинин, лизин и орнитин продаются отдельно и в смесях, в виде порошков и таблеток. В нескольких исследованиях дозировка составляла 2–3 г. При 6 г могут появиться желудочно-кишечные нарушения. Высокие дозы некоторых аминокислот способны замедлять всасывание других аминокислот. Более того, количества, используемые в ряде исследований, легко получить из богатых белками пищевых продуктов. Таким образом, любые добавки с аминокислотами — как отдельно, так и в сочетании — вряд ли полезны, и их прием не рекомендован.

Нужны ли они мне? Как говорилось в главе 6, самая эффективная стратегия для набора мышечной массы и восстановления — своевременное потребление качественного источника белка до и после занятия с отягощением. Можно правильно использовать качественные белковые добавки, содержащие аминокислоты с разветвленной цепочкой, а также продукты, богатые этими питательными веществами. Полное восстановление мышц требует

соблюдения определенных инструкций в отношении ежедневной тренировочной диеты, чтобы организм получил достаточно калорий и белка. Метаболизм белков очень сложен. На него влияют разнообразные факторы, в том числе концентрация аминокислот в крови, конкуренция между доступными аминокислотами и присутствие других питательных веществ.

Есть ли побочные эффекты? Смеси аминокислот могут вести к пищевому дисбалансу, так как избыток одной из них может негативно отразиться на всасывании другой. Дозировка подобных добавок может вводить потребителя в заблуждение. Бутылочка, на которой указано до 500 мг в капсуле, содержит менее 1 г аминокислот, в то время как 30 г куриного мяса имеют 7000 мг — то есть 7 г — в виде цельного белка. Очевидно, что добавки с аминокислотами не идут ни в какое сравнение с насыщенными источниками природного белка, например курятиной, и готовыми добавками вроде сывороточного белка. В дорогих аминокислотных препаратах нет никакой необходимости, и они даже могут быть вредны.

Глютамин

Что он делает? Глютамин — это аминокислота, синтезируемая в мышечной ткани. Она самая распространенная в организме, может использоваться клетками иммунной системы в качестве источника топлива. Нарушения содержания глютамина у спортсменов связаны с перетренированностью, и считается, что это повышает вероятность возникновения инфекционных заболеваний верхних дыхательных путей, а также других видов инфекций. Уровень глютамина в крови во время упражнений на выносливость падает и несколько часов после занятий остается низким. Есть версия, что истощение накапливается при недостаточном восстановлении, и перетренированные атлеты действительно могут иметь низкий уровень этого вещества в крови. Самым эффективным способом предотвращения его истощения будет достаточное ежедневное потребление углеводов.

Работает ли эта добавка? Глютаминовые добавки основаны на предположении, что это вещество помогает избежать проблем с иммунной системой, от которых страдают перетренированные спортсмены. Эта теория не имеет последовательного научного подтверждения. Более вероятно, что добавки глютамина полезны атлетам с истинным его дефицитом и не служат лекарством от проблем с иммунной системой.

Согласно еще одной версии, добавки глютамина стимулируют синтез белка и помогают поддерживать положительный белковый баланс в мышцах, предотвращая расщепление этого вещества в периоды тяжелых тренировок. Данных на этот счет мало, и они не подтверждают, что глютамин улучшает прирост мышц.

Он может стимулировать синтез гликогена в мышцах и, разумеется, выполняет в организме ряд очень важных функций. Однако использование спортсменами добавок с этой аминокислотой требует дальнейших исследований.

Нужен ли он мне? Нет решающих данных о том, что добавка глутамина снижает заболеваемость у спортсменов, диета которых содержит достаточно белка, и что это уменьшает расщепление белка после тренировок на сопротивление.

Безопасна ли эта добавка? В дозе менее 0,1 г на 0,3 кг массы тела глутамин безопасно всасывается и не причиняет вреда организму, если принимать его несколько недель. Более высокие дозы при приеме до пяти дней тоже должны быть безопасны.

Хром

Что он делает? Хром — следовой элемент, который часто рекламируют как разрешенную альтернативу анаболическим стероидам и гормону роста. Ученым давно известно, что хром усиливает действие инсулина, регулирующего метаболизм глюкозы. Измерения у взрослых с нарушенной регуляцией глюкозы показали положительную реакцию на эту добавку. Инсулин также стимулирует всасывание аминокислот в мышечных клетках и регулирует метаболизм белков. Исходя из значения хрома для синтеза белка, некоторые ученые выдвинули теорию, что этот элемент должен увеличивать мышечную массу.

Сторонники приема добавок хрома утверждают, что многие спортсмены страдают от его недостаточности и его потребление улучшает синтез белков. Другие полагают, что хром в высоких дозах способствует развитию мышц. Нет четких данных о том, что атлеты действительно ощущают его нехватку, однако западная диета богата рафинированными злаками, которые могут вызвать усиленное выделение инсулина и, следовательно, повышенную потребность в хrome.

Каковы доказательства? Исследования добавок хрома дали неоднозначные, но в основном отрицательные результаты. Последние высококачественные эксперименты отслеживали тренировочные нагрузки и тщательно измеряли состав тела. Данные не показали значительного прироста мышечной массы благодаря добавке хрома. Более ранние изучения, давшие определенные положительные итоги, не предусматривали надлежащего контроля. Несколько проверок показало, что хром не ведет к значимому увеличению мышечной массы даже в повышенных дозах.

Нужен ли он мне? Сведений в поддержку использования хрома для наращивания мышц недостаточно.

Безопасен ли он? Необходимо больше информации о безопасности добавок хрома, особенно в дозах, превышающих 200 мкг. Принимать его в большом количестве неразумно: микроэлементы часто конкурируют друг с другом за всасывание, и исследование показало, что прием добавок хрома негативно влияет на содержание железа.

Очевидно, что важно получать достаточно хрома из цельных продуктов. Особенно хорошие его источники — цельнозерновой хлеб и злаки, грибы, спаржа, яблоки, изюм, какао, арахис, арахисовая паста и сливы. Разнообразные продукты для спортивного питания, например восстановительные напитки и батончики, а также многие обычные мультивитамины и минеральные добавки, тоже содержат хром. Постарайтесь не превышать дозу 200 мкг в день из дополнительных источников. Большинство диет, скорее всего, дает не более 50 мкг в день.

В целом очень маловероятно, что хром способствует развитию мышечной массы. Добавки в безопасных дозах — единственный уместный способ компенсировать недостаточность этого элемента в пище.

Прогормоны

Прогормоны широко распространены в пищевых добавках и в настоящее время запрещены Международным антидопинговым агентством — независимой международной организацией, созданной в 1999 году. Агентство разработало и внедряет Международный антидопинговый кодекс с целью унификации антидопинговой политики во всех видах спорта и странах (www.wada-ama.org). Антидопинговое независимое агентство США (USADA) было создано в 2000 году для олимпийских видов спорта в США (www.usantidoping.org). Обе организации запрещают использование прогормонов.

Что они делают? Прогормоны включают «андро-» и «нор-» продукты. Первая группа, а именно андростендион, — это предшественники тестостерона: они преобразуются в него. Их рекламируют как стимуляторы роста мышц. Другие андрогенные продукты — андростендиол и дегидроэпиандростерон (DHEA). Норпрогормоны — это предшественники стероида нортестостерона (нандролона), аналогичного по структуре тестостерону. В продаже есть 19-норандростендиол и 19-норандростендион. Норпрогормоны распадаются на метаболиты, используемые для выявления применения нандролона. Андропрогормоны могут повысить соотношение тестостерона к эпитестостерону.

Каковы доказательства? Несмотря на активные продажи и шумиху, у ученых нет единого мнения в отношении того, эффективны ли вещества, ведущие к выработке тестостерона, для увеличения массы и силы мышц. Исследования показали, что применение прогормонов не повышает уровень тестостерона в сыворотке крови и не вызывает значительных изменений безжировой массы тела, силы мышц и результативности.

Нужны ли они мне? Прогормоны включены в списки запрещенных средств и часто встречаются в виде примесей к легальным добавкам.

Есть ли побочные эффекты? В США прогормоны считаются пищевыми добавками: их легко купить и заказать по интернету. Часто эти препараты рекламируют как средство для набора

мышечной массы, улучшения восстановления и поддержания уровня гормонов. С конца 1990-х годов многие элитные спортсмены пострадали от позитивных результатов тестов на стероид нандролон. Они утверждали, что все дело в пищевых добавках, содержащих нор-гормоны. Даже если атлет внимательно читает этикетки и старается избежать запрещенных веществ, этого недостаточно. Олимпийская лаборатория Калифорнийского университета в Лос-Анджелесе проверила образцы мочи после приема добавок с андростендионом и 19-норандростендионом. Как и ожидалось, последний вызвал появление метаболитов нандролона в количестве, превышающем лимиты МОК. Но особенную озабоченность вызвали результаты проверки андродобавок: они тоже приводили к появлению в моче метаболитов нандролона! Допустимая граница была превышена в 20 из 24 положительных образцов. Получив такой результат, ученые проверили несколько андродобавок. Различные количества 19-норандростендиона содержали 7 из 8 протестированных капсул. Исследователи предполагают, что эти добавки были загрязнены при производстве. Многие изготовители добавок используют одно и то же оборудование для смешивания, капсулирования и расфасовки прогормонов и других продуктов.

Некоторые прогормоны могут вызывать нежелательные побочные эффекты. В одном эксперименте добавка андропрогормонов вызывала у мужчин не повышение уровня тестостерона и увеличение мышечной силы, а рост уровня эстрогенов в крови и снижение хорошего ЛВП-холестерина. Побочные эффекты такого рода могут серьезно сказаться на здоровье. В другом исследовании андропрогормоны тестировали в сочетании с растительными продуктами, разработанными для снижения выработки эстрогенов. Несмотря на утверждения производителя, профиль эстрогенов не снизился.

Спортсменам, участвующим в соревнованиях, прогормоны принимать запрещено. Кроме того, нужно внимательно читать этикетки других средств и отдавать себе отчет в том, что запрещенное вещество может содержаться в добавке, даже если оно не указано в списке ингредиентов.

Добавки для похудения

Что они делают? Добавки для похудения обычно позиционируют как активные ускорители метаболизма, жиросжигатели и средства для уменьшения аппетита. Некоторые ингредиенты, содержащиеся в таких средствах, легальны (и неэффективны), однако сами добавки могут включать запрещенные вещества и даже быть опасны для здоровья.

Каковы доказательства? Среди ингредиентов подобных добавок встречаются померанец, хитозан, эфедрин и связанные стимуляторы, гидроксимионная кислота, худия, пируват и хром. Объем доказательств в отношении каждого из этих средств меняется, и во многих случаях они не слишком веские.

Нужны ли они мне? Рекомендуются избегать этих добавок, так как их научная обоснованность невелика и есть опасения в отношении безопасности.

Каковы побочные эффекты? До 2004 года самой популярной добавкой для похудения была эфедра, однако из-за многочисленных сообщений о побочных эффектах FDA ее запретило, и сейчас в США она недоступна. Эфедра, или хвойник, также известная как эфедрин и ма хуанг, стимулирует центральную нервную систему и помогает сдерживать аппетит. Это стимулятор, поэтому может вызывать побочные эффекты, в том числе нервозность, головные боли, сердцебиение, головокружение, бессонницу и тревожность. В спорте эфедру запретили еще до введения запрета FDA, и ее использование легко выявить при тестировании.

Еще одно вещество для похудения в списке наблюдения Всемирного антидопингового агентства — это фенилпропаноламин (PPA), также известный как норэфедрин. Некоторые содержащие его продукты не включены в список запрещенных препаратов. Утверждается, что это вещество подавляет аппетит и стимулирует метаболизм, однако при этом может повышать риск инсульта, и опасность намного перевешивает эффективность. FDA призывает отказаться от средств, содержащих фенилпропаноламин, кофеин, йохимбин, а также дийодотиронин — одну из форм тиреоидного гормона. Организация имеет множество свидетельств, что прием этого продукта от двух недель до трех месяцев приводит к повреждениям печени и печеночной недостаточности.

Многие добавки для похудения сейчас представляют как «не содержащие эфедры», однако они тоже могут включать запрещенные ингредиенты, которые служат источниками синефрина и псевдоэфедрина, в том числе померанец. Синефрин запрещен Национальной ассоциацией студенческого спорта и включен в список наблюдения Всемирного антидопингового агентства. Псевдоэфедрин запрещен Всемирным антидопинговым агентством. Другие ингредиенты добавок для похудения не имеют солидной научной основы. Следует избегать, в частности, кофеина, ореха колы, женьшеня и коры ивы. Часто добавки содержат большие дозы кофеина, это сильные стимуляторы. Как и эфедра, они способны вызывать потенциально опасные побочные эффекты.

Эргогенные средства, влияющие на результативность упражнений

Карнитин

Что он делает? Карнитин, который часто рекламируют как метаболический жиросжигатель, — заменимое питательное вещество, синтезирующееся в печени из двух аминокислот. Минимум 90% его содержится в скелетных мышцах. Для спортсменов это вещество представляет интерес потому, что переносит жир в клетки, где тот сгорает во время нагрузки. Если добавки карнитина действительно усиливают сжигание липидов и уменьшают зависимость от гликогена и глюкозы, они могли бы улучшить результативность. Но его много в мясе и молочных продуктах, и нехватка маловероятна.

Каковы доказательства? Скорее всего, добавки с карнитином не могут быть эффективным эргогенным средством, так как не повышают уровень этого вещества в мышцах (измерено путем биопсии). Исследования не обнаружили и высвобождения гликогена после приема добавки. Лишь в одной работе показано небольшое увеличение его содержания в мышцах после получения суточной дозы 2 г. Другие эксперименты не выявили улучшения результативности благодаря добавкам. Два исследования, демонстрировавшие позитивное воздействие карнитина, подверглись критике за методологию.

Нужен ли он мне? Лишь в некоторых разработках по этому веществу участвовали атлеты, и его влияние на содержание жира в организме в спортивной популяции изучено недостаточно. По этой причине, а также учитывая незначительный объем доказательств в целом карнитин принимать не рекомендуется.

Есть ли побочные эффекты? Если потреблять исключительно L-карнитин, добавки, вероятно, безопасны. DL-карнитин истощает запасы L-карнитина, поэтому может быть токсичен и приводит к недостаточности. Можно в течение месяца принимать 2–4 г карнитина в сутки, 1–2 г в день — до полугода.

Пируват

Что он делает? Пируват обычно продают в виде дигидроацетонфосфата (DНAP), то есть сочетания пирувата и дигидроксиацетона. Производители утверждают, что он улучшает выносливость при нагрузках, стимулирует потерю жира и увеличивает мышечную массу.

Каковы доказательства? Нужно трезво оценивать исследования влияния пирувата на результативность при развитии выносливости. Они включали небольшое число нетренированных участников, нагрузки были умеренной интенсивности, поэтому для атлетов в видах спорта на выносливость их значение невелико. Кроме того, в нескольких экспериментах участники получали 25 г пирувата в сочетании с 75 г дигидроксиацетона, в то время как содержание этих веществ во многих коммерческих препаратах значительно ниже. Следует отметить, что проверки действительно показали повышение выносливости после приема добавок.

Пируват, видимо, не слишком надежный жиросжигатель. В часто цитируемом исследовании участники ограничивали энергоемкость пищи до 1000 ккал в день и исключали двигательную активность: результаты явно неприменимы к спортсменам, тренирующим выносливость.

Сравнительно недавно была проведена оценка влияния добавок пирувата на результативность аэробных упражнений, в основном для велосипедного спорта. Позитивных эффектов не обнаружено.

Нужен ли он мне? Отсутствие достаточной научной поддержки не позволяет рекомендовать прием пирувата в качестве жиросжигателя для спортсменов.

Есть ли побочные эффекты? Большие дозы (свыше 5 г) могут вызвать вздутие и чувство дискомфорта в животе.

Кофеин

Что он делает? Кофеин — один из старейших эргогенных препаратов. Он относится к группе соединений, которые называются «метилксантины». В естественном виде содержится в зернах кофе, чайном листе, какао-бобах и орехах кола. Кофеиносодержащие продукты очень распространены: это кофе, чай и шоколад, прохладительные напитки. Многие из них имеют 30–100 мг этого вещества в порции.

Усиливает ли кофеин результативность атлетов в видах спорта на выносливость? Хотя кажется, что он действительно освобождает некоторое количество гликогена в мышцах, эффект, видимо, ограничивается первыми 15–20 минутами нагрузки. Точно не известно, каким образом это происходит. Согласно классическому объяснению, кофеин повышает уровень свободных жирных кислот в крови, а работающие мышцы используют их для выработки энергии, сохраняя мышечный гликоген. Кофеин влияет и на ферменты, расщепляющие гликоген. Кроме сбережения гликогена он стимулирует центральную нервную систему (повышает концентрацию), кровообращение, сердечную деятельность и способствует выделению эпинефрина. Все это усиливает разнообразные функции, связанные с результативностью. Кофеин также провоцирует клетки мышц выделять кальций, непосредственно участвующий в мышечных сокращениях.

Каковы доказательства? Недавние исследования дали больше информации в отношении кофеина. Хотя механизмы его действия по-прежнему неясны, вероятно, он меняет восприятие усталости, влияя на головной мозг спортсмена.

Кофеин усиливает результативность многих нагрузок. Это не только соревнования на выносливость, проводимые свыше полутора часов, и на сверхвыносливость, длящиеся более четырех часов, но и высокоинтенсивные упражнения как на 1–5 минут, так и от 20 минут до часа. Исследования элитных спортсменов показали, что кофеин в сравнительно малых количествах эффективно повышает производительность: достаточно 3–5 мг/кг. Оптимальная доза, видимо, составляет 5–6 мг/кг. В более высоких дозах кофеин не дает дополнительного прироста результативности, провоцируя учащение сердцебиения, нервозность и желудочно-кишечные расстройства. В большинстве исследований участники принимали кофеин за час до нагрузки.

Есть и доказательства, что малые дозы кофеина — 1–3 мг/кг — способствуют производительности, если принимать их до соревнования, во время него и ближе к концу, когда спортсмен начинает уставать.

Есть ли побочные эффекты? Не все реагируют на кофеин одинаково: у одних результативность меняется, у других нет. Давно идут споры о диуретическом эффекте этого вещества, и сейчас ученые склоняются к тому, что он незначителен. Исследования это подтвердили. Спортсмены, желающие применять кофеин на соревнованиях в качестве эргогенного средства, должны поэкспериментировать на тренировках и определить личную переносимость при нагрузках и реакцию с точки зрения результативности. В больших дозах он повышает ЧСС, сказывается на мелкой моторике и технике и ведет к нарушениям сна. Лучше всего повышает производительность минимальная эффективная доза.

1 января 2004 года кофеин был изъят из списка запрещенных препаратов Всемирного антидопингового агентства и включен в список наблюдения.

Среднецепочечные триглицериды

Что это такое? Среднецепочечные триглицериды (масла МСТ*) уже несколько лет рекламируются спортсменам. Благодаря короткой молекулярной цепочке они быстро выходят из желудка и легко попадают в кровоток. Всасываются так же быстро, как глюкоза, а затем оказываются в печени, где в ходе метаболизма быстро сжигаются, выделяя энергию. Утверждается, что эргогенные преимущества этих средств связаны с их способностью быстро обеспечить поступление топлива во время нагрузки и тем самым сэкономить мышечный гликоген во время продолжительных тренировок.

Каковы доказательства? Лишь одно из нескольких исследований масел МСТ показало улучшение результативности. Также определено, что желудочно-кишечный тракт, скорее всего, способен переносить ограниченное количество этих добавок: есть риск умеренных и даже тяжелых расстройств. Потребление углеводов до нагрузки (рекомендуемое в этой книге) может свести на нет эффект от среднецепочечных триглицеридов. Масло МСТ рекламируют как усилитель метаболизма и жиросжигатель, однако это не поддержано экспериментально.

Нужны ли они мне? Спортсменам эти добавки не рекомендованы, так как недостаточно доказательств, что их использование до и во время нагрузки сберегает мышечный гликоген.

Есть ли побочные эффекты? При потреблении свыше 30 г в день увеличивается риск желудочно-кишечных расстройств, негативно отражающихся на результативности.

Глицерин

Что это такое? Глицерин представляет собой бесцветный жидкий спирт, естественным образом содержащийся в жирах и вырабатываемый при их расщеплении. Он продается

* Сокращение от Medium chain triglycerides. Прим. науч. ред.

в виде раствора и входит в состав спортивных добавок для гипергидратации. Использование глицерина, как считается, упрощает гидратацию перед тренировкой и соревнованиями: он, как губка, впитывает и удерживает воду. Если принимать глицерин правильно и с надлежащим количеством воды, он способен удержать в организме до 1000 мл жидкости. Это может быть полезно, так как замедляет потерю пота при высокой вероятности обезвоживания.

Каковы доказательства? Результаты исследований гипергидратации с помощью глицерина по-прежнему неоднозначны. Несколько авторов подчеркивают, что это вещество помогает спортсмену сохранить низкую ЧСС и внутреннюю температуру во время нагрузки на жаре, другие эксперименты не выявили полезного физиологического эффекта во время упражнений на выносливость.

Нужен ли он мне? Добавки глицерина для гипергидратации нацелены на спортсменов, испытывающих потребность в жидкости во время продолжительных нагрузок. Глицерин полезен при риске обезвоживания в жару или просто когда нужно быстро восстановить запасы жидкости.

Есть ли побочные эффекты? При правильном разведении и смешивании глицерин, вероятно, относительно безопасен. В исследованиях дозу ограничивали до 1–1,5 г/кг с добавлением 25–35 мл воды на каждый грамм раствора. Принимать глицерин следует за 1–2,5 часа до нагрузки. Но будьте осторожны: некоторые физиологи рекомендуют применять его только под медицинским наблюдением. Иногда использующие глицерин спортсмены жалуются на головные боли, вздутие, тошноту, рвоту и головокружение. Во время беременности, а также при высоком артериальном давлении, диабете и заболеваниях почек его принимать нельзя!

Не превышайте рекомендуемое количество этого вещества и поэкспериментируйте во время тренировок, прежде чем использовать его на соревнованиях. Глицерин вызывает некоторую прибавку в весе, и пить достаточно жидкости по-прежнему необходимо.

Рибоза

Что она делает? Рибозу преподносят как добавку, способную улучшить восстановление мышц, вызвать прилив энергии, усилить выносливость, поддержать сердечно-сосудистую систему в хорошей форме и восстановить АТФ. Этот сахар образуется в ходе метаболизма глюкозы и считается исходным веществом для выработки АТФ, так как входит в метаболический путь, ведущий к синтезу этой молекулы. Предполагается, что добавки рибозы помогают реабилитации уровня АТФ в мышцах.

Каковы доказательства? Опубликованных исследований о воздействии рибозы на спортивную результативность довольно мало. Это вещество действительно принесло пользу группе

мужчин с ишемической болезнью сердца, но результаты экспериментов неприменимы к спортсменам. В трех проверках воздействия повторяющихся высокоинтенсивных нагрузок на тренированных атлетов-мужчин добавка рибозы не влияла на отдачу. Еще одна работа, в которой этот сахар принимали в сочетании с креатином и глютамином, не выявила роста мышечной силы и выносливости и улучшения состава организма. Многие исследования эргогенного эффекта рибозы упомянуты на конференциях, но не были полностью опубликованы для дальнейшей оценки.

Нужна ли она мне? Данных, обосновывающих использование этой дорогой добавки для спринтерских тренировок, недостаточно.

Есть ли побочные эффекты? Рибозу не принимают продолжительным курсом. Ежедневная доза до 20 г неплохо переносится организмом. Более высокие порции могут вести к побочным эффектам со стороны желудочно-кишечного тракта. На этикетках производители часто рекомендуют принимать 3 г до нагрузки и 3 г после. Владелец патента советует потреблять рибозу с углеводами на голодный желудок. Пока слишком мало данных, чтобы рекомендовать периодическую или поддерживающую дозу.

Бикарбонат натрия

Как он работает? Бикарбонат натрия — пищевая сода — это щелочная соль, которая считается буфером для молочной кислоты, накапливающейся в мышечных клетках во время тренировок и подвергающей стрессу энергетическую систему анаэробного гликолиза. Накопление кислоты при нагрузке ингибирует мышечные сокращения и вызывает утомление. Большинство лабораторных и полевых исследований показывает, что добавка бикарбоната (загрузка содой) улучшает результативность при непрерывных и перемежающихся высокоинтенсивных упражнениях от 1 до 7 минут. Эффект, видимо, умеренный. Лишь два эксперимента показали положительное влияние бикарбоната при часовых упражнениях на выносливость. В целом сода вряд ли принесет значимую пользу: она хороша для коротких высокоинтенсивных задач.

Каковы доказательства? Обзор 29 исследований влияния загрузки бикарбонатом продемонстрировал, что добавка умеренно положительно сказывается на результативности. Польза отмечена при продолжительном перемежающемся спринте и длительных высокоинтенсивных нагрузках, а также, возможно, в интервальных тренировках.

Нужен ли он мне? Наиболее обоснована загрузка бикарбонатом для интенсивных занятий от 1 до 7 минут. Этот подход хорош при продолжительном перемежающемся спринте, поэтому польза для атлетов в видах спорта на выносливость, видимо, невелика. Не рекомендуется на соревнованиях.

Есть ли побочные эффекты? Бикарбонат натрия безопасен, если принимать его в рекомендуемой дозе 0,3 г/кг. Для спортсмена весом 68 кг это 5 чайных ложек соды, что дает 21 000 мг (21 г) бикарбоната. Соду нужно запивать большим количеством воды — примерно 1–2 л, если принимать за 1–2 часа до нагрузки. Жидкий вариант иногда уменьшает потенциальные побочные эффекты, в том числе тошноту, вздутие, боль в животе и диарею. Экспериментирование во время тренировок поможет выявить эти проблемы и понять, дает ли сода преимущества.

Бета-аланин

Что он делает? Продолжительное применение добавок с аминокислотой бета-аланин увеличивает содержание в мышцах важного соединения — карнозина, которое действует как антиоксидант. Карнозин также служит буфером для кислоты, возникающей в мышцах при интенсивных нагрузках.

Каковы доказательства? Прием 5–6 г бета-аланина в сутки за 4 недели повышает содержание карнозина в мышцах примерно на 60%, а за 10 недель — на 80%. После прекращения приема возвращение на исходный уровень занимает до 15 недель. Применение бета-аланина как эргогенного средства основано на здоровой теории, однако доказательства только начинают появляться. Эта аминокислота усиливает способность к тяжелым тренировкам, уменьшая повреждения, связанные с высокой кислотностью в мышцах, и становится хорошей альтернативой загрузке содой.

Нужен ли он мне? Добавка бета-аланина потенциально улучшает результативность высокоинтенсивных стабильных нагрузок от 1 до 7 минут, например трековых велогонок, плавания и бега на средние дистанции. Это вещество может быть полезно во время интервальных тренировок и на сопротивление, а также при высокоинтенсивных усилиях в процессе и в конце продолжительных нагрузок, например шоссейных велогонок. Продукты с бета-аланином стоят недешево.

Есть ли побочные эффекты? Иногда добавки бета-аланина вызывают умеренный или очень болезненный кожный зуд. Симптомы не опасны, если не считать дискомфорта, и их можно снизить, если принимать бета-аланин небольшими многократными дозами или в виде средств с пролонгированным высвобождением. Долгосрочный эффект добавок пока не изучен.

Кверцетин

Что он делает? Кверцетин — это флавоноид, содержащийся во многих продуктах: кожуре яблок, ягодах, черном чае, некоторых листовых зеленых овощах. Считается антиоксидантом и противовоспалительным средством, потенциально полезным для иммунной системы.

Его воздействие на результативность нагрузок путем повышения кислородной емкости пока изучается.

Каковы доказательства? Несмотря на значительный потенциал и многообещающие результаты тестов на животных, кверцетин не дал ярких показателей в клинических исследованиях. Отдельные работы выявили умеренное уменьшение воспаления. Наиболее значительный эффект — в отношении маркеров воспаления, окислительного стресса и нарушений иммунной системы — получен при приеме кверцетина с омега-3 жирами и эпикаллокатехин-3-галлатом (EGCG). Проведенный недавно метаанализ — обзор данных о воздействии приема этого флавоноида на выносливость — показал, что кверцетин действительно дает статистически значимое улучшение выносливости организма (VO_{2max} и результативность в соответствующих нагрузках), однако выигрыш небольшой.

Нужна ли мне эта добавка? Пока нет убедительных данных в пользу регулярного приема кверцетина.

Есть ли побочные эффекты? В исследованиях кверцетин часто принимали в дозе 1000 мг, разделенной на две части. Курс обычно продолжался 1–3 недели, но мог длиться и до 12 недель без значимых побочных эффектов.

ЧЕК-ЛИСТ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЭРГОГЕННЫХ ДОБАВОК

Прежде чем принимать любые добавки и эргогенные продукты, как следует разберитесь, что стоит за рекламными утверждениями. Можно ли получить тот же эффект, просто скорректировав питание? Нет ли негативных моментов? Подумайте, стоит ли тратить деньги на средство, недостаточно научно обоснованное.

Ответьте для себя на важные вопросы по пищевым добавкам и эргогенным средствам.

1. Какие эффекты приписывают добавке? Если реклама звучит слишком хорошо, чтобы быть правдой, скорее всего, это обман.
2. Каков принцип действия? Проверьте, полезна ли добавка для определенных аспектов вашей программы тренировок. Как долго вы собираетесь принимать ее? Как понять, дает ли она желаемый эффект?
3. Каковы научные доказательства? Подтверждена ли эффективность публикациями в рецензируемых научных журналах? В маркетинговых материалах и рекламе часто цитируют неопубликованные внутренние исследования: «клинические испытания», проведенные в лаборатории производителя без объективной оценки, например плацебо-контролируемого и двойного слепого протокола исследования.
 - Будьте осторожны с утверждениями прославленных спортсменов и тренеров, которыми часто пытаются соблазнить производители. Отрывочные свидетельства

отражают опыт одного человека и не могут заменить качественного исследования.

- Будьте осторожны с применением результатов для одной группы населения (часто в клинических условиях) к другой популяции (спортсменам). Например, добавка, полезная пациентам с заболеваниями сердца, необязательно повышает спортивную результативность.
- 4. Читайте состав. Должны быть перечислены все ингредиенты. Например, продукт с белком сыворотки может содержать креатин и другие вещества для «наращивания мышц» с доказанным и недоказанным эффектом. Не дайте обмануть себя заявлениями о «фирменных» и «патентованных» смесях: эти формулировки не гарантируют эффективности.
- 5. Безопасна ли добавка? Имеют ли какие-то ингредиенты нежелательные побочные эффекты, например увеличение ЧСС и повышение артериального давления? Взаимодействует ли это средство с другими продуктами и лекарствами, которые вы принимаете? Производители добавок, в отличие от изготовителей лекарств, не обязаны раскрывать возможные побочные эффекты.
- 6. Легальна ли добавка? Не содержит ли веществ, запрещенных спортивными организациями? Проконсультируйтесь с регулирующими органами для вашего вида спорта.
- 7. Оправдывает ли добавка свою цену? Месячный курс некоторых вариантов стоит очень дорого. Те же самые питательные вещества и преимущества часто можно получить из обычных продуктов.
- 8. Кто производитель? Делает ли эта компания другие товары с хорошей репутацией? Есть ли у нее опыт изготовления безопасных и надежных средств?

ПРОФИЛЬ СПОРТСМЕНА

ВЫБОР ЭРГОГЕННОЙ ДОБАВКИ: ДЖЕК

Джек хотел правильно применять добавки во время сезона тренировок и соревнований, так как полагал, что они дадут преимущество. Он обратился к спортивному диетологу с вопросом, эффективность каких добавок доказана научно и когда лучше их принимать, чтобы повысить результативность.

В начале базового цикла тренировок Джек развивал мышечную силу. Чтобы подготовиться к 8-недельному циклу, который включал три силовых занятия в каждые 7 дней, он прошел 5-дневную загрузку карнитином по 30 г в сутки, разделенных на 6 приемов. Затем принимал 3 г карнитина в сутки 8 недель и завершил цикл с желаемым уровнем мышечной силы, позволяющим перейти к следующему этапу тренировок.

На более интенсивных занятиях, включающих велосипедные заезды и забеги на длинные дистанции, Джек захотел поэкспериментировать с кофеином, чтобы

подготовиться к его использованию во время соревнований. В норме он выпивал утром 500 мл крепкого кофе и продолжил придерживаться этой стратегии. При весе 75 кг оптимальная доза этого вещества для него составляла 225 мг за час до соревнований. Джек решил не увеличивать кофеин перед нагрузкой, чтобы избежать побочных эффектов со стороны желудочно-кишечного тракта и повышенной возбудимости утром в день состязаний, но считал, что в ходе соревнований он может быть полезен. На последнем этапе триатлона на дистанции half-Ironman эта добавка поможет победить усталость мозга и центральной нервной системы. Джек поэкспериментировал с кофеиносодержащим гелем и решил принять на ходу примерно 100 мг, то есть научно обоснованную дозу 1,5 мг/кг. В ходе тренировок он обнаружил, что продукт хорошо переносится и дает эффект. На этапе бега эта стратегия помогла атлету сохранить сосредоточенность и концентрацию в последний час гонки. Джек поставил личный рекорд на этой триатлонной дистанции и занял призовое место в своей возрастной группе.

ЧАСТЬ III

ПИТАНИЕ ДЛЯ КОНКРЕТНЫХ ВИДОВ СПОРТА

План спортивного питания

Хотя все виды спорта, требующие выносливости, имеют схожие черты, каждый предъявляет свои вызовы и требования. Триатлеты, велосипедисты, бегуны и пловцы по-разному достигают наилучших результатов, и это нужно учитывать при планировании питания. Принципы, изложенные во второй части книги, касаются всех видов спорта, развивающих выносливость, но очень полезно подстроить их к конкретной дисциплине. В третьей части показано, как это сделать.

Триатлеты могут корректировать план питания для коротких и длинных дистанций. Велосипедисты — модифицировать его для шоссейных гонок, критериумов и велокросса. Бегуны — адаптировать еду во время тренировки, подводки, забегов на 10 км и более длинных дистанций, например марафонских. Свои особенности есть и у видов спорта, в которых старты делятся считанные минуты (например, в плавании).

ГЛАВА 8

ПИТАНИЕ ДЛЯ ТРИАТЛОНА И ДРУГИХ ВИДОВ МНОГОБОРЬЯ

После включения в программу Олимпийских игр (Сидней, 2000 год) триатлон стал очень популярен. Последние два десятилетия количество участников любительских и профессиональных соревнований стремительно растет. Число членов управляющей организации США для этого вида спорта — USA Triathlon (USAT) — увеличилось с 21 000 в 2000 году до 135 000 в 2010-м. В 2009 году USAT санкционировала 3115 гонок.

Многие фанаты триатлона открыли для себя этот спорт, когда переключали телеканалы в выходные и наткнулись на трансляцию изнурительного, но вдохновляющего мирового чемпионата Hawaiian Ironman. Хотя участвовать в соревнованиях Ironman на полную и половинную дистанции можно по всему миру, экспоненциально выросло и число гонок, призванных привлечь любителей, которые захотели заниматься триатлоном. Такого рода мероприятия, особенно на спринтерские дистанции и только для женщин, очень способствуют популярности этого спорта. Триатлеты могут участвовать и в кроссах, например серии XTERRA*. Триатлон привлекает атлетов, занимавшихся одной из входящих в него дисциплин и ищущих комплексных тренировок, разнообразия и новых вызовов: они участвуют в эстафете.

Триатлон популярен у самых разных возрастных групп. По данным USAT, возраст участников чаще всего составляет 30–44 года,

ОСНОВНЫЕ МОМЕНТЫ

Время приема пищи существенно влияет на оптимальное питание в ходе тренировки и при восстановлении организма.

Между занятиями два раза в день отдавайте приоритет восстановительному питанию.

Снижайте вес в начале сезона, чтобы избежать упадка сил во время тяжелых тренировок.

Чем дольше и напряженнее занятие, тем важнее восстановление.

Получение топлива на длинных дистанциях может предопределить исход соревнований.

Учитесь эффективно питаться во время велозезда и бега.

* Серия XTERRA — кросс-кантри (внедорожный) триатлон: плавание 1,5 км, велозезд на 32 км и бег 10,5 км. Бег и велокросс проходят по горам, пескам или иному бездорожью, а плавание — в открытой воде.

но есть и много молодых атлетов, соревнующихся на более коротких дистанциях, а также старших, любящих такой стиль жизни. Хотя триатлон — индивидуальный вид спорта, в котором надо показать наилучший результат, атлеты часто тренируются вместе, и у них есть настоящее чувство сообщества.

Для успешных профессиональных триатлетов важны определенные физиологические характеристики: высокий $VO_2\max$ и анаэробный порог, низкое содержание жира, экономичность движений и многие другие факторы, но на любительском уровне этим видом спорта можно заниматься независимо от параметров тела. Главное — желание и тренировки. Есть разные виды гонок и дистанции, но каждая требует особого подхода к питанию.

ВИДЫ СОРЕВНОВАНИЙ

Триатлон

СПРИНТЕРСКАЯ ДИСТАНЦИЯ (КОРОТКАЯ): ПЛАВАНИЕ 800 МЕТРОВ, ВЕЛОСИПЕДНАЯ ГОНКА НА 20 КМ, БЕГ НА 5 КМ.

Есть варианты «суперспринта» для новичков и сверхскоростных спортсменов.

ОЛИМПИЙСКАЯ ДИСТАНЦИЯ (ПРОМЕЖУТОЧНАЯ): ПЛАВАНИЕ НА 1,5 КМ, ВЕЛОСИПЕДНАЯ ГОНКА НА 40 КМ, БЕГ НА 10 КМ.

HALF-IRONMAN (ПОЛОВИНА IRONMAN, ДЛИННЫЙ): ПЛАВАНИЕ НА 1,9 КМ, ВЕЛОСИПЕДНАЯ ГОНКА НА 90 КМ, БЕГ НА 21,1 КМ.

Растущая серия Ironman 70,3 (70,3 означает общую продолжительность в милях) — это более 50 мероприятий по всему миру. Триатлеты, предпочитающие длинные дистанции, могут выбрать эту серию или принять участие в независимых гонках на схожее расстояние.

IRONMAN (ПОЛНАЯ «ЖЕЛЕЗНАЯ» ДИСТАНЦИЯ): ПЛАВАНИЕ НА 3,8 КМ, ВЕЛОСИПЕДНАЯ ГОНКА НА 180 КМ, БЕГ НА 42 КМ.

В мире проводится более 25 гонок этого типа. Несмотря на сложность дистанции, список участников формируется всего в течение суток с начала регистрации.

Дуатлон

Дуатлон — это сочетание велосипедного спорта и бега, обычно в последовательности бег — велосипед — бег. Дистанции меняются и могут выглядеть таким образом:

- бег на 3,2 км, велогонка на 32 км, бег на 3,2 км (гонка Formula One);
- бег на 5 км, велогонка на 30 км, бег на 5 км;
- бег на 10 км, велогонка на 40 км, бег на 5 км (международная гонка, или гонка на короткие дистанции);
- бег на 10 км, велогонка на 60 км, бег на 10 км (Powerman, или гонка на длинные дистанции).

Акватлон

Акватлон представляет собой сочетание бега и плавания в последовательности бег — плавание — бег. Соревнования длятся не более 45 минут. Дистанция, как правило, включает бег на 1,5 км, заплыв на 1 км, а затем 1,5 км бега.

Зимний триатлон

Зимний триатлон — это отдельный вид спорта, сочетающий бег, горный велосипед и лыжный кросс.

Приключенческие гонки

Приключенческие гонки включают разнообразные гоночные дистанции, например спринт, однодневные гонки или в стиле экспедиции. В них входят разнообразные элементы, например трекинг, горный велосипед, гребля и дюльфер*.

ТРЕНИРОВОЧНОЕ ПИТАНИЕ

Какую бы дистанцию ни выбрал многоборец, для успешного и приятного участия в соревнованиях важно соблюдать правильную диету. Поскольку этот вид спорта подразумевает разнообразие, многие ежедневно отрабатывают две дисциплины. Тренировки могут следовать друг за другом или раздельно с периодом восстановления: например, один вид спорта утром, а другой — после обеда или вечером. Если занятия в течение недели раздельные, спортсмен часто выделяет выходные для продолжительных последовательных тренировок. Нагрузки в основном аэробные с некоторым количеством интервальных, а вне сезона также силовые и общая физическая подготовка.

В зависимости от вида соревнований триатлеты тренируются от 8 часов в неделю (для спринтерских дистанций) до 25 часов в неделю (для сверхдистанций). Очевидно, что пищевые потребности тоже варьируются с учетом в том числе уровня спортсмена. Сама гонка может идти более часа в случае спринта для новичков, от 2 до 4 часов на олимпийских расстояниях, 4–8 часов для half-Ironman и 8–17 — на Ironman. Несмотря на то что триатлон задействует разные группы мышц, любая дистанция способна истощить запасы топлива и глюкозы. Дополнительные трудности вносят условия соревнований: жаркая и влажная погода сказывается на запасах электролитов и жидкости. Гонки на длинные дистанции связаны с особыми проблемами, так как участники должны несколько часов обеспечивать питание и питье при ограниченной желудочно-кишечной переносимости.

Из-за характера тренировок многоборцам нужно следить, чтобы потребление энергии, в частности углеводов, соответствовало интенсивности нагрузок и тренировочному циклу. Они должны уметь подбирать оптимальный уровень потребления белков и жиров, время приемов

* Дюльфер — скоростной спуск на веревке по крутым или отвесным стенам. *Прим. науч. ред.*

пищи и перекусов, чтобы обеспечить стабильную подпитку перед занятием и восполнение топлива после него. Особенно если между тренировками короткий период восстановления.

Для комплексных видов спорта крайне важна оптимальная ежедневная гидратация. Во время занятий атлет должен определить свою скорость потоотделения для каждой дисциплины и выработать методики питья и восполнения энергетических запасов. Пополнение топлива при нагрузке может предрешить исход соревнований на длинные дистанции.

Потребность в питательных веществах

Триатлеты часто планируют сезон соревнований задолго до начала, поэтому у них остается очень много времени, чтобы расписать программу тренировок и определить цели в отношении массы и состава тела.

У многоборцев, особенно триатлетов, участвующих в соревнованиях на длинные дистанции, бывают дни, требующие очень больших усилий. Энергетические потребности меняются в зависимости от интенсивности тренировки. Например, если атлет весом 75 кг, занимающийся триатлоном на средние дистанции, утром делает легкие упражнения — 45 минут плавания и 45 минут велосипеда, ему необходимо 3000–3300 ккал. Если тот же спортсмен на выходных устроит 3–4-часовой заезд на выносливость, потребность вырастет до 3800–4450 ккал. В случае подготовки к длинным дистанциям запросы организма еще выше: 2 часа умеренной тренировки — это 3600 ккал в сутки, а заезд на велосипеде более 5 часов — не менее 5000 ккал.

Взгляните на табл. 4.4 и оцените пики и падения потребности в углеводах по мере тренировок, а затем ее уменьшение при восстановлении. Углеводы — всегда самое важное топливо. В подготовительной фазе потребность в них не так велика, но уже в начале сезона из-за большого объема занятий длинные дистанции часто требуют щедрых порций углеводов. В дни, когда спортсмен тренируется более 4 часов, нужно увеличить потребление жиров. По мере роста продолжительности и интенсивности занятий стабильно увеличивается и потребность в белках. Углеводы нужны как для длинных, так и для коротких скоростных упражнений.

Изменение состава тела

У всех без исключения элитных триатлетов низкий уровень жира. У любителей так бывает не всегда, однако они тоже могут стремиться к коррекции состава тела в течение сезона. (Обратитесь к инструкциям по регулировке веса в главе 6.) Желающие похудеть спортсмены должны думать об этом как можно раньше, так как процесс намного легче переносится во время подготовительного цикла. При переходе к специальной фазе скорость сброса веса нужно замедлить, так как потребность в топливе возрастает, к тому же крайне важно восстанавливать организм. Ставьте реальные цели по весу и составу тела и весь сезон

отслеживайте изменения. Не рекомендуется худеть во время подготовки к серьезным состязаниям и подводки.

Независимо от того, на каком соревновании вы сосредоточены, для восстановления организма энергетические потребности должны быть удовлетворены. Попытка быстро сбросить вес может вызвать усталость и вялость на тренировках.

Не забывайте, что оптимальный уровень жира в организме у каждого свой. Если «идеальный вес» вызывает гормональный дисбаланс, потерю силы, массы мышц и нарушение иммунитета, это достижение не приведет к росту результатов. Стройные, успешные спортсмены добиваются низкого уровня липидов соблюдением интенсивной программы занятий и правильного питания.

Время приемов пищи и перекусов

Триатлеты обычно тщательно придерживаются насыщенного графика тренировок и занимаются два раза в день*. Многочисленные упражнения важны для оттачивания навыков, но при этом усложняют планирование питания. Иногда кажется, что жизнь — это бесконечный цикл занятий, еды и восстановления.

Определить, в какое время и в каком объеме питаться, непросто: нельзя тренироваться с пустым или полупустым «баком», но плохо и переесть. Бывает, что из-за занятости сложно или даже невозможно поесть за несколько часов до нагрузки.

Если вы пришли к выводу, что желудочно-кишечная система хорошо адаптируется к питанию незадолго до тренировок, как у многих триатлетов, все равно стоит продумывать расписание на день и планировать меню. Здесь нужно учесть три фактора: что вы собираетесь делать (плавать, ездить на велосипеде или бегать), с какой интенсивностью и как долго. Чем выше интенсивность нагрузки, тем легче должна быть пища перед ней и тем дольше временной интервал между едой и тренировкой. Бег, как правило, — это самая серьезная проблема для желудочно-кишечной системы. Чуть проще плавание, а велосипед — самая мягкая дисциплина в этом отношении. Хотя большие приемы пищи до нагрузки могут вызвать сонливость, вялость, иногда нарушение пищеварения, настоящая сложность заключается в определении размера порций и выборе продуктов, оптимальных перед конкретными видами упражнений.

За два часа до тренировки допустим умеренный перекус, дающий 2 г/кг углеводов. Он может включать легкоперевариваемую твердую пищу, например батончик гранолы и йогурт, а также жидкости. Если нужно поесть в течение часа до упражнений, возьмите энергетический батончик, немного фруктов, углеводный гель, 720 мл спортивного напитка и высокоуглеводную добавку для спортивного питания, чтобы вызвать прилив энергии. Иногда график тренировок диктует полноценную еду в восстановительный период. Планируйте ее и не забудьте включить достаточно приемов пищи и перекусов, чтобы запастись топливом, необходимым для наилучшей подготовки.

* Так занимаются не все триатлеты (зависит от уровня и возможностей). *Прим. науч. ред.*

Тренировки рано утром

Занятия рано утром не редкость для серьезных триатлетов. Часто это плавание, но вполне может быть бег или заезд на велосипеде. Если утренний график не оставляет времени для спокойного переваривания пищи перед нагрузкой, не забудьте на ужин съесть что-то богатое углеводами или даже добавить высокоуглеводный вечерний перекус. Тренировку нужно начинать с полным запасом гликогена в мышцах и стараться свести к минимуму потенциальные последствия его расщепления за ночь. Поэкспериментируйте с небольшими перекусами, содержащими мало клетчатки, и определите свою переносимость. Рано утром организм хорошо воспримет энергетический батончик, половину бублика или маффина, йогурт, стакан сока или кусочек фрукта. Все эти блюда поднимут уровень глюкозы в крови и будут поддерживать его на стабильном уровне во время занятия. Нацеливайтесь на 50–75 г углеводов до нагрузки. Конечно, утром обязательно пить много воды. Если ранняя тренировка продолжительна, в процессе, возможно, стоит выпить спортивный напиток. Эта стратегия легко переносится и обеспечивает постоянное поступление глюкозы в кровь. Она компенсирует недостаток питания перед упражнениями и хороша для подзарядки даже во время коротких тренировок.

Во время тренировки

Если расписание и личная переносимость не позволяют плотно поесть до тренировки, подумайте, чем поддержать себя в процессе. Спортивные напитки, батончики и гели дают глюкозу для работающих мышц и задерживают потерю мышечного гликогена во время нагрузки. Правильное пополнение топлива предотвратит сильное истощение и в итоге ускорит восстановление. Попробуйте получать 30–75 г углеводов — или 1 г/кг — в час, если тренировка дольше 75 минут, а также во время интенсивных интервальных занятий. При очень продолжительных нагрузках некоторым триатлетам может потребоваться до 90 г углеводов в час. Если во время упражнений очень низкой интенсивности вы решили пить только воду, не забывайте, что мышечный гликоген и запасы глюкозы в крови в конце концов упадут. Обдумайте цели подготовки на день и неделю. Получать углеводы особенно важно, если тренировки идут друг за другом и между ними мало времени на восстановление. Если график не такой требовательный, времени больше, однако последовательные занятия нередки в комплексных спортивных дисциплинах. Гидратация ценна во время любого упражнения и во всех фазах тренировочного цикла; спортивные напитки обеспечивают баланс углеводов и жидкостей и поступление электролитов.

Восстановительное питание

Из-за непрерывного цикла тренировок и восстановления очень важно реабилитационное питание. Если начать второе занятие с обезвоживанием и низким запасом энергии, качество работы будет не на высоте. В результате можно довести организм до еще большего

истощения, которое повлияет на завтрашнюю результативность. Неправильная подпитка провоцирует нисходящую спираль плохих тренировок и приближение упадка сил. Соблюдайте инструкции по восстановительному питанию в пятой главе. Под рукой должны быть продукты, дающие 50–100 г углеводов (минимум 1 г/кг) и до 20 г белка. Взвешивайтесь после занятия, чтобы оценить потерю воды с потом, и пейте для восполнения жидкости 480–600 мл на каждые 0,5 кг потерянной массы. После тренировки в жаркую влажную погоду потребляйте продукты и жидкости, содержащие натрий.

Оптимальное питание после нагрузки в значительной мере зависит от графика занятий в этот день. Если следующая тренировка будет в течение двух часов, лучше всего перекусить между занятиями. Нацеливайтесь на легкоперевариваемые продукты. После тяжелой тренировки можно съесть нормальную пищу, например банановый смузи и тост с джемом, если известно, что они усвоятся до следующей тренировки. В других случаях удобнее восстанавливающий напиток, который можно быстро приготовить после занятия или заранее. Если до следующей тренировки несколько часов, подумайте о полноценном приеме пищи, который пополнит запасы не только углеводов, но и белков и жиров. Некоторые триатлеты после напряженного блока занятий практикуют обе стратегии: сразу по завершении — хороший восстановительный перекус, а чуть позже — сбалансированный полный прием пищи.

Планирование

Триатлеты должны планировать и заранее готовить еду. Вечером упакуйте восстанавливающую пищу и напитки. Знайте, в каких магазинчиках можно купить любимые полезные обеды, обеспечивающие баланс белков, углеводов и жиров. Позаботьтесь, чтобы у вас осталась еда, которая поможет подготовиться к вечерней тренировке.

В таблице 8.1 приведен график еды и занятий для участника триатлона на дистанции half-Ironman. План включает около 3940 ккал, в том числе 660 г углеводов, 132 г белка и 97 г жиров, и подразумевает 2–3 часа суммарного времени занятий. Если целевая дистанция короче, порции нужно урезать, так как нагрузки и потребность в энергии, углеводах, белках и жирах ниже. При этом время приемов пищи и тип продуктов остаются неизменными.

Если вы занимаетесь утром и в обеденные часы, времени меньше. После усердной утренней тренировки имейте под рукой восстанавливающие закуски, за которыми должен следовать плотный прием пищи. Если возможно, реабилитирующий прием пищи сделайте в виде солидного завтрака. До обеда снова перекусите. Если нужно, выпейте во время тренировки спортивный напиток. После этого для восстановления важен обед. Если нагрузки были интенсивными, вы можете проголодаться и перекусить после обеда или сделать ранний ужин. Полноценная еда и перекусы по завершении последней тренировки дают возможность пополнить запасы топлива для следующего дня: позаботьтесь о реабилитации организма в течение этих 12–24 часов или до очередного занятия.

Обзор планирования приемов пищи

Перекус ранним утром

360 мл апельсинового сока

480 мл воды

Утренняя тренировка: 60–90 минут

960–1200 мл спортивного напитка

Восстанавливающий завтрак

240 мл йогурта с фруктами

½ ст. (120 мл) гранолы

1 банан

Обед

150 г индейки

30 г нежирного сыра

2 ломтика хлеба

1 груша

1 ст. (240 мл) макаронного салата с овощами

3 ч. л. (20 мл) оливкового масла

Перекус перед нагрузкой

1 энергетический батончик

240 мл клюквенного сока

1 яблоко

2 ст. л. (40 мл) арахисовой пасты

Послеобеденная тренировка: 60–90 минут

960–1200 мл спортивного напитка

Ужин

150 г рыбы

1,5 ст. (360 мл) отварного коричневого риса

1 ст. (240 мл) брокколи

3 ч. л. (20 мл) кунжутного масла

Вечерний перекус

1 ст. (240 мл) замороженного йогурта

1 ст. (240 мл) клубники

Поздние тренировки от последнего хорошего приема пищи часто отделяют пять и более часов. Вечером восстанавливающим приемом пищи может быть ужин, а если упражнялись интенсивно, возможно, и дополнительный перекус.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ КОНКРЕТНЫХ ДИСЦИПЛИН

Плавание

Триатлеты часто экспериментируют с пищевыми стратегиями во время велозаездов и бега. Занятия по плаванию тоже нужно рассматривать аналогичным образом. Хотя на этом этапе соревнований нет времени для питья и еды, правильная стратегия питания в любом случае повысит качество занятий и восстановления. Количество и содержание еды и питья до, во время* и после заплыва зависят от продолжительности тренировки и других особенностей графика.

Перед заплывом ранним утром нацеливайтесь на жидкие источники углеводов, например сок и спортивные напитки. Организм воспримет и легкую твердую пищу, например тост или банан. Поэкспериментируйте с легко перевариваемыми продуктами и жидкостями, чтобы получить необходимый всплеск уровня глюкозы в крови. Для заплывов во второй половине дня и вечером пробуйте разные варианты легких перекусов после обеда, содержащие минимум 50 г углеводов. Заплывы поздним вечером представляют сложность с точки зрения организации. Некоторые спортсмены хорошо справляются с небольшим ужином за три часа до тренировки, а после нее делают существенный восстанавливающий перекус. Другой вариант — перекусить в позднее послеобеденное время, а умеренных размеров ужин для восполнения топлива съесть после заплыва. Можете ориентироваться на твердые, жидкие углеводные продукты и умеренные порции нежирных белков.

Если тренировка по плаванию длится более часа или следует сразу после другой, подумайте о восполнении топлива в процессе. Скорость потоотделения в бассейне значительно ниже, чем на суше, но снабжать организм жидкостью по-прежнему необходимо. Даже сравнительно короткий, 45-минутный заплыв может инициировать истощение топлива, и следующее за ним занятие только усугубит проблемы. Спортивные напитки задерживают истощение запасов гликогена и готовят организм к тренировке. Поставьте его в конце дорожки. Проверяйте вес до и после заплыва, чтобы оценить потерю жидкости.

Необходимый приток углеводов во время очень долгого плавания могут дать гели. Многие спортивные напитки содержат 13–19 г углеводов на 240 мл. Таким образом, 480 мл напитка обеспечат 26–38 г углеводов, а гель — еще 25–30 г, что пригодится при тяжелых тренировках и крупным спортсменам. Путем экспериментов найдите оптимальную для себя смесь. Если через 15 минут вас ждет следующее занятие, после заплыва можно подкрепиться напитком и/или гелем. Если нет — просто хорошенько поешьте или хотя бы перекусите.

* Во время заплывов участники триатлона, как правило, не пьют и пункты питания/освежения не организуются. Исключение — сверхдлинные гонки, например Ultraman, где плавательная дистанция составляет 10 км. *Прим. науч. ред.*

Велосипед

Независимо от дистанции предстоящих соревнований, тренировки на велосипеде, вероятно, будут самыми продолжительными. Этот этап гонки дает больше всего возможностей и времени для питья и еды, поэтому при подготовке важно научиться подкрепляться на ходу. Чем дольше заезд, тем ценнее эти навыки, так как запасы топлива, жидкостей и электролитов быстро истощатся, если пренебрегать этой частью плана питания.

Во время велозаезда желудочно-кишечная система относительно стабильна и позволяет потреблять большой объем жидкости, чем во время бега. Кроме того, с собой можно брать бутылку. Оцените скорость потения на этих тренировках и старайтесь пить соответственно. Поначалу сложно выпивать более 1,5 л в час, но в итоге получается. Нужно свести к минимуму обезвоживание и не пить свыше потерянного: последнее может произойти только у спортсменов с низкой скоростью потоотделения. Оптимальная норма любимого спортивного напитка добавляет углеводов, лучше удовлетворяя запросы организма в топливе, а также замещает натрий, выведенный с потом.

Есть и практические советы. Во-первых, при необходимости берите большую бутылку, особенно если из-за скорости потения нужно выпивать минимум 1200 мл жидкости в час для предотвращения обезвоживания. Во-вторых, старайтесь пить на велосипеде, чтобы легко делать это во время гонки. В-третьих, поставьте таймер, чтобы глоток был каждые 15 минут. Спортивные напитки подойдут для велосипедного этапа всех видов триатлона. На коротких дистанциях можно взять свои напитки, а на длинных — пользоваться предлагаемыми. Лучше попробовать их заранее. В зависимости от объема, который вы способны выпить, спортивные напитки запросто удовлетворяют потребности в топливе, особенно на коротких гонках. На длинных дистанциях могут понадобиться гели и другие источники углеводов. Больше информации о стратегиях питания во время старта вы найдете ниже в этой главе.

Бег

Во время бега гидратация и подпитка организма — непростые задачи. Во-первых, из-за тряски желудок двигается, и пить не всегда комфортно. Во-вторых, брать с собой жидкости не так удобно, как при езде на велосипеде. Однако практиковаться выпивать большие объемы можно не только во время велотренировок, но и на бегу. В ходе гонки вас ждут пункты питания с водой и напитками. Чтобы имитировать такие условия, можно бегать по кольцевой трассе, оставив свои бутылки в безопасном месте. На дорожке пить удобнее, хотя интенсивный бег по-прежнему сложен в этом отношении. В крайнем случае, тренируйтесь, надев пояс с гидратором*.

* Обычно пояс представляет собой систему крепления для нескольких фляжек. А гидратором (питьевой системой) снабжаются питьевые рюкзаки. Для интенсивных тренировок на дорожке и то и другое не подойдет, но для долгих занятий на улице может пригодиться. *Прим. науч. ред.*

ИНСТРУКЦИИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ДИСТАНЦИИ

Многие стратегии гидратации и питания, отрабатываемые во время тренировок, очень пригодятся в ходе соревнований. Тем не менее есть и аспекты, уникальные для различных дистанций в дни перед соревнованиями, утром в день старта и во время гонки.

Спринтерская дистанция

Хотя эта дистанция не длинная, нужно грамотно планировать питание, чтобы прибыть к стартовой черте подготовленным. За сутки-двое до гонки сосредоточьтесь на меню, богатом углеводами по энергетическим запросам подводки. Пейте много жидкости и вечером перед стартом устройте ранний высокоуглеводный ужин. За несколько суток до соревнований питайтесь легкоусвояемыми продуктами. Запланируйте прием пищи утром в день гонки, исходя из личных предпочтений и переносимости, включив большое количество жидкостей и быстроперевариваемой пищи. Хотя соревнование, скорее всего, начнется рано, лучше всего поесть за 2–3 часа до него. Двое суток до старта обязательно поддерживайте оптимальный уровень жидкости. Спортивные напитки — прекрасный выбор. (В таблице 8.2 приведены инструкции по питанию на спринтерских и олимпийских дистанциях.)

Таблица 8.2

Питание на соревнованиях по триатлону на спринтерских и олимпийских дистанциях

Спринтерская дистанция	Олимпийская дистанция
Потребляйте достаточно углеводов во время подводки	Делайте подводку и потребляйте достаточно углеводов в течение 48 часов до гонки
Потребляйте углеводы сверх запроса за сутки до старта	Оптимально увлажняйте организм за двое суток до старта. Следите за цветом мочи
За 2–3 часа до гонки ешьте высокоуглеводные продукты	Если у вас соленый пот и старт будет в жарких и влажных условиях, за 48 часов до него увеличьте потребление соли
В часы перед гонкой пейте спортивные напитки	За 2–3 часа до начала гонки съешьте продукты, дающие примерно 2 г/кг углеводов
Во время велоезда выпейте 600–960 мл или столько, чтобы минимизировать потерю жидкости с потом. Предпочтителен спортивный напиток	В часы перед гонкой пейте спортивные напитки. Еду перед гонкой дополните углеводным гелем, если организм хорошо его переносит
Во время бега берите жидкости в палатках, чтобы предотвратить обезвоживание	Пейте спортивные напитки на велосипеде, минимизируя потери пота. Необходимое количество может меняться от 720 до 1200 мл в час
—	Во время бега останавливайтесь у палаток и пейте предлагаемые напитки, чтобы предотвратить обезвоживание

После заплыва сделайте хороший перекус, а на велосипедном этапе примите спортивный напиток. Поскольку гонка длится примерно 1–2 часа, некоторым триатлетам-спринтерам важно правильно организовать питание на велосипеде: это дает время и возможность поддержать уровень глюкозы. К моменту старта вы должны отточить навык питья на велосипеде до автоматизма. Снабдите свою технику двумя бутылками любимого спортивного напитка и поглощайте по возможности. Не забудьте заранее попробовать то, что организаторы предложат на этапе бега.

Олимпийская дистанция

Лучшие участники проходят олимпийскую дистанцию триатлона примерно за два часа, но для многих, особенно в старших возрастных группах, это настоящая проверка техники и выносливости, и они нередко финишируют и через четыре часа.

Ешьте согласно энергетическим потребностям в период подводки за 24–48 часов, делая акцент на высокоуглеводных продуктах. Потребляйте 6,5–9 г/кг углеводов за двое суток до гонки и примерно столько же за день. Учитывайте, что при этом можете немного прибавить в весе.

Время и объем пищи должны соответствовать моменту старта. За 3–4 часа до него потребляйте 2,5–4 г/кг углеводов (см. табл. 5.1). Можно поесть ближе ко времени старта, соответственно уменьшив дозу. Используйте советы по гидратации перед гонкой, описанные в главе 5, но не переусердствуйте: на чрезмерное питье укажет большой объем очень светлой мочи. Включайте в пищу перед гонкой натрий, особенно если у вас обычно соленый пот и бывают мышечные судороги.

На велосипедном этапе пополняйте запасы топлива спортивным напитком. Некоторые предпочитают гель и воду в качестве комбинации углеводов и жидкости. В жарких и влажных условиях ваши продукты должны содержать достаточно натрия. Чтобы предотвратить истощение этого элемента, его потребление можно увеличить за двое суток до гонки. У старших спортсменов, которые финишируют позже, выше риск вымывания натрия, чем у элитных атлетов, быстро преодолевающих дистанцию. Если несколько часов пить несолёные жидкости, например воду, концентрация натрия в крови может упасть ниже нормы. При необходимости налейте в велосипедную бутылку относительно соленый спортивный напиток.

Сосредоточьтесь на достаточном потреблении жидкости во время забега. Есть вероятность, что питье на велосипедном этапе не восполнит потери жидкости, углеводов и электролитов на 100%. Пить во время бега сложнее, но можно отработать эту методику на тренировках. Спортивный напиток, предлагаемый в процессе, предпочтительнее, чем сочетание геля с водой.

Кросс

Большинство внедорожных гонок аналогичны олимпийскому триатлону с точки зрения расстояния, однако дольше, так как спортсменам приходится ехать по пересеченной местности на горном велосипеде и бежать по тропе. Оба вида стартов ставят уникальные

задачи с точки зрения питания. Проводите загрузку углеводами двое суток до состязания, а перед ним плотно поешьте — как при гонке на промежуточные дистанции. В дни перед соревнованиями потребляйте достаточно натрия и помните о балансе жидкости. К этому моменту вы должны освоить питание на велосипеде. Для успешного финиша важно пить спортивные напитки, а если кросс продлится более трех часов, нужны перекус и питье. Во время внедорожных гонок хороший вариант — питьевая система на спине. Она освобождает руки, благодаря чему проще управлять велосипедом на пересеченной местности. Удобны и бутылки с водой, а если ехать придется долго, прилив углеводов обеспечит порция геля. Емкость с ним можно закрепить на велосипеде.

Длинные дистанции

Важность оптимального питания для триатлона Ironman и half-Ironman сложно переоценить. Хорошее питание и питье в день гонки может предопределить ее исход. Многие триатлеты, нацеленные на долгие дистанции, прилежно ищут идеальные продукты и даже разрабатывают собственные стратегии гидратации и питания. Half-Ironman — сложное состязание, а Ironman — просто изнурительное, поэтому совершенно необходимо начинать гонку с загруженными гликогеном мышцами и печенью, оптимальным уровнем жидкости, а также спокойной желудочно-кишечной системой.

Half-Ironman («полужелезная» дистанция)

Хотя многие участники в возрастных группах могут проходить дистанцию долго, более пяти часов, большинство развивают чуть более высокую интенсивность, чем в стандартном Ironman, и достигают верхней границы аэробной зоны. На некоторых участках можно прибавить темп и повысить ЧСС, например если это самая важная гонка в сезоне.

Из-за продолжительной высокой интенсивности можно адаптировать стратегию питания, чтобы добиться баланса между подпиткой топливом и спокойствием желудочно-кишечной системы. Нужно обеспечивать гидратацию, получать энергию и восполнять электролиты, выбирая спортивные напитки с высоким содержанием натрия, если потребность в соли значительная. Можно добавить и гель. При высокой интенсивности нагрузок концентрированные источники углеводов выходят из желудка медленнее, чем при менее активных. Если решили есть что-то твердое — будьте осторожны. Пейте на велосипедном этапе и во время бега. Возможно, к началу бега обезвоживание не будет таким же, как при Ironman, но более высокая скорость может сказаться на желудочной переносимости. Познакомьтесь с приведенными ниже стратегиями питания для полного триатлона Ironman и разработайте собственный план на день соревнований. Подводку и загрузку углеводами перед гонкой рекомендуется начать за 2–3 дня до старта. Заправиться топливом можно на нижней границе диапазона, рекомендуемого для Ironman.

Ironman (полная «железная» дистанция)

Исследование показало, что мужчины, участвующие в этом триатлоне, тратят за время гонки более 10 000 ккал, а женщины — свыше 8000 ккал. При этом потребление во время старта недотягивает и до половины этого значения. Не стоит ожидать, что потери удастся возместить в полной мере: питаться сложно по организационным соображениям, к тому же может проявиться непереносимость в желудочно-кишечной системе.

Питание во время подводки

Регулярные тренировки при подготовке к Ironman могут занимать до 25 часов в неделю и требуют достаточного количества калорий и баланса питательных веществ. Перед соревнованиями полезно сделать подводку (тейпер). Снижение активности позволит организму как следует восстановиться и загрузиться топливом. В этот период иногда вдвое сокращают тренировки, а это снижает и потребность в калориях и углеводах, причем порой ниже тренировочного уровня. Сначала мышцы отдыхают, и сжигается минимальное количество гликогена. Затем надо превысить углеводный запрос и поднять уровень гликогена выше нормы.

Типичного рациона более чем достаточно. Более того, получение калорий на таком уровне легко дает нежелательный набор веса, так как тренировки занимают всего 1–2 часа в день. Порции можно делать меньше, чем в дни тренировок, однако значительный процент калорий по-прежнему должны давать углеводы. Конечно, главное — не их доля, а общее количество: при таком графике достаточно 6,5–10 г/кг — минимум 500 г в сутки для триатлета весом 75 кг. Это значительный объем, требующий знаний и планирования. Отслеживайте чувство голода и насыщения. Если часто хочется есть, значит, топлива для подпитки организма не хватает. В то же время недопустим дискомфорт от переедания. Значительная загрузка углеводами лучше переносится за два дня до гонки, чем за сутки: вряд ли хорошо проснуться в день старта с переполненным желудком.

Значение имеет не только количество, но и тип углеводов. Не налегайте на продукты с высоким содержанием клетчатки: это успокоит желудочно-кишечную систему и поможет достичь «гоночной легкости». Лучше выбрать насыщенные источники углеводов, в которых клетчатки мало: джемы, мед, прохладительные напитки, энергетические батончики, рафинированные макароны, хлеб, злаки, напитки и концентрированные добавки для спортивного питания. Неприятные сюрпризы со стороны пищеварительной системы ни к чему. Избегайте трудноперевариваемых продуктов, лишних жиров и специй, необычных и новых блюд. Выбирайте мягкое и простое и при необходимости попросите приготовить что-то специально для вас. Возможно, эти двое суток вы не будете наслаждаться шедеврами кулинарного искусства, зато во время гонки будет спокойнее. Важно рационализировать потребление белков и жиров, чтобы освободить место для углеводов. Нормальная диета как минимум наполнит гликогеном мышцы. В худшем случае вы немного прибавите в весе. Это, пожалуй, неизбежно, так как

гликоген удерживает в мышцах воду. Повышенный объем жидкости не имеет негативного влияния на результативность и очень пригодится во время соревнований.

Другой существенный аспект плана питания перед гонкой — сохранение оптимального уровня жидкости. Это особенно важно, если старт проходит в месте с очень высокими температурой и влажностью. Независимо от объема нагрузок может потребоваться несколько литров жидкости в день. Во время тренировки выход пота в среднем составляет 1–3 л в час. По возможности взвешивайтесь до и после занятия и выпивайте 720 мл жидкости на каждые 0,5 кг потерянного веса. Обильное выделение светлой мочи — хороший показатель гидратации. В этот период уделяйте внимание и натрию.

Возможно, для участия в Ironman придется куда-то ехать. Возьмите с собой немного любимых продуктов, например спортивные добавки и другие компактные варианты — злаки, сухофрукты и батончики гранолы. Позвоните в место назначения или посмотрите в интернете, какие есть рестораны и меню там, где вы остановитесь.

Небольшая, умеренная и тяжелая гипонатриемия — низкое содержание натрия в крови — на соревнованиях Ironman становится серьезной проблемой. Некоторые сильнее подвержены избыточной потере натрия, однако решающую роль может сыграть питание перед гонкой. Возможно, стоит есть блюда с высоким содержанием натрия и сильнее солить еду. Уровень потери этого элемента с потом и регулирование его содержания в крови индивидуальны, но разумно начинать любую гонку на длинные дистанции с натрием на верхней границе нормы.

Вечер перед соревнованиями

Вечером перед Ironman правильнее есть легкоперевариваемые, проверенные продукты с низким содержанием клетчатки. Многие любят картофель, рис, хлеб из рафинированной муки, макароны с неострым соусом. Салаты и другие свежие овощи целесообразно ограничить: они хуже перевариваются. Этот прием пищи должен содержать разумное количество легкоусвояемых белков. Перекус поздно вечером поможет подстраховаться в отношении углеводов, но лучше сделать плотный прием пищи ранним вечером. Помните, что утром в день гонки нужно проснуться голодным, чтобы с удовольствием поесть, несмотря на волнение.

Утро в день соревнований

Утром до старта тоже следуйте грамотной стратегии еды. Планируйте завтрак: он позволяет пополнить запасы гликогена в печени после неизбежного ночного голодания. Выпейте достаточно жидкости. Некоторые триатлеты пришли к выводу, что можно съесть немного легкоперевариваемого белка. В период тренировок, имитирующих состязания, экспериментируйте с любимыми продуктами. В день соревнований ничего нового не пробуйте. Таблица 8.3 дает некоторые стратегии питания перед Ironman.

Питание в гонках на длинные дистанции

Время	Стратегии питания — Ironman	Стратегии питания — half-Ironman
3–7 дней до старта	Соблюдайте высокоуглеводную тренировочную диету. Во время подводки слегка снизьте порции белков и жиров. Поддерживайте потребление углеводов на уровне 6,5–8 г/кг. Увеличьте потребление натрия. Заботьтесь об оптимальной гидратации во время и после тренировки. Отслеживайте уровень гидратации по цвету мочи	Начинайте загрузку углеводами за три дня до гонки
48 часов до старта	Проводите загрузку углеводами в объеме 9–11 г/кг. Делайте акцент на насыщенных источниках углеводов с низким содержанием клетчатки. Потребляйте соль и соленые продукты. Поддерживайте оптимальный баланс жидкости в организме	Продолжайте загрузку углеводами за 48 часов до гонки
Вечер перед стартом	Завершите прием пищи рано, к 5–6 часам. Перед гонкой нужно есть что-то простое, даже немного безвкусное. Потребление жира должно быть низким. Выбирайте самые нежирные белковые продукты в небольших количествах	Делайте то же, что и для Ironman
Утро в день старта	За три часа до начала гонки съешьте завтрак, содержащий легкоперевариваемые углеводы в количестве 2–3 г/кг. В часы перед стартом пейте спортивные напитки. Примерно за 90 минут до старта съешьте гель или энергетический батончик	Делайте то же, что и для Ironman
T1 и велосипед	Заранее составьте план подпитки на велосипеде и потренируйтесь во время длинных заездов. Пейте спортивные напитки, чтобы получить достаточно жидкости, натрия, углеводов и свести к минимуму обезвоживание. Объем должен соответствовать желудочной переносимости. Если необходимо больше топлива, дополните спортивный напиток гелем, бананом, энергетическим батончиком или концентрированным углеводным напитком	Во время гонки потребляйте только жидкие и полужидкие продукты, чтобы избежать переедания. Насыщенные источники углеводов плохо переносятся при высокоинтенсивной гонке и повышают риск проблем с кишечником. Углеводы должны поступать прежде всего из спортивных напитков. Используйте гели и жевательные конфеты, которые хорошо переносятся во время тренировок. Избегайте белков и потребляйте в час чуть меньше калорий (на 50–75 ккал), чем во время Ironman

Время	Стратегии питания — Ironman	Стратегии питания — half-Ironman
T2 и бег	Заранее определите план подпитки во время бега и попрактикуйтесь на тренировках. Разнообразьте потребление жидкости спортивными напитками и водой. Если организм позволяет, при необходимости съешьте гель. Если нужно, поддерживайте достаточное потребление натрия с помощью богатых им спортивных напитков, таблеток и смесей электролитов	Так как темп гонки на половинную дистанцию интенсивнее, могут появиться желудочно-кишечные осложнения. Спортивные напитки и проверенные гели в сочетании с водой в заранее проверенном объеме — лучший вариант. Потребление должно быть несколько меньше по сравнению с планом для Ironman
После гонки	Если можете, ешьте легкоперевариваемые углеводы и небольшое количество белка. Несколько часов после гонки потребляйте содержащие натрий продукты и жидкости. Ешьте и пейте через регулярные интервалы	Делайте то же, что и при Ironman

* Поправки для half-Ironman. Для любого триатлета она более чем в два раза короче (по времени), чем Ironman. Это по-прежнему в основном аэробная гонка, но порой достигает верхней границы анаэробного порога, что приводит к преобладанию углеводного топлива: атлет может выдохнуться, усиливается потоотделение, повышается риск проблем с кишечником. Избежать этого можно при соблюдении баланса углеводов, жидкости и электролитов. Концентрированные продукты, допустимые во время Ironman, вероятно, будут хуже переноситься на half-Ironman.

Во время гонки

Несмотря на героическую подготовку и питание, сопровождавшие многомесячные тренировки, для завершения гонки с наилучшим результатом нужно достаточно калорий и углеводов в процессе. Оптимальная еда и питье дадут организму необходимое топливо; недостаточная же подпитка приведет к истощенности и разочарованию. Важно грамотно сочетать спортивные напитки, источники натрия, гели, батончики и другие продукты с учетом индивидуальных предпочтений и переносимости. Все это должно поддерживать энергию до самого финиша.

Как и при подготовке, главные питательные вещества во время гонки — это жидкости, углеводы и натрий. Базовая скорость потения — 1–3 л/ч — меняется в зависимости от температуры, влажности, интенсивности нагрузок, уровня акклиматизации и физической подготовки. Чем сильнее действуют эти факторы, тем больше жидкости теряет организм. Исследования показывают, что скорость ее выхода из желудка очень индивидуальна, от 720 до 1200 мл/ч. Нацеливайтесь на возобновление такого количества жидкости во время соревнования и практикуйтесь на занятиях. Опытные участники выпивают даже больше.

Потери натрия с потом оцениваются в границах 115–700 мг/ч, но у неакклиматизированных спортсменов и людей с соленым потом могут достигать и 2000 мг/ч. Читайте этикетки любимых спортивных напитков на предмет содержания натрия и выбирайте

те, что соответствуют вашему уровню потери этого элемента. Если бывают мышечные судороги, возможно, дело в очень соленом поте. При необходимости немного посолите спортивные напитки: 1/4 ч. л. соли содержит 550 мг натрия. Солевая таблетка обычно включает несколько сотен миллиграммов. Все таблетки с солью и электролитами нужно запивать стаканом воды.

Конечно, для поддержания уровня глюкозы в крови и подпитки мышц понадобятся углеводы, так как запасы гликогена будут сжигаться. Попробуйте восполнять углеводы со скоростью 0,5 г (2 ккал) на 0,5 кг массы тела в час — это примерно 60–100 г углеводов или 250–400 ккал/ч. Кажется, что это много, однако участники за время соревнований тратят несколько тысяч калорий. Как правило, 960 мл спортивного напитка дают 55–75 г углеводов. Прочтите на этикетках о содержании углеводов в продуктах, которые вы будете есть во время гонки, например энергетических батончиков и гелей.

Первая транзитная зона (Т1) и питание на велосипеде

После заплыва в бурной или соленой воде может появиться беспокойство в желудке и даже небольшая тошнота, если вы проглотили воду. Велосипедный этап даст возможность получить достаточно топлива и подготовиться к бегу. Это самый продолжительный этап триатлона. Постарайтесь начать пить не позже чем через полчаса после начала.

Когда вы и ваш желудок настроились на велозаезд, пейте столько, сколько хорошо переносите. Чем желудок полнее, тем быстрее он опорожняется и тем скорее восполняются потери пота, поэтому старайтесь использовать этот эффект. Спортивные напитки содержат сбалансированное количество жидкости и углеводов, а также разные дозы натрия. В жарких и влажных условиях вкус сладких гелей и напитков можно нейтрализовать водой. Во время длинных велосипедных тренировок на скорости, близкой к гоночной, попробуйте любимые спортивные напитки и гели (а также бренды, предлагаемые в ходе соревнований). Чем эффективнее вы научитесь пить на велосипеде, тем меньше энергии это отнимет. Возможно, при подзарядке стоит слегка замедлиться, но со временем вы научитесь сохранять темп.

Несмотря на то что езда на велосипеде удерживает относительную стабильность желудочно-кишечной системы, большинство триатлетов предпочитают получать калории из жидкостей и гелей. Многие придумывают собственные способы гидратации, поэтому во время езды на велосипеде потребляют что-то более насыщенное, чем спортивные напитки, иногда даже добавляя белок. Конечно, свои подходы они отрабатывают в ходе тренировок. В целом твердые продукты нужно сводить к минимуму, хотя, учитывая постоянное питье, пожевать что-то бывает приятно. Не забывайте, что твердые продукты должны быть проверены. Хорошие варианты: фруктовые батончики, нарезанные спортивные батончики, бананы. Оптимальный вариант знает только ваш желудок.

Возьмите с собой больше питания, чем, по вашему мнению, понадобится: так у вас будет выбор, чтобы удовлетворить появившееся желание. Прикрепите пакетики скотчем

к велосипеду, разложите в сумку и карманы велокостюма. Экспериментируйте с различными системами переноски: кроме традиционной бутылки на раме, можно попробовать гидратор, а также крепления на седле и руле.

Учитесь восполнять потребности своевременно. Когда обезвоживание начинает ощущаться, скорее всего, жидкость уже с трудом выходит из желудка. Пытаясь нагнать потери, спортсмен больше пьет, и из-за этого появляются дискомфорт и вздутие, а симптомы истощения не проходят. Признаки потребности в жидкости и в углеводах легко спутать. Если не возникает желания помочиться, значит, вы пьете недостаточно или жидкость плохо выходит из желудка.

Вторая транзитная зона (Т2) и бег

Во время бега поддерживать запасы углеводов и жидкости непросто. По сравнению с велосипедным этапом, забег сильнее отражается на желудочно-кишечной системе, что повышает вероятность тошноты и вздутий. Более того, эта часть триатлона начинается после нескольких часов нагрузок, и запасы жидкости и гликогена уже падают критично. Если вы все же пытаетесь пить, жидкость иногда плещется в желудке. И тем не менее у палаток с напитками нужно остановиться или замедлиться и воспользоваться шансом попить. Большинство участников во время бега сторонятся твердых продуктов и выбирают воду, спортивные напитки, гели и колу. Поскольку риск гипонатриемии по мере гонки повышается, многие берут с собой напитки с высоким содержанием натрия или таблетки с солью и электролитами. Важно следить за дозой и убедиться, что к ним нет медицинских противопоказаний. Как и гели, таблетки обильно запивают.

Чтобы обеспечить хорошую желудочно-кишечную переносимость во время бега, можно пользоваться разными методами: оптимальный план зависит от индивидуальных особенностей. Некоторые приходят к выводу, что лучше ничего не потреблять последние 15–30 минут езды на велосипеде, и первые несколько километров забега подкрепляются чем-то легким. Другие в Т2 могут выпить целую бутылку спортивного напитка. Чтобы разобраться, как пройти этот отрезок, нужно экспериментировать во время тренировок.

Попеременное использование гелей, спортивных напитков, воды и колы поможет поддержать необходимый для бега уровень углеводов и жидкости. Высокое содержание углеводов в коле можно разбавить, чередуя ее с водой. Кофеин в коле стимулирует центральную нервную систему и улучшает концентрацию. Приближаясь к пунктам питания, сбавьте темп: пытаясь глотать жидкость из стакана на ходу, вы больше расплескаете, чем выпьете. Время для питья должно повысить общую результативность.

Если вы во время бега едите гели, обязательно запивайте их приличным объемом воды. Старайтесь разнообразить вкус, чтобы они не приедались во время длинной гонки. Не забывайте, что кола и некоторые гели не так богаты натрием, как спортивные напитки.

К сожалению, понять, правильно ли опорожняется желудок, бывает сложно, так как симптомы совпадают с признаками недостаточного потребления и всасывания углеводов.

Если вырабатывается мало мочи, выше вероятность, что жидкость неправильно выходит. При обезвоживании заметно возрастает риск нарушений со стороны желудочно-кишечного тракта. Обезвоживание задерживает опорожнение желудка. Если он переполнен и началась рвота, соберитесь и попытайтесь медленно пить. Организм по-прежнему нужно снабжать жидкостью, но не давайте ему больше, чем он может принять.

Низкий уровень сахара во время гонки определить непросто. Если нет затуманенности сознания, мозгу достаточно глюкозы. Однако если есть раздражительность или необычные ощущения, уровень этого вещества в крови может быть низок. При симптомах гипогликемии съешьте гель или выпейте прохладительный напиток, посмотрите на реакцию. Опытные триатлеты знают, что все гонки Ironman разные, и единственный ключ к успеху — научиться прислушиваться к организму и давать ему все необходимое.

Приключенческие гонки

Приключенческие гонки — в высшей степени комплексная дисциплина, дающая интересные вызовы велосипедистам, бегунам, туристам и любителям водных видов спорта. В них могут сочетаться разнообразные этапы, например езда на горных велосипедах, пешие переходы, скалолазание, ориентирование и движение по пересеченной местности, сплав на рафте, каное, байдарках. Более продолжительные соревнования иногда включают езду верхом, плавание в бурной воде и даже посещение пещер. Встречаются и особые задания на сплочение команды и решение задач. Участникам известно, какие дисциплины включены в гонку, но они не знают продолжительности и последовательности этапов, что, конечно, добавляет элемент авантюры.

Из-за разнообразия дистанций и уровней сложности приключенческие гонки делят на несколько категорий, как индивидуальных, так и командных. В продолжительных соревнованиях разрешено, а иногда и требуется, чтобы группа поддержки в составе одного-двух участников перемещала снаряжение в переходные зоны по маршруту. В гонках «без поддержки» этим занимается персонал. Как правило, официального времени на восстановление не предусмотрено, и участники сами решают, где остановиться и передохнуть и даже чуток поспать. Короткие гонки обычно имеют одну переходную зону для всех участников, поэтому помощь группы поддержки не требуется. Многие гонки разработаны для сложившихся команд, однако этот фактор меняется в зависимости от категории.

Тренировочные программы для приключенческих стартов определяются их дистанциями и набором дисциплин. Все виды гонок требуют общей выносливости и силы, а также специальных навыков для конкретных этапов. Большинство атлетов занимаются 10–12 часов в неделю в зависимости от поставленной цели — победить или просто участвовать.

Спортсмены обычно тренируют выносливость с интенсивностью 60–70% максимальной ЧСС в течение часа. Как правило, такие упражнения включают велогонку и/или бег.

Занятия на выносливость могут состоять из долгих тяжелых нагрузок. Дисциплины идут друг за другом, например пеший туризм, затем гребля на каноэ и велосипед или бег. Это позволяет проработать все тело и имитировать соревнования. Чтобы приблизиться к условиям гонки, во время тренировок несите рюкзак и возьмите еду и питье.

Подготовка к приключенческой гонке также требует правильной пищевой стратегии. Поскольку тренировки изменяются в зависимости от состава и типа предстоящих соревнований, план питания в течение сезона приходится корректировать. Вот принципы, которым можно следовать при любой программе занятий.

Восстановительное питание после нагрузки. При тренировках на выносливость восстановление нужно начинать вскоре после нагрузки. Если занятия длились более полутора часов, обеспечьте 1 г/кг углеводов и добавьте к этому 10–20 г белка. На каждые 0,5 кг веса, потерянного во время упражнения, выпивайте 720 мл жидкости. После нагрузки, особенно в жарких и влажных условиях, еда должна содержать натрий.

Ежедневное восстановительное питание. Таковым считается еда в течение суток или до следующего занятия. Обратитесь к главе 4 и проверьте, соответствует ли потребление углеводов запросам в конкретный тренировочный день. Дополняйте приемы пищи достаточным количеством белков и жиров. Если планируете готовиться дважды в день, не забывайте есть каждые 2–3 часа между занятиями.

Подпитка организма во время тренировок. Приучите себя пить во время нагрузок, чтобы на соревнованиях было проще применять различные стратегии питья. Сосредоточьтесь на балансе жидкостей, углеводов и электролитов.

Вот еще некоторые советы по поддержанию уровня топлива или жидкости в приключенческих гонках.

- Научитесь пить 120–240 мл жидкости каждые 15–20 минут. Попробуйте разные бренды спортивных напитков и найдите любимые, чтобы во время гонки в запасе были разные вкусы. Настройтесь потреблять 30–60 г углеводов в час, а на особо длительных тренировках — 75–100 г в час.
- Экспериментируйте с разнообразными источниками углеводов, например гелями и батончиками. Они пригодятся во время продолжительных тренировок и соревнований, а также на коротких стартах.
- Во время приключенческой гонки, особенно долгой, появляется желание разбавить однообразный вкус. Попробуйте крендельки, батончики гранолы, конфеты, сухофрукты, походные смеси, печенье, бутерброды панини*, вяленую говядину и все, что вам нравится и хорошо переносится. Более тяжелые продукты можно есть в дни, когда интенсивность тренировок сравнительно невелика.

* Панини — итальянский аналог многослойного горячего бутерброда. Отличие в том, что панини должен быть закрытым хлебом с двух сторон, а при приготовлении используется чабатта (итальянский белый хлеб), которая при желании может вместе с ингредиентами внутри поджариваться на гриле с ребрами.

- Организаторы соревнований иногда разрешают брать с собой еду, например супы быстрого приготовления и картофельное пюре в порошке. Пробуйте разные варианты на тренировках и выберите подходящий.
- Если предстоящие старты будут в жарких и влажных условиях, и особенно если у вас соленый пот, подберите продукты с высоким содержанием натрия. Экспериментируйте со спортивными напитками, относительно богатыми этим элементом, а также (при необходимости) с солевыми таблетками.

Следуйте инструкциям по питанию во время тренировок на сопротивление. Поскольку силовые тренировки — важная часть подготовки к приключенческим гонкам, соблюдайте принципы, изложенные в главе 6. Если ваша цель — нарастить мышечную массу, в сутки надо получать 350–400 ккал сверх обычных потребностей и правильно выбрать время для приема белков до и после занятия. Во время него можно пить спортивные напитки, чтобы дать мышцам углеводы и улучшить качество упражнений. Применяйте хорошие методики восстановительного питания после интенсивных силовых тренировок, особенно если они идут вплотную с упражнениями на выносливость.

Для стартов любой продолжительности нужно научиться есть в процессе, а также отрабатывать снаряжение и стратегии для вашего профиля и дистанции. Это особенно ценно для гонок-экспедиций, когда участники день за днем должны хорошо питаться и восполнять водный ресурс. Важно уметь есть при низкой интенсивности нагрузок и в переходных зонах. После еды бегайте, ходите и ездите на велосипеде в стабильном медленном темпе, чтобы переварить полученное топливо. Вы поймете, какие порции и продукты выбирать на разных уровнях активности. В целом при высокоинтенсивных усилиях лучше всего гели и жидкости, в то время как твердые продукты хороши при сравнительно низкой интенсивности. Многие участники приключенческих гонок, особенно на продолжительных дистанциях, тренируют желудок переносить большую наполненность, чем у других спортсменов.

Познакомьтесь с советами по питанию для конкретных видов спорта в главах 9 и 10. Для каждой дисциплины, входящей в вашу программу тренировок, есть определенные методики еды и питья. Пользуйтесь ими и учитесь применять различное снаряжение (питьевые системы, пояса и рюкзаки). Положите солевые таблетки в герметичный пластиковый пакет, чтобы они были сухими, а твердые продукты складывайте так, чтобы было легче достать. Вот некоторые советы.

- Разместите в рюкзаке питьевую систему. Клапан для рта должен быть в удобном месте.
- Научитесь носить и пить жидкость во время бега. Соорудите систему с солодкой для питья прямо у рта.
- Имейте питьевую систему, которая сочетается со спасательным жилетом, надеваемым при гребле. (Одна команда пришила ее на жилет.)

Питание во время соревнований

Начинайте подготовку с плана подпитки и гидратации, соответствующего продолжительности, интенсивности и профилю соревнований. Чем дольше гонка, тем подробнее и продуманнее должен быть план питания.

Еду и питье для старта можно разделить на несколько категорий: спортивное питание, переработанные продукты, настоящая еда, а также готовые блюда в переходной зоне. Что именно вы будете использовать, зависит от дистанции. Для коротких мероприятий должно хватить имеющегося в продаже спортивного питания. Список вариантов приведен во врезке «Продукты и напитки для гонок».

ПРОДУКТЫ И НАПИТКИ ДЛЯ ГОНОК

Добавки для спортивного питания

Спортивные напитки
Гели
Энергетические батончики
Высокоэнергетические углеводные напитки
Жидкие заменители пищи
Таблетки электролитов

Настоящая пища

Сэндвичи (арахисовая паста, мед, джем)
Сухофрукты
Орехи и семена
Походные смеси
Вяленое мясо
Волокнистый сыр

Переработанные продукты

Печенье
Жевательные конфеты
Картофельные чипсы
Батончик Snickers
Крендельки
M&Ms
Twinkies
Шоколад

Блюда в переходной зоне

Макароны и равиоли
Рис
Овсянка
Супы
Сэндвичи
Бублики
Йогурт
Соевое молоко
Шоколадное молоко

Спринтерская гонка

Перед гонкой. Готовясь к гонке продолжительностью 4–8 часов, обязательно отдохните за день-два до старта и проведите загрузку углеводами по принципу, описанному в главе 5. В сутки перед гонкой часто и по чуть-чуть пейте, потребляйте много натрия с пищей и напитками. Если старт предстоит очень рано, ешьте простые твердые и жидкие продукты, чтобы пополнить запасы гликогена в печени.

Во время гонки. Хотя сравнительно короткие приключенческие гонки можно назвать спринтерскими, они могут занимать до 8 часов чистого времени и включают много активности на месте, а также моменты, когда нужно переключиться на высокие обороты. Планы питания определяются исходя из ожидаемой интенсивности нагрузок и индивидуальной переносимости продуктов. Участники должны знать свою скорость потоотделения для разных погодных условий и нагрузок. Подкрепление основывается прежде всего на спортивных напитках. Ко времени старта следует выработать методики и стратегии питья для каждой дисциплины. Если соревнование на 2–4 часа, гели тоже послужат источником углеводов. На более длинных дистанциях — свыше 4 часов — можно увеличить объем твердых продуктов (жевательных конфет и энергетических батончиков). Их следует обильно запивать водой. Во время тренировки подберите сочетание полутвердой и твердой пищи, оптимальное для вас. Если гонка достигает 8-часовой отметки, кофеиносодержащие гели и кола помогут собраться и дадут прилив сил.

После гонки. Несмотря на относительно небольшую продолжительность спринтерских гонок, некоторые потери веса и жидкости неизбежны. Чтобы свести их к минимуму, участники должны стабильно насыщать организм натрийсодержащими напитками. Рекомендуются восстанавливающее питание с акцентом на углеводах и некоторым количеством белка. Следует включить и продукты, содержащие соль.

ПРОФИЛЬ СПОРТСМЕНА

ГОНКА БЕЗ ПЛАНА ПИТАНИЯ: Мэдди

Мэдди с нетерпением и волнением ждала свою первую «половинку» Ironman. Она была опытной бегуньей, два года назад увлеклась триатлоном и уже участвовала в спринтерских и олимпийских гонках. Все шло успешно, и Мэдди решила на более продолжительные соревнования. Она была уверена, что благодаря многочисленным тренировкам на длинных дистанциях организм научился эффективнее сжигать жир во время нагрузки.

Перед подводкой тренировки достигли максимума — 22 часа в неделю. Во время велосипедных заездов она пила углеводный напиток с электролитами и чувствовала, что все эффективнее использует топливо. Мэдди тщательно следит за весом, гордится стройной фигурой и 14%-ным содержанием жира. Это требует внимания к порциям даже при суровом графике тренировок.

До гонки девушка делала акцент на углеводах, но без плана загрузки. Утром в день старта съела овсянку, банан и попила, так как ожидалась температура 31 °C и высокая влажность. Хорошо справившись с плаванием, Мэдди села на велосипед с одной бутылкой любимого спортивного напитка. Она постепенно выпила 720 мл на участке в 87 км. Примерно на 67-м км выбранная стратегия питания — точнее, ее отсутствие — отозвалась низким содержанием сахара в крови и мышечной усталостью. Мэдди

помогли спортивный напиток и гель, предлагаемые по ходу гонки. Оставшуюся часть этапа она прошла в сниженном темпе, но для бега смогла собраться благодаря большому опыту в этой дисциплине.

Мэдди потребовалось две недели, чтобы полностью восстановиться, и она пообещала себе на следующий сезон разработать более упорядоченный план питания. Девушка задумала поработать со спортивным диетологом над систематической загрузкой углеводами. Ей хотелось бы повысить потребление углеводов перед стартом, избежав проблем с пищеварением. Наконец, она решила определить потери пота и электролитов во время тренировки и сосредоточиться на восполнении углеводов на велосипедном этапе, чтобы лучше подготовиться к бегу.

ГЛАВА 9

ПИТАНИЕ ДЛЯ ВЕЛОСИПЕДНОГО СПОРТА

Велосипед, без сомнения, один из самых физически требовательных видов спорта, какой только может выбрать атлет. Здесь нужны мышечная сила, мощь, выносливость. Велозаезды требуют не только продолжительных аэробных тренировок, но и значительного объема анаэробных занятий, в том числе интервальных, спринтов и упражнений с отягощением. Хорошему велосипедисту важно развивать и аэробную, и анаэробную системы. Для успеха необходимо и тактическое мышление.

Для шоссейных велогонок нужны выносливые мышцы, умение периодически прибавлять скорость и способность выдержать спринт до финишной черты. Уровень соревнований определяет их продолжительность: от 45 минут до нескольких часов. Вершина этой дисциплины — многодневные шоссейные велогонки, особенно Тур-де-Франс продолжительностью 21 день. Старты на горных велосипедах требуют в основном мышечной выносливости, а также силы, чтобы взбираться на крутые холмы и рвануть спринтом на финише. Велокроссы короче по времени, но очень интенсивны и требуют исключительного владения велосипедом, навыков езды по разным поверхностям и прекрасного умения слезать с велосипеда и садиться на него. Трековые велогонки испытывают главным образом мощь, однако хорошая тренировочная программа включает и долгие заезды на выносливость. Конечно, многие любители тоже участвуют в длинных заездах, особенно в теплые месяцы, внося коррективы в пищевые потребности организма.

ОСНОВНЫЕ МОМЕНТЫ

Вне сезона сосредоточьтесь на наращивании мышц и увеличении силы.

Периодизируйте питание на основе цикла тренировок и целей по составу тела.

Сбрасывайте вес в начале сезона, постепенно ограничивая калории.

Пересчитывайте скорость потоотделения в течение сезона и с учетом изменений погоды.

Питание перед стартом повышает запасы гликогена в мышцах и печени, давая топливо для заезда.

Время приема пищи перед гонкой зависит от ее интенсивности и продолжительности, а также от времени старта.

Велосипедисты обычно тренируются раз в день, но еженедельно делают и длинные заезды, по несколько часов, особенно на выходных. Бывают высокоинтенсивные кроссы, тренировка анаэробного порога, интервальные и спринтерские тренировки, причем во время подготовки к соревнованиям занятия все более специализированные. Нет ничего необычного, когда во время напряженного цикла спортсмен готовится 10–20 часов в неделю. Содержание тренировок зависит от дисциплины, однако удовлетворение энергетических потребностей для конкретной программы и ее периода позволяет обеспечить оптимальный заряд для занятий и для ежедневного восстановления.

ТРЕНИРОВОЧНОЕ ПИТАНИЕ

Переходная фаза (вне сезона)

В переходной фазе графика тренировок велосипедист может заниматься в помещении, на роллерных станках и велотренажерах, в дорожных условиях, на симуляторе ветра или в велоклубах. Межсезонье — хорошее время, чтобы сосредоточиться на силовых упражнениях. Велосипедисты, живущие в теплом климате, могут регулярно проезжать какие-то расстояния, но общий объем и интенсивность все равно снижаются. Некоторые предпочитают делать короткие перерывы и отвлекаться на другие виды спорта.

Если вы развиваете силу, правильное питание поможет получить максимальный результат. Такие тренировки поддерживают безжировую массу тела, которая обычно снижается с возрастом, а также повышают аэробную результативность и предотвращают травмы. Общая потребность в углеводах и калориях зависит от интенсивности аэробной нагрузки и может быть ниже, чем в пик сезона. В этот период не требуется столько энергии, как при 15-часовых тренировках в неделю и долгих соревнованиях.

Конечно, для наращивания мышц нужно достаточно калорий (см. инструкции в главе 6). Чтобы увеличить мышечную массу на 0,5 кг, организм должен получать дополнительно 350–400 ккал в день, а белковую пищу желателно усиливать в районе тренировок на сопротивление. Если вне сезона вы пытаетесь сбросить вес, строгая диета помешает росту мышц. Потребление белков во время занятий с отягощением не стоит увеличивать: оно может даже быть чуть ниже, чем во время специального цикла, хотя у новичков эта потребность может быть несколько выше. Получить 0,5–0,8 г белка на 0,5 кг массы тела легко с помощью сбалансированного меню.

Мышечный гликоген — важный источник энергии для тренировок с отягощением, поэтому обеспечьте организму хороший запас топлива. Чтобы поддержать наращивание мышечной массы, старайтесь за час до таких занятий съесть 10–20 г качественного белка в сочетании с 35 г углеводов. В ходе тренировки можно пить спортивные напитки. Заживление, перестройка мышц и восполнение гликогена после тяжелых нагрузок с отягощением обеспечиваются питанием, сочетающим белки и углеводы.

Даже занимаясь в холодные месяцы вне помещения, вы все равно должны возобновлять потери жидкости с потом, пусть они и не такие значительные, как в жаркую и влажную

погоду. В теплой одежде можно потерять до 2 л жидкости в час. В холодные месяцы старайтесь выпивать за час нагрузки как минимум одну полную (500 мл) бутылку воды. Если от мысли о холодном спортивном напитке у вас стучат зубы, приготовьте что-нибудь с теплой или горячей водой. Добавьте в чай побольше меда, и вы получите приток углеводов. Разогреть организм можно разбавленными сладкими напитками, шоколадом или горячим яблочным сидром. Теплое питье имеет целый ряд преимуществ: оно легче идет в холодную погоду, согревает, расширяет кровеносные сосуды и усиливает кровоток в конечностях, к тому же организму не нужно тратить лишнюю энергию, чтобы их согреть. По тем же причинам по возможности держите в тепле еду, которую берете с собой. Холодная погода повышает потребность в калориях. Обязательно получайте углеводы во время зимних тренировок, так как и работа мышц, и согревание требуют энергии. Долгие «сжигающие жир» заезды низкой интенсивности медленно, но верно высасывают запасы углеводов. Полезно поесть или перекусить поближе к началу нагрузки, так как это согреет организм: выберите преимущественно углеводные продукты.

Подготовительная фаза (начало сезона)

С приближением весны большинство велосипедистов поглядывают на календарь и планируют гонки. Прекрасная погода предлагает увеличить километраж, интенсивность, может быть, даже поучаствовать в паре соревнований. Пришло время тщательно продумать соответствие общего потребления калорий повышенным энергозатратам. В начале сезона вес тела часто превышает идеальный для соревнований, и появляется искушение сесть на диету, чтобы сбросить несколько килограммов. Но не надо ради этого жестко ограничивать калорийность или во время долгих заездов вообще воздерживаться от еды. Эти методики могут дать быстрый результат, но имеют и минусы, например плохое восстановление организма, гипогликемию во время занятий и сильное чувство голода с последующим перееданием. В итоге сильное ограничение калорий может сказаться на качестве подготовки. Вы вряд ли хотите столкнуться с усталостью и перетренированностью как раз тогда, когда надеетесь привести себя в форму. Уделяйте внимание изложенным в главе 4 инструкциям по восстановительному питанию после долгих заездов. Таблица 4.4 поможет подобрать количество пищевых веществ к объему и интенсивности тренировок.

Специальная фаза

В разгар сезона тренировок и соревнований число сжигаемых организмом калорий — и затраты углеводов — очень существенны. Перечитайте главу 4 и проверьте, соответствует ли потребление углеводов нагрузкам, а затем дополните еду достаточным количеством белков и жиров. Для велосипедистов трех приемов пищи в день мало, чтобы удовлетворить все потребности в энергии и углеводах, поэтому планируйте перекусы и даже включайте в рацион высококалорийные добавки для спортивного питания. Некоторым

спортсменам в дни тяжелых тренировок нужно более 4000–6000 ккал: без тщательного планирования столько получить невозможно. Большинство успешных велосипедистов в течение дня постоянно перекусывают. Плотная еда может вызвать ощущение тяжести и сонливости, поэтому лучше распределить питание на весь день и поддержать тем самым реабилитацию.

Восстановительное питание

Восстановительное питание важно после продолжительных или интенсивных тренировочных заездов. В течение получаса после нагрузки нужно получить 1 г/кг углеводов и меньшее количество белка. В жаркую и влажную погоду позаботьтесь о снабжении организма натрием. Реабилитирующие перекусы должны быть под рукой. Бесценный элемент ежедневной тренировочной диеты — напитки. Берите их с собой, куда и в чем бы ни отправились. Старайтесь несколько раз в день полностью опорожнять мочевой пузырь и следите, чтобы моча была светлой. Следуйте инструкциям по гидратации, изложенным в главе 1. Взвешивайтесь до и после тяжелых тренировок, чтобы определить скорость потения, и выпивайте 720 мл жидкости на каждые выведенные 0,5 кг. Если потери жидкости превышают 1 л, значит, вы мало пьете во время тренировки: возможно, вы быстро потеете или не умеете пить на велосипеде. Проверяйте скорость потения в разные моменты сезона. Оценить потери пота в течение года поможет «калькулятор» в приложении E.

Потребление железа

Велосипедисты должны уделять пристальное внимание железу. Этот элемент может активно выводиться из организма с потом, и во время тяжелых тренировок потребность в нем повышается. Женщины-велосипедистки должны следить за включением в рацион источников железа, так как у них потери выше, однако мужчины тоже не застрахованы от нехватки. Пусть врач отслеживает ваши запасы железа и при необходимости советует безопасные добавки.

Здоровье костей

Велосипедный спорт не считается дисциплиной с весовой нагрузкой, поэтому его представителям важно уделять особое внимание здоровью костной ткани и профилактике остеопороза. Это касается как мужчин, так и женщин. Остеопороз вызывается множеством причин, однако постоянные весовые нагрузки и достаточное потребление кальция — краеугольные рекомендации для предотвращения этого разрушительного заболевания. Велосипедистам нужно круглый год выполнять упражнения с отягощениями и получать минимум 1000 мг кальция в сутки. Если ваш рацион не обеспечивает такого количества, восполните разницу добавками.

Уровень жира

Уровень жира очень волнует велосипедистов. Успешные элитные и профессиональные спортсмены очень худые, однако они много часов тренируются, а это самый эффективный способ безопасно снизить липидный уровень. Жесткие диеты и попытки чрезмерно похудеть ведут к усталости, потере мышечной массы, силы и к перетренированности. Убрав лишний жир, действительно можно облегчить подъем в гору, однако это, скорее всего, не очень пригодится в гонках с раздельным стартом и спринтах. Некоторые атлеты ставят в этом отношении нереальные цели. Стремление к снижению уровню жира может сказаться на силах и даже повредить здоровью. Следуйте указаниям по разумному уменьшению массы тела, предложенным в главе 6, и помните, что успешное выполнение хорошей программы тренировок требует сил. Будьте терпеливы, и качественные занятия и правильное питание сами отрегулируют вес.

Питье и питание на велосипеде

Из всех видов спорта на выносливость велосипедный уникален тем, что питаться во время тренировки относительно просто. Для велосипедистов это большой плюс, учитывая высокую потребность в жидкости и углеводах во время тренировок. Потери жидкости у них очень высоки, хотя и не так заметны, поскольку из-за ветра пот иногда быстро испаряется, а организм не перегревается. В начале тренировки пить нужно умеренно, чтобы растянуть стенки желудка и ускорить его опорожнение. Пейте, как только войдете в ритм заезда. Нацеливайтесь на 120–240 мл каждые 15–20 минут или столько, чтобы нагнать или свести к минимуму потоотделение. Поставьте напоминание на часах или пульсомере, чтобы пить по расписанию. Если допустить обезвоживание, баланс восстановить сложно.

Во время аэробных заездов на выносливость, длящихся свыше полутора часов, запасы гликогена в мышцах значительно снижаются. Он быстро сжигается и при интервальных, и спринтерских тренировках и может упасть до предела всего за час.

Поскольку пищу и жидкости можно возить с собой, попробуйте наполнять спортивными напитками большую бутылку. Для более долгих заездов берите напитки в порошках* и разводите их по мере необходимости. Проложите маршрут так, чтобы проезжать фонтанчики с водой или места, где можно купить воду и спортивные напитки. Питьевые системы хорошо проявляют себя во время технически сложных внедорожных заездов, так как из них можно пить, не отрывая рук от руля.

Некоторые велосипедисты полагают, что простая вода во время длительных заездов стимулирует сжигание жира, однако эта методика хороша лишь ограниченное время и при очень низкой интенсивности. Более того, восстановление после заезда без углеводов

* Также бывают спортивные напитки в растворимых таблетках, гораздо более удобных для приготовления на ходу. *Прим. науч. ред.*

длится дольше, и если вы хотите таким образом уменьшить содержание жира, правильно составляйте планы: может потребоваться больше времени между тренировками. Такая стратегия необязательно оправдывает стресс, который вызывает в организме. Не ожидайте, что в конце заезда без подпитки у вас останется много энергии. Если главная цель — серьезная подготовка к гонке, не пополнять углеводы нельзя.

Другая методика пищевой подготовки — хорошо есть и пить до длинного тренировочного заезда. Начните с плотного завтрака за два часа до старта с большим количеством углеводов согласно инструкциям в главе 5. Если тренировка вечером, как следует перекусите после обеда, получив 50–100 г углеводов за час-два до начала. Перед очень ранними заездами иногда не остается времени на хороший завтрак, но выделите хотя бы несколько минут на что-нибудь простое, например сок или тост. Небольшая порция перед тренировкой лучше, чем ничего, но постарайтесь получать углеводы и во время нее.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ КОНКРЕТНЫХ ДИСЦИПЛИН

Питание в дни и часы перед велогонкой может положительно повлиять на ее результаты.

На любую гонку, длящуюся более часа, велосипедист должен приходить с запасом углеводов в организме. В зависимости от графика соревнований отдыхайте или делайте подводку за 24–48 часов и ешьте пищу с достаточным содержанием углеводов. Загрузку ими можно проводить перед долгими критериумами, гонками с отдельным стартом, шоссейными. Особенно важно отдыхать и восполнять запасы перед многодневными сериями состязаний (см. советы по загрузке углеводами в главе 5).

Содержание, объем и время приема пищи перед соревнованиями во многом определяются временем старта, типом соревнования и личной переносимостью. Если гонка длится больше часа, в процессе потребляйте 30–60 г углеводов в час, чтобы предотвратить гипогликемию и дать мышцам топливо на поздних этапах. Правда, пить во время состязания сложнее, чем на тренировке. На некоторых соревнованиях часто приходится реагировать изменением скорости и тактики и двигаться по разной поверхности.

Шоссейные велогонки

Тренировочное питание

Специфика шоссейных велогонок диктует необходимость большого объема тренировок, в том числе для новичков в этой дисциплине. В начале сезона из-за холодной погоды иногда «едут» в помещении с симулятором ветра и делают упражнения с отягощениями.

Серьезным велосипедистам нужно немало углеводов для ежедневного восстановления, а также белков, которые предотвратят распад мышечной ткани во время соревнований. Потребность в калориях лучше всего восполнять тремя приемами пищи и несколькими

перекусами в день. Для поддержания сильной иммунной системы важно получать достаточно питательных веществ. Снижать массу тела грамотнее в начале сезона, а пиковых показателей в этом отношении можно достичь путем качественных тренировок. И мужчины, и женщины, занимающиеся шоссейными велогонками, весь сезон должны отслеживать уровень железа.

Питание на соревнованиях

В разгар сезона велосипедисты соревнуются чуть ли не каждую неделю и даже участвуют в многодневных велогонках. Все шоссейные состязания нужно начинать с хорошим запасом топлива и жидкости. Начинаться они могут даже в 8 утра или поздно, например в 4 часа, если в один день проходят гонки разных типов. Иногда приходится есть рано утром по дороге к месту старта. Если шоссейная велогонка длится дольше часа, за сутки-двое до нее прекратите тренировки и запаситесь углеводами. Часто велосипедисты предпочитают прием пищи за 2,5–3 часа до гонки. Как упоминалось в главе 5, в него должны войти примерно 2,5 г/кг углеводов, а при хорошей переносимости и больше. Можно включить нежирный белок и чуть-чуть липидов, если позволяет организм. Не забудьте оставить достаточно времени для переваривания, чтобы компенсировать волнение.

Планируйте питание, исходя из времени гонки. Если вы стартуете рано, все равно стоит поесть за два часа до старта, а затем сделать хорошую разминку. Этот прием пищи обогатите легкоперевариваемыми углеводами, например напитками и добавками для спортивного питания. Если не планируете плотно есть, выпейте приличную порцию напитка: это даст и дополнительные углеводы, и жидкость. Если старт поздним утром, остается время для плотного завтрака за три и даже четыре часа. Дополнительно за час до нагрузки перекусите легкоусвояемыми продуктами, дающими 50–75 г углеводов, например энергетическим батончиком и бананом, и выпейте много жидкости. Старты в позднее послеобеденное время позволяют поспать подольше и плотно позавтракать, а затем перекусить. Как вариант, можно сделать ранний завтрак, а затем небольшой прием пищи за два часа до начала. На тренировках экспериментируйте с различным временем гонок и приемами пищи. Попробуйте имитировать самые важные мероприятия сезона, чтобы в день соревнований чувствовать себя комфортно.

Планируйте разминку. Во время разминки перед гонкой пейте достаточно спортивных напитков. Начинать заезд нужно с некоторым количеством жидкости в желудке, чтобы подготовить его к опорожнению.

Не затягивайте с питанием. Во время шоссейных гонок постарайтесь пить, как только освоитесь на трассе. Если они длятся дольше часа, спортивный напиток предотвратит истощение гликогена, обеспечивая снабжение мышц топливом на поздних этапах. Не забывайте сделать глоток, пока темп сравнительно стабильный: в ключевые моменты активность

увеличится, и пить будет неудобно. Если выпить сразу много, напиток выйдет из желудка быстрее, чем при потягивании жидкости, к тому же напряжение не способствует спокойному равномерному питью. Как можно чаще практикуйтесь на тренировках: имитируйте условия соревнования и за 36–48 часов до старта следуйте указаниям по предварительной гидратации в главе 5.

Во время более долгих шоссейных гонок можно попробовать насыщенные источники углеводов, например гели и кусочки энергетических батончиков, но их нужно запивать 180–240 мл жидкости. В очень жаркую погоду спортивные напитки — лучший выбор, но может понадобиться и простая вода. Некоторые элитные велогонщики путем упорных тренировок научились выпивать каждые полчаса целую бутылку. Практика совершенствует способность активно пить. Нацеливайтесь на 30–60 г углеводов в час из различных хорошо переносимых продуктов. Определите конкретное число бутылок на гонку и старайтесь пить по графику. Пробуйте есть и пить в выделенных зонах.

Если вы соревнуетесь все выходные и ежедневные старты идут один за другим, не забывайте уделять особое внимание восстановительному питанию. Многодневные велогонки сильно сказываются на запасах топлива и жидкости. Чтобы удовлетворить потребность в углеводах и пополнить запасы гликогена, пользуйтесь добавками. Есть нужно непосредственно после гонки, сочетая углеводы с некоторым количеством белка. После этапа надо есть каждые два часа и не забыть о небольшом перекусе до сна. Если посещаете рестораны, сделайте акцент на насыщенных источниках углеводов: макаронах, рисе, картофеле, хлебе и злаках. Возьмите с собой любимые высокоуглеводные закуски и добавки и воздерживайтесь от непривычной пищи.

Критериумы

Критериумы — скоростные гонки по замкнутой трассе — захватывающее зрелище. Они часто короче и интенсивнее шоссейных, к тому же удобнее для зрителей. От спортсмена требуется умение мастерски управлять велосипедом, чтобы срезать углы, и навык выдерживать кратковременные ускорения, чтобы сохранить позицию.

При подготовке к этому виду велогонок особенно важно правильно выбрать момент еды до старта. Обязательно нужно оставить время, чтобы спокойно все переварить: вероятно, минимум три часа, если темп очень интенсивный. В начале гонки уровень жидкости должен быть оптимальным, так как на треке пить нелегко. Чтобы поддержать стабильный объем глюкозы в крови, можно съесть за 30–60 минут до старта углеводный гель.

Держать в бутылке для воды спортивный напиток полезно даже для коротких гонок. Его вкус стимулирует жажду, а углеводы поддерживают стабильный уровень глюкозы в крови — топливо для мозга. Пейте при любой возможности и при высокой интенсивности нагрузок. После заезда позаботьтесь о восстановительном питании, а в жаркую погоду — о восполнении натрия и жидкости.

Гонки с раздельным стартом

Индивидуальные гонки с раздельным стартом — «тайм-триалы» — часто считают моментом истины, потому что велосипедисты борются не друг с другом, а со временем. Побеждает тот, кто быстрее всего преодолел дистанцию от точки до точки или сделал определенное число кругов по треку. Бывает, результаты различаются на доли секунды, и участники не могут «ехать на колесе» за соперником, экономя силы. Велосипедисты стартуют один за другим с определенными интервалами и стараются как можно быстрее преодолеть дистанцию.

Есть и командные гонки с раздельным стартом, когда группы участников должны максимально быстро пройти трассу. В этом случае хорош принцип «езды на колесе»: идущие впереди гонщики благодаря аэродинамике позволяют остальным прилагать до 30% меньше усилий при той же скорости.

Для гонок с раздельным стартом обязательны отдых и достаточное потребление углеводов. Участникам соревнований нужны сосредоточенность и умение выдерживать постоянную нагрузку в согнутом положении, поэтому с полным желудком ехать неудобно. После еды перед стартом выделите 2–3 часа на переваривание. Хотя бы сутки до таких состязаний нужно отдыхать, получая достаточно углеводов. Перед индивидуальными гонками на 40 км и командными на 50 и 100 км восполняйте баланс жидкости в организме, употребляя спортивные напитки.

На 20-километровых стартах, возможно, достаточно простой воды: на такой дистанции поддерживать уровень глюкозы несложно, потому что будет перевариваться еда до гонки. Выбирайте напитки, стимулирующие желание пить. Для коротких гонок на время они не обязательны, но не повредят. Если заезд длится более часа, такие напитки, безусловно, нужно использовать. Чтобы избежать вздутия, пейте маленькими глотками. Потренируйтесь делать это в согнутом положении, чтобы повысить эффективность гидратации во время соревнований. Можно попробовать систему для питья на спине, чтобы не менять положения тела. После гонки также пейте и для восстановления плотно поешьте.

Трековые гонки

Трековые гонки проводятся как в помещении, так и вне его, на велодроме. Спортсмены соревнуются на велосипедах с фиксированной передачей без тормозов, и им приходится нажимать педали даже при замедлении. Высокая передача требует колоссальных усилий, а скорости на элитном уровне большие, приближаются к 80 км/ч. К соревнованиям на велотреке относятся индивидуальные и командные спринты, длящиеся меньше минуты, и гонки с раздельным стартом на 500 и 1000 м, а также кейрин* (2000 м) — около двух минут.

* Кейрин («состязание колес») — разновидность велотрековых гонок, где финальному спринту предшествуют несколько кругов с установленной скоростью. Кейрин был придуман в Японии как азартная игра, примерно в 1948 году.

Соревнования на средних дистанциях проходят за несколько минут. Это индивидуальные заезды (3000 м для женщин и 4000 м для мужчин) и командные гонки преследования на 4000 м. Трековые соревнования на выносливость меняются по времени от 15 до 45 минут и включают скретч (10 км для женщин и 15 км для мужчин), гонки по очкам (25 км для женщин и 40 км для мужчин) и мэдисон* (50 км для мужчин).

Тренировочное питание

Программы тренировок составляют в зависимости от типа предстоящей гонки. У велосипедистов-спринтеров обычно больше мышечной массы и меньше жира. Они занимаются силовыми упражнениями, чтобы развивать мышцы. Тренировочные заезды состоят из коротких высокоинтенсивных повторений с достаточными периодами восстановления. При подготовке к длительным спринтам занятия продолжительнее и включают заезды на выносливость. Велосипедисты, участвующие в шоссейных состязаниях на выносливость, часто соревнуются в длительных трековых гонках и для этого осваивают спринт.

Для занятий спринтеры должны поддерживать баланс калорий и сочетание углеводов, белков и жиров, оптимизирующие отношение силы к весу путем поддержания мышечной массы и низкого уровня липидов. Слишком сильное ограничение калорийности может привести к нехватке углеводов и снижению безжировой массы тела. Вместо недоедания велосипедистам лучше сопутствующими тренировками снижать липидный уровень. Велосипедисты, участвующие в трековых заездах на выносливость, обычно легче и стройнее, чем «шоссейные».

Питание на соревнованиях

Из-за того что трековые гонки очень интенсивны и за день их может проходить несколько, грамотно запланировать время приемов пищи и перекусов в день соревнований непросто. Истощение энергетических запасов не ограничивает результативности в одном спринте, однако потребность в топливе при идущих друг за другом стартах высока. Необходимости в загрузке углеводами нет, но в дни, ведущие к соревнованию, нужно питаться достаточно, чтобы поддержать запасы гликогена в мышцах, причем только удобными и знакомыми продуктами. Велосипедисты, участвующие в трековых гонках на выносливость, должны получать много углеводов, чтобы максимально восполнить запасы гликогена. Если старт вечером, имеет значение питание в течение дня. Сделайте последний прием пищи как минимум за три часа до разминки. За час-два до начала ешьте легкоперевариваемые углеводные добавки (гели и батончики), особенно если трековая гонка будет долгой.

* Мэдисон — один из видов командных велотрековых гонок: 50 км для мужчин и 30 км для женщин (соревнования по мэдисону среди женщин впервые прошли в 2017 году на чемпионате мира).

На треновых велосипедах нет держателя для бутылки, и пить во время коротких скоростных гонок неудобно в любом случае. Тем не менее перед разминкой важно пить. Посмотрите на расписание соревнований. Между стартами пейте спортивные напитки, чтобы сократить потерю жидкости и поддержать повышенный уровень глюкозы. Если остается время, ешьте легкоперевариваемые углеводные продукты. Гель даст быстрый приток углеводов, а более твердые блюда организм перенесет плохо. Энергетические батончики обеспечат белок и углеводы во время продолжительных промежутков. В день, когда много гонок, найдите время для жидких заменителей пищи. Гидратация должна быть постоянной, особенно в жару.

Внедорожные гонки

Состязания на горных велосипедах проходят в различных условиях и включают подъемы, спуски и сложные участки с одной тропой. Изначально это был спорт для любителей, сейчас его включили в олимпийскую программу. Соревновательные гонки имеют целый ряд дисциплин. Кроссы могут быть от точки до точки — дистанции меняются от 25 до 100 км — или по замкнутой трассе с кругами не менее 5 км. В последнем случае гонщики в зависимости от категории проезжают заданное количество кругов (от одного до двух и более часов). Бывают и старты по коротким замкнутым трассам. Существуют индивидуальные и командные состязания на горных велосипедах и на время: порой они длятся сутки.

Кроме солидной выносливости, спортсмены должны демонстрировать хорошие навыки, и тренировки сочетают шоссеиную езду с внедорожной — соотношение элементов меняется в течение сезона. Велосипедисты, увлекающиеся скоростным спуском, большую часть подготовки проводят на пересеченной местности и для выработки силы включают аэробные и силовые упражнения.

Многие любители горных велосипедов регулярно колесят по бездорожью, причем некоторым приходится ездить так на тренировки и соревнования. Элитные спортсмены обычно худые и сильные, так как для подъема в гору нужно отличное соотношение мощи и веса.

Тренировочное питание

Объем и интенсивность тренировок, необходимых для кроссов на горном велосипеде, требуют, чтобы потребление калорий, углеводов и белков соответствовало энергозатратам. Готовясь к гонкам, спортсмены должны запланировать оптимальную ежедневную тренировочную диету. После тяжелых занятий и между ними два раза в день — восстановительное питание. Интенсивная подготовка быстро истощает запасы гликогена в мышцах, поэтому нужно каждый день подпитывать организм. До и после тренировок с отягощением тоже стоит следовать определенным инструкциям (см. главу 6). Велосипедисты-любители могут

соотносить питание с уровнем тренировок. В основном энергозатраты у них несколько меньше, чем у профессионалов, но бывают и периоды больших нагрузок.

Оптимальный уровень жира в организме может повысить результативность при езде вверх. Состав тела лучше регулировать сочетанием качественной подпитки топливом и тренировок. Не рекомендуется ограничивать калорийность в ущерб восстановлению организма: так слишком усердные попытки снизить уровень жира могут сказаться на производительности. Диеты для похудения тоже ведут к потере мощи, если провоцируют потерю мышечной массы и недостаток топлива.

Во время заездов, длящихся более часа, планируйте употребление спортивных напитков. Запас жидкости можно везти на спине в питьевой системе и две бутылки закрепить на велосипеде. Компактные источники углеводов — гели, энергетические батончики и жевательные конфеты.

Питание на соревнованиях

Старт в различных категориях внедорожных дисциплин приходится на разное время дня, поэтому очень важно тщательно планировать питание до гонки. Во время кросса на горном велосипеде по сложной местности желудок испытывает тряску, нервное напряжение тоже отражается на пищеварении. Сосредоточьтесь на том, чтобы днем и вечером накануне соревнований, а также утром в этот день получить оптимальное количество углеводов, натрия и жидкости.

Перед продолжительными мероприятиями можно провести загрузку углеводами (7–10 г/кг). В сутки перед гонкой порции белков должны быть умеренными, а потребление жира — низким. Пейте столько, чтобы моча была бледно-желтой, и солите пищу, если у вас соленый пот и гонка пройдет в жарких и влажных условиях. Поешьте примерно за три часа до старта (см. в главе 5 информацию об объеме питания перед соревнованиями) и включите нежирный белок — сколько хорошо переносите. Если соревнование рано утром, встаньте пораньше и вовремя поешьте. Старт в более позднее время может осложнить ситуацию. Например, если он в полдень, следует плотно позавтракать за 4–5 часов до него, а затем за два часа сделать маленький или умеренный углеводный перекус. Планируйте и экспериментируйте. В часы перед стартом следует пить спортивные напитки. Многие атлеты за 30–60 минут едят гель, чтобы обеспечить последний всплеск углеводов.

Пить во время гонок на горных велосипедах сложнее, чем на шоссейных, поэтому важен изначально нормальный уровень жидкости. Выпейте 240–600 мл за два часа до старта и еще 240 мл — за час, чтобы подготовить желудок и улучшить опорожнение во время гонки. На многих участках не получится отпустить руль, поэтому сознательно старайтесь пить во время плавных подъемов, на грунтовой дороге, участках с покрытием и на относительно удобных спусках. Во время сложных моментов на неровной местности не до питья. Если есть возможность заранее просмотреть трассу, определите, какие участки для этого предпочтительнее.

Многие гонщики используют гидраторы, чтобы как минимум один источник жидкости был доступен без необходимости отпускать руль. Запаса в таких системах хватает на первые круги. После этого можно перейти на спортивный напиток из бутылки или попросить товарища передать вам емкость в зоне питания. Старайтесь выпивать определенное количество жидкости за круг, исходя из скорости потоотделения: бутылка на каждый круг — хороший вариант. Спортивные напитки предпочтительнее.

Суточные гонки

Во время этого вида кроссовых гонок участники должны проехать за 24 часа как можно больше кругов. Спортсмены соревнуются в одиночку или в группах до десяти человек. Круг занимает 45–90 минут в зависимости от уровня подготовки и дистанции. Очевидно, что для одиночных гонщиков это изнурительная задача с точки зрения питания, а в команде между этапами остается время, чтобы попить, подкрепиться, переварить пищу и даже вздремнуть. Чем многочисленнее состав, тем дольше восстановление. Благодаря перерыву на отдых можно проконтролировать вес и определить потерю пота, чтобы предотвратить обезвоживание и излишнюю гидратацию.

Одиночки

Одиночным гонщикам удастся за всю гонку делать лишь небольшие остановки и замедления в переходной зоне, чтобы пополнить запасы топлива и попить. Пospеть за потребностями непросто, учитывая особенности желудочно-кишечной переносимости во время соревнования. Чтобы прийти к старту с полным запасом топлива, рекомендуется за 2–3 дня до него провести углеводную загрузку. Спортивные напитки обеспечивают нужный баланс, и при такой продолжительности соревнований лучше выбирать варианты с относительно высоким содержанием натрия. В зависимости от трассы можно пить каждые 15 минут на удобных для этого отрезках, например лесных дорогах и в стартово-финишной зоне круга. Учитывайте свою скорость потения. Возьмите с собой разные источники углеводов. Твердые продукты выбирайте с осторожностью, так как вы все время будете ехать, и чувствительность желудка может повыситься. Всплеск углеводов обеспечат твердые продукты и концентрированные напитки.

Пары

В командах из двух человек замена обычно происходит каждые 1–2 круга, поэтому у гонщика есть время передохнуть и подкрепиться. В зависимости от дистанции и скорости напарника это 60–120 минут и даже больше. На трассе можно пить богатый натрием спортивный напиток, а между кругами — есть гели, сэндвичи с джемом, разнообразные

фрукты и сухие злаки, если эти продукты хорошо переносятся. Экспериментируйте с различными углеводными вариантами, имитируя условия гонки, и найдите самый подходящий.

Небольшие команды

В командах из 3–4 человек на восстановление между кругами достаточно времени: часто 2,5 часа, а иногда даже 3–4. Хотя во время езды все равно нужно получать жидкости, углеводы и натрий, в подобных гонках не так остро стоит проблема восполнения запасов. Чтобы осталось время для опорожнения желудка, переваривания и всасывания питательных веществ, гонщики должны есть и пить сразу после того, как слезли с велосипеда. Попробуйте твердые продукты, например сэндвичи, макароны, энергетические батончики и фрукты, но не переедайте. Пейте вплоть до своей очереди, но не переусердствуйте. Белковые продукты принимайте разумно, маленькими порциями и избегайте жиров, так как они дольше перевариваются. Включайте блюда, богатые натрием, например бульон и супы, а в течение суток обеспечьте себе разные вкусы и варианты.

Большие команды

В командах более пяти человек между этапами достаточно времени на переваривание, поэтому можно избежать голода и поддерживать постоянный уровень глюкозы: большой углеводный перекус за 3–4 часа и более до начала следующего этапа и малый перекус легко перевариваемыми углеводами за 1–1,5 часа перед следующим этапом. По мере приближения старта прекращайте есть твердую пищу. На кругах и после них обязательно пейте.

Велокроссы

Велокроссы проходят на кольцевых трассах, как правило, несколько километров в длину, с разными короткими шоссейными и грунтовыми участками. На многих отрезках участникам приходится слезать с велосипеда и преодолевать искусственные препятствия. В этой технически сложной и быстрой дисциплине часто приходится бороться с грязью, влажностью или снегом. Тренировки и соревнования по велокроссу очень интенсивны. Нередко гонщики занимаются два раза в день, поэтому должны внимательно следить за достаточным объемом калорий и питательных веществ. Еще важнее правильно питаться за сутки до старта.

Хотя велокросс продолжается всего 45–60 минут, разумно оптимизировать запасы гликогена в мышцах за день до гонки: из-за высокой интенсивности соревнований они могут быстро истощиться. Чтобы обеспечить прилив гликогена, запланируйте день на отдых или легкую тренировку и сосредоточьтесь на достаточном потреблении углеводов во время подводки. Старайтесь не планировать близко к старту занятия, если есть риск повредить

мышцы, так как это плохо для запасания гликогена. Если соревнования включают две гонки в выходные, после первой обеспечьте качественное восстановительное питание.

Выбирая время еды перед гонкой, лучше ошибиться в сторону осторожности и оставить достаточно времени для переваривания, чтобы живот не скрутило. Волнение только усугубляет эти проблемы. Большинство гонщиков предпочитают отводить на пищеварение 3–4 часа и сосредоточиться на легкоперевариваемых углеводных продуктах. Если старт после полудня, планируйте два приема пищи: плотный завтрак и за три часа до начала легкий обед из углеводных продуктов. За несколько часов до соревнования пейте много воды. Опытные участники велокроссов предпочитают прекращать пить за полчаса до гонки, чтобы во время езды не появилось вздутие. За два часа позволяются гели и спортивные батончики, если хорошо переносятся.

На гонке мало вариантов подпитки, так как велосипеды не оборудованы держателем для бутылки. Многие съедают углеводный гель на старте или в середине заезда, чтобы не выдохнуться. Даже если на круге появилась возможность попить, из-за сложностей трассы и динамики, скорее всего, получится сделать всего несколько глотков.

Скоростной спуск

Скоростной спуск — даунхилл — обычно продолжается от двух до пяти минут на трассе длиной 1,5–3,5 км. Гонщикам нужно преодолеть череду быстрых спусков и технических отрезков с одиночной тропой, по каменистым и лесным дорогам. На стартах 4-cross* состязаются четыре гонщика. Они должны пройти серию ворот, что занимает обычно 30–40 секунд. В двойном слаломе два спортсмена едут вниз по параллельным трассам, заезд длится 20–45 секунд. Участники Observed Trials преодолевают серию препятствий, и за ошибки у них вычитают пункты.

Готовясь к скоростному спуску, важно позаботиться о запасе топлива, жидкости, а также физиологическом и психологическом комфорте. Хотя сама гонка длится секунды или минуты, в день соревнований нужно проделать ряд пробных заездов, а иногда график включает несколько гонок. Каким бы ни был режим тренировок накануне, позаботьтесь, чтобы получение углеводов и калорий соответствовало нагрузке. Для пополнения запасов гликогена потребление углеводов должно слегка превышать запросы.

Планируя питание до гонки, выделите много времени на переваривание. В идеале оно составляет три часа. Если момент старта не позволяет, скорректируйте время и содержание еды. Если остается три часа, старайтесь съесть 2–3 г/кг углеводов. Перед высокоинтенсивной тренировкой, аналогичной ожидаемым усилиям на соревновании, практикуйтесь с разными вариантами и порциями. В часы, ведущие к времени старта, можно есть гели или потягивать спортивный напиток, чтобы поддерживать уровни глюкозы и жидкости.

* 4-cross (4X) — старт маунтинбайков (на горных велосипедах), в которой четыре гонщика соревнуются друг с другом на укороченной и расширенной трассе даунхилла.

Возможно, стоит обеспечить постоянный приток легкоперевариваемых углеводов в течение дня, чтобы энергии хватило на многочисленные заезды. Планируйте и организуйте снабжение питанием (высокоуглеводные энергетические и спортивные напитки, гели, энергетические батончики). Если гонщик надевает тяжелое защитное снаряжение и одежду, покрывающую руки, ноги и кисти, потери жидкости усиливаются, поэтому пейте в течение всего дня соревнований.

Езда на длинные дистанции для отдыха

Велосипедисты-любители часто преодолевают много километров в неделю, хотя интенсивность нагрузок у них ниже, чем у спортсменов, готовящихся к соревнованиям. Однако если вы хотите поучаствовать в центурии* или другом долгом заезде, недельная программа должна включать не одну высокоинтенсивную тренировку, и питанию стоит уделить особое внимание. Рацион прежде всего должен обеспечивать достаточное количество углеводов. Сосредоточиться на восполнении запасов гликогена в мышцах особенно важно при долгих заездах. После таких событий восстановительное питание сведет к минимуму усталость в следующие дни.

Если вы катаетесь в конце дня или добираетесь на работу и обратно на велосипеде, не забудьте брать с собой достаточно жидкости и пейте как во время, так и после езды.

Перед длительными поездками на выходных, включая центурии, отдохните день-два и ешьте богатые углеводами продукты. За несколько часов до гонки этой же пищей пополните гликоген в печени. Если заезд дольше полутора часов, даже при низкой интенсивности постарайтесь получать 30–60 г углеводов в час из напитков. Поскольку ваша скорость, вероятно, ниже, чем у соревнующихся спортсменов, можно сделать приятный расслабляющий перерыв и съесть гель или что-нибудь твердое, запив водой.

Одно из преимуществ организованных заездов: палатки на трассе, в которых можно получить воду, свежие фрукты, спортивные напитки, лакомства и разнообразные легкоперевариваемые углеводы. Можно любимые продукты взять с собой. Путем экспериментов вы поймете, какие из них лучше всего переносит желудок. Заправляться начинайте пораньше, чтобы предотвратить гипогликемию. Если симптомы все же появились, сбавьте темп и примите что-нибудь углеводное.

Нацеливайтесь на постоянное подкрепление. Определите скорость потения для предстоящих условий и интенсивности. 960 мл спортивного напитка содержит около 56 г углеводов. Осторожно добавляйте полутвердые и твердые продукты, запивая их 240 мл воды. Если в пункте отдыха вы получили несколько сотен килокалорий, выделите некоторое время для спокойного переваривания. Опытные велосипедисты учатся повышать переносимость твердой пищи во время езды, но не забывайте, что приоритет — спортивные напитки.

* Центурия обычно подразумевает заезд на 100 миль (161 км) или на 100 км. *Прим. науч. ред.*

ПРОФИЛЬ СПОРТСМЕНА

ПОИСК БАЛАНСА МЕЖДУ ПОДПИТКОЙ И СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА В ОРГАНИЗМЕ: ДЖЕЙК

Джейк — молодой велосипедист, соревнующийся на студенческом уровне и мечтающий о профессиональной карьере. Зная, что атлеты стремятся похудеть, чтобы улучшить отношение силы к весу и способность ехать в гору, Джейк проверил свое содержание жира в отделе физиологии нагрузок колледжа: измерение калипером показало 7% при массе тела 83 кг. Джейк решил снизить этот показатель до 5%, как у многих велосипедистов, и для этого получить образцы меню и советы по разнообразию пищи. За консультацией он обратился к спортивному диетологу.

Джейк вел журнал питания. Рассмотрев его, диетолог увидел, что в рационе много качественных продуктов, однако их количества недостаточно для восстановления при таком объеме и интенсивности занятий. Исходя из текущего тренировочного цикла, диетолог разработал планы питания и меню для различных видов подготовки. График включал тренировки рано утром, интервальные и длительные заезды. В планах питания указано конкретное количество калорий из углеводов, белков и жиров. Образцы меню показывали, когда Джейк должен есть и перекусывать и какие порции нужны во время занятий. Он ограничивал углеводы, надеясь сжечь побольше жира и похудеть, поэтому диетолог определил количество жидкости, углеводов и электролитов для интервальных тренировок и долгих заездов.

К удивлению Джейка, объем еды возрос. До этого ему казалось, что самые важные пищевые стратегии для улучшения результативности — быть худым и приучать организм сжигать жир. Спортивный диетолог изложил атлету принципы тренировочного питания и объяснил, что увеличение потребления пищи, особенно углеводной, обеспечит организм топливом для нагрузок, пополнит запасы гликогена в мышцах и позволит ему тренироваться напряженнее и дольше, особенно если заезд длится несколько часов.

Джейк принял новую программу питания, начал планировать время еды и теперь берет с собой напитки. Он чаще и усиленнее ест и пьет перед утренними заездами, получает больше углеводов на велосипеде и увеличенные порции после длинных кроссов. Через две недели Джейк отметил, что стал намного сильнее и оптимальнее восстанавливаться после тяжелых тренировок. Он поправился примерно на 1 кг, что спортивный диетолог связывает не с нежелательной прибавкой жира, а с увеличением запасов топлива. С коррекцией диеты умножились силы для езды в гору. К тому же Джейк узнал о новых рецептах и разнообразил рацион.

Несмотря на небольшую прибавку в весе, повторное тестирование показало, что уровень жира в организме слегка снизился. Ежедневное восстановление улучшилось, а тестирование выявило рост мощи. Джейк планирует питаться по этой программе, готовясь к летней серии гонок.

ГЛАВА 10

ПИТАНИЕ ДЛЯ БЕГА НА ДЛИННЫЕ ДИСТАНЦИИ

Сейчас бег на длинные дистанции популярен как никогда. Марафон 2010 года в США пробежали более полумиллиона человек. В том же году места в большинстве крупных забегов были распроданы, и число участников оказалось рекордным*. Растет и среднее время прохождения трассы, что отражает увеличение числа бегунов. Наиболее популярна полумарафонская дистанция: в 2010 году финишировали 1,4 млн человек. Рост в этой дисциплине происходит во многом благодаря благотворительным и коммерческим программам тренировок, а также специальным мероприятиям. Бегуны переходят в полумарафон с марафонских дистанций и обратно. Все чаще в забегах участвуют женщины. Бег перестал быть занятием для поджарых элитных спортсменов: с его помощью укрепляют здоровье люди всех возрастов и уровней подготовки.

Другие популярные беговые дистанции — это 8 км, 10 миль (16 км), а также 15, 20, 25 и 30 км. Есть и сверхмарафонские дистанции, например 50 и 100 км и 100 миль (161 км). Хотя они не привлекают такого большого числа участников, их рейтинг высок как никогда, и в 2010 году было сертифицировано несколько сотен таких мероприятий.

Результативность в этом виде спорта обычно растет с возрастом: прежде чем достичь лучших показателей, многие бегают и тренируются больше десятилетия. Бегуны-любители часто просто поддерживают хорошую форму, оздоравливаются или занимаются

* С 2013 по 2017 год существенно выросло число участников любительских забегов и в России. Прим. науч. ред.

ОСНОВНЫЕ МОМЕНТЫ

При беге в жарком и влажном климате важно восполнять жидкости и электролиты.

Пополнение углеводов — ключ к поддержанию желаемого темпа и завершению долгого забега.

Нужно тренироваться пить на ходу и заранее попробовать спортивные напитки, предлагаемые на трассе.

Во время долгих еженедельных забегов необходимо отрабатывать питание перед гонкой и во время нее.

После тяжелых тренировочных забегов и при занятиях дважды в день необходимо восстановить питание.

Бегуны должны контролировать запасы железа в организме и при необходимости пополнять их.

За два-три дня до гонки на долгие дистанции провести загрузку углеводами.

из интереса. На каком бы уровне ни проходили тренировки и соревнования, внимание к правильному питанию положительно отразится на итогах: любители просто улучшат самочувствие и здоровье, а элитным спортсменам правильное питание может дать прирост эффективности, необходимый для достижения еще больших высот.

ТРЕНИРОВОЧНОЕ ПИТАНИЕ

Из-за разнообразия этого вида спорта — одни бегуны ограничиваются пятью километрами, а другие бегают марафоны и сверхмарафоны — программа тренировок сильно меняется. Кто-то первый раз в жизни записался на благотворительный забег, а кто-то планирует в течение года принять участие в десятке соревнований на различные дистанции. Даже опытные марафонцы, готовясь к главному для них событию года, могут в начале сезона участвовать в 10-километровых забегах и полумарафонах. Из-за такого разброса целей расписания тренировок во многом индивидуальны. Программа питания должна это учитывать и быть достаточно гибкой, чтобы адаптироваться к любому уровню нагрузок.

Сезон соревнований

Крупные шоссейные пробеги проходят в основном с весны до поздней осени, хотя в теплых регионах страны бывают и зимние марафоны. В больших городах США, например в Бостоне, Лос-Анджелесе, Чикаго и Нью-Йорке, сезон продолжается с апреля по ноябрь. Кроссы в школах и вузах проводятся осенью, а зимой и весной многие соревнуются на дорожке. Элитные бегуны могут в течение сезона участвовать в гонках на различные дистанции и выделять ключевые события для подготовки и пиковой формы.

В теплую погоду мероприятия обычно начинаются рано утром, когда температура ниже. К марафонам, завершающим сезон, иногда готовятся в жарких условиях, а во время забега погода бывает самая неожиданная — от необычного холода до зноя: она влияет и на план питания в день гонки.

Бег на длинные дистанции — это в основном аэробная активность. Элитные бегуны преодолевают 10 км меньше чем за полчаса, а марафон занимает у них чуть больше двух часов. У любителей на это уходит в два с лишним раза больше времени. Несмотря на аэробный характер нагрузки, есть моменты — рывки, подъемы, спринт на финише, — когда от спортсмена требуются анаэробные усилия. Для успешных бегунов характерны высокая максимальная аэробная емкость и экономный стиль бега, менее развитая мускулатура верхней части тела и низкий уровень жира.

На исход гонки влияют многие факторы, в том числе баланс жидкостей и электролитов и доступность углеводного топлива. В жаркую и влажную погоду спортсмены бегут медленнее, чтобы компенсировать поглощение тепла. Невысокие бегуны лучше защищены от перегрева.

При ежедневных тренировках — они бывают и два раза в день — следует уделить внимание восстановительному питанию, а также подпитке до забега и во время него, особенно если друг за другом следуют два тяжелых занятия.

Питание на тренировках

Переесть незадолго до тренировки и соревнования, наверное, самая большая ошибка, которую может совершить бегун в отношении питания. Из-за тряски нарушения желудочно-кишечного тракта встречаются в этой дисциплине гораздо чаще, чем в других видах спорта на выносливость. Правильный выбор времени приема пищи перед нагрузкой важен, чтобы почувствовать легкость и избежать неприятных симптомов.

Содержание питания перед короткими, сравнительно легкими забегами может быть просто вопросом удобства, предотвращения голода и гипогликемии. Бегуны нередко тренируются в ранние утренние часы. Некоторые экспериментируют и находят оптимальные для этого времени легкие продукты, например сок и тост. Независимо от переносимости обязательно пейте воду и спортивные напитки. Если утренний забег будет долгим, подумайте, не взять ли с собой бутылку или пояс с фляжками. Напитки помогут поддержать уровень глюкозы в крови на последней фазе длинной трассы; полезны они и на коротких дистанциях. Это готовит вас к долгим гонкам и поможет в любое время дня, если перед забегом вы несколько часов не ели.

Регулярные приемы пищи и перекусы выравнивают колебания запасов гликогена в печени и, следовательно, поддерживают постоянный уровень глюкозы в течение дня. Если забеги после обеда и вечером, ешьте не позже, чем за три часа до старта. Оставьте промежуток между едой и тренировкой, особенно если впереди интенсивный скоростной бег. Делайте акцент на легкоперевариваемых источниках углеводов. Перед длительным занятием можно использовать жидкие спортивные добавки, заменители пищи и легкоусвояемые гели. Настоящие продукты тоже полезны, если вы их переносите.

Питание на долгом забеге

Во время долгих забегов в выходные попробуйте питаться так же, как перед соревнованиями. Особенно важно определить переносимые продукты и предпочтения, если дистанция будет более 16 км. Рано утром есть искушение поспать подольше, но обязательно нужно поесть, чтобы насытиться гликогеном. Жидкая пища лучше всего, иногда — углеводные продукты с низким содержанием клетчатки. Зная, что вам подходит, вы будете меньше суетиться перед соревнованиями.

В идеале ешьте столько углеводов, сколько можете перенести: до 2 г/кг за два часа до забега. Между едой и началом гонки требуется длинный интервал, но этот подход все равно важен, чтобы сделать хороший запас топлива. Если вы решили поесть еще ближе

к продолжительному забегу, снизьте углеводы до 1 г/кг. Выбирайте простые продукты. За два часа до начала бегун весом 73 кг должен съесть более 100 г углеводов: например, два тоста с 2 ст. л. (40 мл) джема и 360 мл апельсинового сока. После этого до забега можно выпить 960 мл спортивного напитка. Это даст еще 40 г углеводов.

Ниже перечислены простые перекусы, которые утром хорошо переносятся и дают силы.

- Половина бублика с 1 ч. л. (8 мл) арахисовой пасты и 1 ст. л. (20 мл) джема, 240 мл сока.
- 1/2 ст. овсянки быстрого приготовления с 120 мл соевого молока и 1 ст. л. (20 мл) изюма.
- Средний высокоуглеводный энергетический батончик и банан.
- Крендельки и хумус со стаканом сока.
- Жидкий заменитель пищи.
- Крекеры с ореховым спредом и бананом.
- Смужи с молоком, йогуртом и фруктами.
- Тортилья с арахисовой пастой и изюмом.
- Шоколадное молоко и виноград.
- Поджаренные вафли с сиропом и фруктами.
- Чашка* риса и сок.

Конечно, со всеми этими блюдами можно выпить кофе, чай или стакан воды. Даже если утром обеспечен хороший прилив углеводов, во время долгих и интенсивных утренних забегов пригодится спортивный напиток. Экспериментируйте с едой и питьем перед стартом и питьем во время него, чтобы понять, как обеспечить прилив энергии, не выходя за рамки переносимости.

Гидратация и жидкости

Бегуны должны уделять внимание балансу жидкости в организме в течение всего дня. Вне тренировок постарайтесь выпивать примерно 240–360 мл каждый час и следуйте инструкциям, изложенным в главе 5. Больше пейте в течение часа до кросса. Некоторые варианты утренних блюд одновременно восполняют и жидкость: высокоуглеводные и спортивные напитки, соки, соевое и обычное молоко. Питье перед утренней пробежкой важно, особенно если она длится более 45 минут.

Восстановительное питание

Тяжелые тренировки, особенно два раза в день, требуют внимания к восстановительному питанию. Бег может вызвать повреждения мышечных волокон и тем самым задержать восстановление гликогена. Потребление углеводов сразу после занятия инициирует синтез

* Чашка — американская мера объема продуктов: в среднем 240 мл. Чашка приготовленного риса — 175 г.

мышечного гликогена и предотвращает постепенное истощение его запасов, которое может растянуться на несколько дней. Для восстановления нужно получить 1 г/кг углеводов сразу после нагрузки и много питья. Можно добавить 10–20 г белка, так как это способствует восстановлению мышц. Взвешивайтесь до и после забега, чтобы измерить потери пота, и на каждые потерянные 0,5 кг выпивайте 720 мл. Потребление натрия после тренировок, особенно в жару, способствует поддержанию баланса воды. Не забывайте пить в оставшуюся часть дня и оценивайте гидратацию с помощью весов.

После утренней пробежки допускается завтрак из злаков, молока, фруктов и стакана сока. После вечерней пробежки очень кстати восстанавливающий напиток. Не забудьте получить такое же количество углеводов и белков через два часа, чтобы продолжить восстановление: можете до обеда перекусить йогуртом и фруктами или картофелем, макаронами, рисом либо другим видом цельных зерновых. Помните: жажда — не самый эффективный индикатор потребности в жидкости. Продолжайте пить после пробежки.

Бегуны, тренирующиеся в жару, иногда сталкиваются с отсутствием аппетита. Смузи освежит и наполнит углеводами и белками. Еще привлекательны замороженные фрукты, йогурты, шербет и другие холодные лакомства.

При беге на длинные дистанции уделяйте пристальное внимание восстанавливающему питанию. Если вы планируете две тренировки за день, не забудьте сразу после первой пополнить запасы топлива. Затем ешьте каждые два часа до следующего занятия, выбирая все более легкоперевариваемую пищу. Если вторая тренировка — упражнения с отягощениями, обеспечьте себе рекомендуемое количество белка и углеводов, как описано в главе 6.

Состав тела

Элитные бегуны на длинные дистанции обычно стройные и худые, вероятнее всего, благодаря сочетанию генетических факторов и большого объема тренировок. Однако спортсмен любого уровня может прийти к выводу, что «мертвый вес» не способствует хорошим результатам и массу тела нужно уменьшить. Важный первый шаг в этом отношении — оценить состав организма. У худого человека снижение липидного уровня не обязательно улучшит результативность. Если тип тела не такой, как у элитных бегунов, диета не даст преимуществ, и грамотнее сосредоточиться на правильных стратегиях питания, чтобы организм получил топливо и жидкость. Серьезные бегуны должны стремиться не к заниженному, а к реальному весу, который можно поддерживать без чрезмерных тренировок и строгих диет. Перетренированные и недоедающие спортсмены не достигают максимума возможностей. Правильнее сосредоточиться на разумных методиках похудения, например описанных в главе 6.

Выбирайте метод оценки состава тела, который можно регулярно применять в течение сезона. Ставя цели по сбалансированию веса и состава организма, смотрите на картину в целом. Постепенное снижение массы с меньшей вероятностью скажется на результатах,

уровне энергии и восстановлении, чем резкое похудение. Если надо убрать умеренное количество жира, приступайте к этому в начале сезона, задолго до важных гонок. Просто питайтесь качественно, а вес отрегулируют тренировки.

О важности железа

Бегуны на длинные дистанции, особенно женщины, более подвержены нехватке железа. Без лечения это состояние ведет к анемии, которая явно ухудшает результативность, но и до этой стадии дефицит железа отражается на тренировках и эффективности. Очевидно, что этот момент следует корректировать, не дожидаясь проблем.

Нехватку лечат диетой с высоким содержанием гемового железа, хорошие источники которого перечислены в табл. 3.6. Это нежирное красное мясо, курица и рыба. Нужно сделать акцент и на негемовом железе, потребляя его с продуктами, которые богаты витамином С, чтобы усилить всасывание. Например, можно есть обогащенные железом злаки с апельсиновым соком, смесь бобов и помидоров в таких блюдах, как чили, или сочетать печеный картофель с брокколи. Обогащенный хлеб и злаковые завтраки — важный пищевой источник железа. Покупая натуральные продукты без добавок, можно неосознанно снизить потребление этого элемента. Чтобы максимально усилить его усвоение, учитывайте продукты, уменьшающие его всасывание, например кофе, чай, а также избыточное количество отрубей. Последние содержат подавляющие усвоение железа фитаты. Кроме отрубей они есть в орехах, семенах, пшенице, арахисовой пасте и соевых продуктах. Если вы едите недостаточно гемового железа, подумайте о добавках и мультивитаминах, дающих 15 мг железа в сутки.

Бегунам, особенно женщинам, имеет смысл раз в год проверять уровень железа. Если уровень ферритина в сыворотке крови низок, показан контролируемый прием добавок в безопасных дозах, пока цифры не вернутся к средним значениям. Периодическое снижение уровня ферритина приводит к небольшому падению гемоглобина, что может указывать на легкую форму анемии. Некоторым спортсменам может быть полезен даже слегка повышенный уровень гемоглобина. При тяжелой анемии рекомендуются дозы железа от 50 до 300 мг в сутки, но подобная терапия допустима только по назначению врача. Существует также гемохроматоз* — перегрузка железом. Избыток откладывается в печени и других внутренних органах, вызывая серьезные повреждения. Намеренная передозировка этого элемента без серьезных показаний уменьшает всасывание других важных веществ, например меди и цинка. Ни в коем случае не занимайтесь самодиагностикой. Если чувствуете себя загнанным и уставшим, дело не обязательно в нехватке железа: это может быть связано с целым рядом аспектов здоровья, питания и тренировки.

* Гемохроматоз (пигментный цирроз, бронзовый диабет) — наследственное, генетически обусловленное заболевание, проявляется нарушением обмена железа с накоплением его в тканях и органах.

В случае настоящей анемии врач пропишет терапевтическую дозу добавок. Хорошо всасываются жидкие препараты сульфата железа. Чтобы свести к минимуму побочные эффекты со стороны желудочно-кишечного тракта, увеличивайте дозу постепенно. Глюконат железа часто переносится лучше, чем другие формы. Принимайте добавки на пустой желудок с витамином С или стаканом апельсинового сока, а также отдельно от добавок кальция, чтобы избежать конфликта. Через несколько месяцев нужно проверить уровень ферритина и гемоглобина в сыворотке крови и при необходимости продолжить, скорректировать или прекратить курс лечения.

ПИТАНИЕ НА СОРЕВНОВАНИЯХ

Питание в день соревнований имеет свои особенности. Для всех бегунов крайне важно питье, а на мероприятиях, длящихся более 90 минут, — и подпитка организма во время гонки. Еда до старта тоже имеет ключевое значение, так как забеги часто начинаются рано утром, волнение может ухудшить переносимость пищи, а запасы гликогена в печени за ночь снижаются. Идеальный прием пищи должен предотвращать голод до и во время забега, быть легким для переваривания и обеспечивать полный запас глюкозы в крови вплоть до старта.

Забеги на 5, 8, 10 км и 10 миль (16 км)

Если учитывать время, за которое обычно завершаются гонки на дистанциях от 5 до 16 км, то гликоген в мышцах не станет проблемой, если правильно питаться за сутки-двое до старта. К началу забега нужно не только мышцы наполнить топливом, но и позаботиться о гликогене в печени и спокойствии желудка. Еда до старта поддержит глюкозу на постоянном уровне в течение разминки и гонки и предотвратит чувство голода. Конечно, содержание пищи и время приема необходимо выбирать с осторожностью. Поэкспериментируйте с этим на тренировках и узнайте, какие легкоперевариваемые углеводные продукты и жидкости вы переносите.

Если потребности в топливе удовлетворены, сильнейший риск во время гонки такой продолжительности — обезвоживание. Спринтеры, соревнующиеся в прохладную погоду на коротких дистанциях, скорее всего, не будут терять времени, чтобы остановиться и попить. Однако чем дольше забег и выше температура, тем важнее оптимальный водный баланс. Жидкость нужна после пробуждения и позже, так как теряется в часы до гонки с потом и мочой. Оценивайте водный баланс по цвету мочи и пейте так, чтобы до гонки наполнить и опорожнить мочевой пузырь. Учитывайте время на разминку, поездку к месту соревнований и ожидание и используйте эти моменты, чтобы пить много, но не чрезмерно.

Экспериментируйте со спортивными напитками: потягивайте их перед гонкой. Спортсмены, чувствительные к углеводам, могут попробовать эту стратегию на тренировках. Питье во время гонки полезно на дистанции дольше часа: ориентируйтесь

на 480–960 мл/ч. На 5- и 10-километровых забегах можно ограничиться водой, но напитки тоже подойдут. Если прохождение 16 км занимает много времени, подумайте о напитках в палатках по ходу трассы.

Полумарафон (21,1 км) и гонки на 20, 25 и 30 км

Забеги на дистанции 20–30 км предъявляют свои требования к питанию: его нужно планировать. Для лучших участников полумарафона — бега на 21,1 км — подпитка не представляет проблем, так как они проходят эту дистанцию менее чем за 1,5 часа. Однако основной массе требуется больше времени, иногда 2–3 часа. На любой из перечисленных дистанций важно представлять себе ориентировочное время забега и распределить еду до гонки.

В большинстве случаев, как обычно, требуются загрузка углеводами накануне, продумывание питания перед стартом и спортивные напитки, компенсирующие потери пота. Сделайте подводку за два дня до события и увеличьте углеводы до 6,5–9 г/кг. Придерживайтесь углеводных продуктов с низким содержанием клетчатки, белка должно быть немного, жиров — минимально. В день перед забегом следуйте тому же плану, но сделайте плотный прием пищи довольно рано, чтобы проснуться голодным и поесть перед стартом.

Перед гонкой ешьте легкоперевариваемые углеводные продукты. Хорошо переносятся жидкие источники с низким содержанием клетчатки. Если забег дольше 1,5 часа, ориентируйтесь на 30–60 г углеводов. Спортивные напитки в целом переносятся лучше всего, но на длинных дистанциях хороши и гели (оптимально — содержащие натрий, и обязательно запивать их 240 мл воды).

БАЛАНС ЖИДКОСТИ И НАТРИЯ ПРИ БЕГЕ НА ДЛИННЫЕ ДИСТАНЦИИ

Гипонатриемия — низкое содержание натрия в крови — больше всего характерна именно для марафонов, а не других длинных дистанций. Видимо, это связано с массовостью участия и высоким процентом новичков. Участники сверхмарафонов тоже подвержены риску гипонатриемии из-за расстояния. За последние несколько лет были случаи смерти марафонцев от гипонатриемии, и, хотя показатели снижаются, проблемы, связанные с чрезмерным питьем или обезвоживанием во время соревнований, остаются. По этой причине важно заранее отработать план питья, питания и восполнения электролитов. Многие непрофессиональные участники бегут марафон более 4 часов, значит, они дольше потеют и теряют больше натрия. Чем подготовленнее спортсмен, тем сильнее потеет. По мере того как новички на длинных дистанциях улучшают форму и тренированность,

они обильнее потеют, теряя немало натрия. Гипонатриемия чаще встречается у женщин, а они все активнее участвуют в марафонах.

Однако гипонатриемия может быть вызвана и избыточным потреблением жидкости, снижающим концентрацию натрия в крови. Женщины в целом потеют меньше мужчин, следовательно, у них ниже потребность в жидкости во время бега на долгие дистанции. Те, кто этого не осознает, могут пить слишком много, и уровень натрия падает. Поскольку объем крови у дам меньше, при избыточном питье быстрее наступает переполнение. Жидкости, не содержащие натрия, не возмещают его потери.

Отчасти проблема вот в чем: марафонцы часто слышат, что им нужно много пить. Вместо того чтобы определить индивидуальную скорость потения, взвешиваясь до и после тренировки (см. врезку «Оценка потери пота» в главе 5), они начинают слишком много пить, часто выбирая жидкости без натрия (воду). Когда бежишь в любительском темпе, пить проще, чем в профессиональном, поэтому бегуны-любители часто замедляются у палаток, чтобы напиться. Как ни странно, на любом марафоне победители сильнее всего страдают от обезвоживания. Ради сохранения темпа они не тратят время на питье и, скорее всего, сильно потеют. Даже те, кто финиширует в границах 3–4 часов, вероятно, не восполняют потерь жидкости. У участников, завершающих дистанцию через 4–6 или больше часов, вероятность чрезмерной гидратации намного выше. Чтобы предотвратить это во время марафона, заранее отработайте следующие меры предосторожности.

- Во время долгих тренировочных забегов определите свою скорость потения. Взвесьтесь до и после занятия и измерьте потребление жидкости в процессе с помощью градуированной бутылки. Если за долгие пробежки вы набираете вес, объем питья нужно уменьшить.
- Во время долгих забегов всегда употребляйте спортивные напитки. Потренируйтесь с вариантами, предлагаемыми в ходе соревнований.
- Если у вас соленый пот (вы увидите следы соли на одежде), выбирайте спортивные напитки со сравнительно высоким содержанием натрия. Проверьте его наличие в питье, предлагаемом по ходу гонки.
- Разработайте и практикуйте план питья для долгих забегов исходя из вашей скорости потения.
- После длительных забегов пейте натрийсодержащие жидкости, учитывая результаты взвешивания. Старайтесь выпивать 600 мл на каждые потерянные 0,5 кг массы тела.
- В дни перед марафоном не увлекайтесь питьем. Пейте столько, чтобы моча была бледно-желтого цвета, но не переусердствуйте. Помните, что во время подводки потери пота значительно снижаются.
- Избегайте неразборчивого питья после марафона. Риск гипонатриемии остается высоким еще несколько часов. Используйте разнообразные восстанавливающие продукты и напитки с натрием.

Марафон (42,2 км)

Марафон — забег на 42,2 км, — как и другие забеги, требует тщательного планирования питания, и элитные участники не исключение. Лучшие в мире бегуны преодолевают эту дистанцию за два часа с небольшим, и сложнее всего приходится примерно на 32-м км, когда вполне можно выдохнуться — испытать последствия низкого уровня гликогена в мышцах*.

Загрузка углеводами и марафон неразрывно связаны. Принципы загрузки и самые современные, научно обоснованные инструкции описаны в главе 5. После финального длинного забега перед марафоном уделите особое внимание тому, чтобы потребление углеводов соответствовало запросам в неделю подводки или слегка превышало их. Для максимального пополнения запасов гликогена рекомендуется 9–11 г/кг, или 500–700 г в день. Однако загрузка необязательно требует колоссального объема и калорийности. В дни отдыха калории не слишком нужны: чтобы пополнить гликоген, нужно съесть достаточно углеводов, предпочтительно с низким содержанием клетчатки.

В это критически важное время позаботьтесь о том, чтобы неуглеводные продукты не вытесняли богатую углеводами пищу. Превышать потребности в белках и жирах за двое суток до марафона не имеет смысла: просто поддерживайте их на разумном уровне. Заранее подготовьте меню, учитывая не только виды, но и количество высокоуглеводных блюд. Обратитесь к перечню продуктов, дающих 30 г углеводов в порции (глава 4), и составьте несколько вариантов приемов пищи. Будьте осторожны со сладостями, так как в них часто не только углеводы, но и очень много жира. Возможно, они вкусные и сытные, но запасы гликогена в мышцах пополняют недостаточно. В это время можно получать некоторое количество дополнительного сахара из высокоуглеводных напитков, например соков и смузи. Их плюс — низкое содержание клетчатки. Продуктов, богатых клетчаткой, за 24–48 часов до события стоит избегать, чтобы сохранить легкость и не допустить осложнений со стороны желудочно-кишечного тракта.

При загрузке углеводами организм накапливает много жидкости. Не волнуйтесь, если в это время появятся некоторая жесткость в мышцах и лишние килограммы. Дополнительные запасы воды отсрочат обезвоживание во время соревнований. Конечно, за двое суток до гонки важно много пить. Следите, чтобы моча была светлая. Во время подводки перед гонкой потери пота значительно сокращаются: просто старайтесь достаточно пить. Во время отдыха сохраняйте баланс жидкостей. Для марафона не нужно излишнее питье: это только повышает риск опасной перегрузки жидкостями и гипонатриемии.

Утром в день гонки запланируйте высокоуглеводный завтрак. Ночную потерю гликогена в печени можно свести к минимуму, перекусив поздно вечером накануне, однако правильный и своевременный прием пищи перед стартом может оказаться в этом отношении намного эффективнее и поддержать уровень глюкозы в крови во время забега. Утром

* Это состояние также принято называть «марафонской стеной». Прим. науч. ред.

в день старта гораздо лучше правильно питаться, чем вообще не есть. Завтрак успокоит желудок и предотвратит голод во время разминки и на стартовой черте. Некоторые бегуны предпочитают на завтрак жидкие заменители пищи и шейки, так как стараются избегать твердых продуктов перед несколькими часами кросса. Во время долгих тренировочных забегов определите любимые и хорошо переносимые варианты питания до гонки, возьмите их с собой. Постарайтесь не пробовать ничего нового. Если бежать предстоит в жару или просто долго, заранее увеличьте количество соли в рационе.

То, что вы потребляете во время марафона, не менее значимо, чем питание перед ним. Крайне важно и удовлетворять потребность в жидкости во время забега. Чем быстрее вы бежите, тем больше тепла выделяет организм и тем выше риск обезвоживания. Даже если в жарком климате марафон специально начинают ранним утром, будьте готовы, что температура вырастет. Бег дольше полутора часов отражается на запасах углеводов в организме независимо от того, насколько правильно вы питались до гонки. Ешьте углеводы с самого начала, пейте спортивные напитки.

Палатки на трассе обычно расположены каждую милю (1,6 км)*. Заранее выясните, какой напиток предлагают организаторы, и пейте его во время тренировок, чтобы привыкнуть к вкусу и развить переносимость. В среднем требуется 120–240 мл каждые 15–20 минут. В зависимости от скорости потения иногда придется пить только у каждой второй палатки. Практикуйтесь пить во время коротких гонок с начала сезона. Даже опытные участники не опорожняют стакан целиком, но вы можете отработать приемы правильного питья: сожмите стаканчик, чтобы образовался желобок, и сделайте два глотка. Даже если нужно замедлиться, достаточное количество жидкости и углеводов все равно улучшит результаты.

Многие едят во время марафона углеводные гели. Не забудьте запивать каждый пакетик 240 мл воды. Если считаете, что потребуются несколько штук, закрепите их на поясе или положите в сумку. Ваша цель — 30–50 г углеводов каждый час. Практикуйтесь с гелями на тренировках. Ко дню старта вы должны освоить лучшие методики восполнения запасов жидкости и топлива с учетом индивидуальных предпочтений и переносимости. Кроме того, подход должен быть гибким: нужно уметь потреблять продукты, предлагаемые на соревнованиях, и при необходимости скорректировать план по ходу.

Бег на ультрамарафонские дистанции

Ультрамарафонскими обычно считаются дистанции начиная с 50 км (31 миль), а также 50 миль (80 км), 100 км и 100 миль (161 км). Иногда гонки организуют исходя из временных рамок: нужно пробежать как можно большее расстояние за 12, 24 или 48 часов. На таких дистанциях питание может предопределить, удастся ли дойти до финиша. Бегуны,

* Расположение палаток зависит от организаторов забега. На некоторых стартах пункты питания находятся каждые 2–3 км, бывают и через 5 км. Эта информация есть на сайте организаторов и в официальных буклетах.
Прим. науч. ред.

готовящиеся к сверхдлинным дистанциям, растягивают долгие еженедельные забеги — сердце марафонских тренировок — и регулярно преодолевают много километров. Кроме выработки выносливости и силы воли, это дает возможность развить навыки питания и питья для продолжительных испытаний.

Подводка к соревнованию позволяет загрузить организм углеводами по принципам, изложенным выше. Многие ультрамарафонцы в конце забега слегка прибавляют в весе, имеют низкий уровень натрия и даже гипонатриемию.

Чтобы благополучно финишировать, не затягивайте с восполнением жидкости, углеводов и натрия. Если истощение уже наступило, бывает сложно вытащить себя из этой ямы. Вздутие живота и плохое опорожнение желудка может быть признаком обезвоживания. Если началась рвота, начните медленно пить спортивный напиток, чтобы восстановить баланс жидкости: он освободит желудок не хуже воды и даст необходимые углеводы и натрий.

Потери натрия очень индивидуальны и зависят от погодных условий. На тренировках испытайте солевые таблетки. Не забывайте запивать их большим количеством воды. По ходу трассы иногда предлагают соленые блюда, например супы или бульон, и это поможет восполнить электролиты. Если в ходе тренировок вы определили, что теряете вес после забега, пейте напитки с натрием. Если вес увеличивается, пейте меньше и увеличьте потребление натрийсодержащих продуктов.

Получать калории в виде жидкостей — часто самый правильный вариант. Пробуйте разные напитки и вкусы, ориентируйтесь на более 250 ккал в час. Длинные забеги утомительны, и прилив глюкозы из углеводов просто необходим.

БЕГ И ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНЫЕ РАССТРОЙСТВА

Бегуны подвержены желудочно-кишечным расстройствам и диарее во время тренировок и соревнований в большей степени, чем представители других видов спорта. Причины этого неизвестны, но, возможно, дело в постоянной тряске и повторяющихся движениях. Проблемы могут зависеть от интенсивности бега, снижения кровотока в желудочно-кишечном тракте и обезвоживания. Некоторые бегуны знают конкретные продукты, усугубляющие именно их состояние.

Много пейте до и во время нагрузки, чтобы избежать обезвоживания и поддержать кровоток в кишечнике. Начинайте пить пораньше. Иногда полезно снизить потребление клетчатки перед забегом и даже на ужин накануне утреннего старта. Кофеин, особенно кофе, оказывает слабительное действие: ограничивайте и избегайте его, равно как и искусственных подсластителей, например сорбитола и аспартама, которые порой усугубляют симптомы. Убедитесь, что не принимаете никаких лекарств и добавок, отрицательно сказывающихся на работе желудочно-кишечного тракта, а если проблемы хронические, обратитесь к врачу, чтобы исключить паразитарные заболевания и другие проблемы со здоровьем, например

синдром раздраженной кишки, целиакию* и непереносимость глютена. Некоторым бегунам стоит исключить отдельные продукты из рациона, чтобы определить причину ухудшения симптомов. К возможным виновникам относятся:

- клетчатка, особенно накануне и в день продолжительных и интенсивных забегов;
- лактоза в молоке, молочных продуктах и мороженом;
- фруктоза, например в сухофруктах, соках и некоторых плодах (яблоки, груши и виноград);
- сорбитол;
- избыток кофеина, особенно в период интенсивных и долгих забегов.

Можно поэкспериментировать со временем и содержанием еды перед гонкой. Помните, что подпитка до забега важна, но должно оставаться много времени для опорожнения желудка. Некоторые бегуны лучше всего переносят жидкости, энергетические батончики и гели.

ПРОФИЛЬ СПОРТСМЕНА

Топливо для долгого бега: Лорен

Обращаясь к спортивному диетологу, Лорен преследовала две цели. Во-первых, хотела узнать о правильном питании до, во время и после долгих пробежек при подготовке к своему первому марафону, а во-вторых, за оставшиеся 20 недель сбросить 5 кг. Лорен уже пробежала полумарафон и очень хотела перейти к более длинным дистанциям. Она понимала, что благодаря небольшому похудению будет быстрее бежать и легче переносить жару. Марафон запланирован на сентябрь, но температуру было сложно угадать: могло быть и очень прохладно, и жарко.

Лорен весила 64 кг, и уровень жира в ее организме составлял 25%. Диетолог определил, что, если снизить массу тела на 4,5 кг, показатель уменьшится до 20%. Лорен и спортивный диетолог решили поставить цель: терять 0,45 кг в неделю первые 1,5 месяца. Тренировки только начинались, и такая скорость не должна была повредить восстановлению.

Поскольку в график занятий входили и долгие, и короткие забеги, а также кросс-тренинг и работа со скоростью, Лорен получила планы питания для различных тренировочных дней, основанные на объеме нагрузок и общих энергетических потребностях с учетом дефицита 500 ккал для похудения. Время приемов пищи и перекусов было определено так, чтобы обеспечить постоянный приток топлива до, во время и после занятия.

* Целиакия — тяжелое наследственное заболевание, при котором нарушено всасывание одного или нескольких веществ в тонкой кишке, вызванное употреблением продуктов, содержащих глютен.

Диетолог научил Лорен определять скорость потения и посоветовал делать это во время часовой пробежки, внимательно отслеживая потребляемое количество жидкости и любые изменения веса до и после нагрузки. Узнав, что Лорен выпивает всего 50% от объема, который теряет с потом, диетолог объяснил, как изменить принципы питья. Все оказалось несложно, так как длинные пробежки были групповыми и по ходу забега организаторы предоставляли напитки. При увеличении температуры в ходе сезона росла и интенсивность потения, поэтому можно было наращивать потребление постепенно.

Спортивный диетолог составил богатое углеводами меню перед стартами по мере роста их продолжительности, чтобы оптимизировать запасы гликогена в мышцах. Он расписал и приемы пищи за несколько часов до длинного забега.

Лорен достигла своей цели в отношении массы тела за 13 недель. За это время у нее выработалась стойкость, и организм хорошо восстанавливался. Еще спортсменка узнала о загрузке углеводами перед долгими тренировками и соревнованиями и отточила свою стратегию восполнения.

ГЛАВА 11

ПИТАНИЕ ДЛЯ ПЛАВАНИЯ

Плавание — любительское и соревновательное — привлекает людей всех возрастов и способностей.

Соревновательное плавание в старших классах, в колледже и на олимпийском уровне требует серьезной программы тренировок. Участники часто проводят 6–12 занятий еженедельно, и каждое включает дистанцию 1000–2000 м (для спринта и во время подводки) и до 10 км (для пловцов на длинные дистанции в базовой фазе тренировки). Элитные спортсмены выполняют и аэробные тренировки на суше, например бегают и занимаются на велосипеде, а также упражнения с отягощениями. Программа строится в зависимости от возраста, уровня подготовки, целей, предстоящих соревнований и дистанций. У элитных пловцов обычно очень развита мускулатура торса. Успешные спортсмены могут похвастаться высокой отдачей и отточенной техникой: для этого нужны сильные мышцы не только верхней, но и нижней части тела — чтобы обеспечить работу ног.

Тренировки в колледже бывают очень интенсивными, и пловцы проводят в бассейне много времени, хотя соревнования, к которым они готовятся, длятся не так долго. Дистанции обычно делят на короткие (спринт, 50–100 м), средние (200–400 м) и длинные (800–1500 м), и время их прохождения составляет, соответственно, чуть более 20 секунд для спринта, 7–8 минут для средних дистанций и 14–16 — для длинных. Состязания очень энергозатратны, а короткие дают анаэробные нагрузки.

В пик сезона студенты иногда тренируются до 20 часов в неделю и могут планировать два занятия в день — рано утром или после обеда и вечером, подстраивая к графику учебы и работы. Вне сезона нагрузка может уменьшиться до 8 часов в неделю.

ОСНОВНЫЕ МОМЕНТЫ

Тренировочные заплывы и упражнения длятся дольше, чем короткие соревнования.

В воде человек тоже потеет, хотя и медленнее, чем на суше.

Спортивные напитки, гели и жевательные конфеты дают топливо во время тяжелых тренировок и поддерживают уровень глюкозы в крови.

Пловцы-старшеклассники и студенты должны разработать планы питания для тренировок ранним утром и после обеда, чтобы постоянно получать энергию.

Берите с собой на соревнования закуски и напитки и планируйте питание в период заплывов.

В старших возрастных группах и клубах ситуация другая, но даже те, кто не участвует в соревнованиях, часто серьезно подходят к тренировкам. В первом случае интенсивные занятия длятся 1–2 часа в день. Такие пловцы могут участвовать в событиях на открытой воде, заниматься триатлоном и различными видами наземной подготовки. Время, которое они посвящают этому, очень индивидуально, но часто достигает уровней, оправдывающих специальную диету для развития выносливости.

ПИТАНИЕ НА ТРЕНИРОВКАХ

Интенсивная подготовка пловцов может включать как упражнения на выносливость и аэробные нагрузки, так и анаэробные интервальные тренировки с различными процентами ЧСС. Очевидно, что при плавании организм активно расходует гликоген. Если не получается его восполнить, в итоге можно потерять способность доплыть до финиша. Со временем недостаточное восстановление может усугубиться. Даже если пловец часто занимается кросс-тренингом и подключает разные группы мышц, внимание к правильному питанию стоит затраченных усилий.

Соревнования по плаванию часто длятся считанные секунды или минуты и представляют собой анаэробные нагрузки, хотя чем дальше дистанция, тем важнее аэробный метаболизм. Гонки олимпийского уровня длятся от 20 секунд до 15 минут. Из-за сравнительно короткого времени и высокой интенсивности они требуют уникальных пищевых стратегий. Фактором, ограничивающим результативность, служит накопление молочной кислоты, а не истощение запасов топлива. Конечно, плавание на длинные дистанции скорее исключение, так как в этом случае лучше аэробная система и очень сложно поддерживать энергетические запасы в мышцах. Независимо от вида соревнований, серьезные тренировки требуют достаточного восстановительного питания.

Восстановительное питание

Энергия

Потребность пловца в калориях растет с объемом и интенсивностью отдельных занятий и общим увеличением программы. Из-за разнообразия тренировочных подходов потребление калорий очень индивидуально. Рекомендации в отношении калорийности приведены в главе 4. Более того, запросы зависят от интенсивности и дистанции заплыва и от активности перекрестных занятий. Определяя, сколько нужно в конкретный день для оптимального восстановления, уделяйте особое внимание качественному питанию, если несколько тяжелых тренировок идут друг за другом. В противном случае усталость и низкая результативность могут прервать цикл подготовки уже через несколько дней.

Пловцы обоих полов имеют особые потребности в подростковом возрасте. У юношей бывают периоды сильного роста и развития мускулатуры, которые вызывают значительный

всплеск энергетических потребностей. В сочетании с тренировками взрывной рост может поднять запрос по калориям выше среднего уровня, и в такие моменты очень полезно составлять план здорового питания и следовать ему, а не объедаться пиццей и прочим фастфудом. Девушкам опасно верить в популярные идеалы красоты: стремление похудеть ведет к нехватке калорий. Из-за гормональных изменений в этот период содержание жира в организме молодой женщины может повыситься, и пловчихам сложно поддерживать его на низком уровне, несмотря на большую тренировочную нагрузку. При этом энергетические потребности серьезных спортсменов могут превышать несколько тысяч калорий в день, так как за час плавания сгорает 500–700 ккал. Если избыток жира в организме действительно достигает вредного для здоровья и результативности уровня, возможно, стоит следовать разумным стратегиям похудения (см. главу 6). Вообще у пловцов на длинные дистанции липидный уровень часто выше, чем у спринтеров. Нужно подумать, принесет ли похудение какую-то пользу, и если да, то почему. Если жировые запасы правильно распределены, они могут даже улучшить плавучесть.

Углеводы

Достаточное потребление калорий, конечно, означает получение необходимого количества углеводов для оптимального восстановления. Тренировки в этом виде спорта обычно длятся от одного до двух часов, однако запасы гликогена в мышцах уходят не только на долгие, стабильные нагрузки, но и на короткие интервальные и скоростные упражнения. Подбирайте ежедневное потребление углеводов к тренировке по принципам, описанным в главе 4. Сразу после напряженного занятия получите достаточно углеводов для восстановления (1 г/кг, или 50–75 г углеводов), чтобы начать синтез мышечного гликогена до следующей тренировки. Их можно при желании дополнить небольшим количеством белков, но старайтесь, чтобы углеводы были приоритетом. Взять с собой в бассейн удобно, например, энергетические батончики, высокоуглеводные добавки, бублики, крекеры, соки и фрукты.

Потребность в жидкости

Тренировки в наполненном паром подогреваемом крытом бассейне и на свежем воздухе под жарким солнцем могут вызывать умеренную потерю пота, которую спортсмены не замечают, поскольку они и так мокрые. Интенсивность потения зависит от индивидуальных особенностей и уровня подготовки, но на нее также влияют температура воды и воздуха и влажность. Особенно это касается открытых бассейнов.

Некоторые данные указывают, что в бассейне потери пота довольно умеренные по сравнению с другими видами тренировок на выносливость — например, у велосипедистов и триатлетов, — даже если спортсмен проводит в бассейне довольно много времени. Тем не менее их все равно нужно восполнять. Как в любом виде спорта, один из лучших

способов отследить потери жидкости — взвешиваться до и после нагрузки (см. врезку «Оценка потери пота» в главе 5). На каждые потерянные 0,5 кг выпивайте во время и после занятия 720 мл жидкости. Скорость потения индивидуальна и бывает довольно высокой.

К счастью, во время тренировок пловцу удобно восполнять жидкости независимо от того, как сильно он потеет. На сравнительно длинных и интенсивных заплывах поставьте бутылку в конце дорожки и старайтесь делать глотки каждые четверть часа, а также в коротком перерыве, не нарушающем интервальной работы. Взвешивайтесь до и после занятия, чтобы определить, успеваете ли вы за потерями. Во время комплексных упражнений на улучшение анаэробного порога организм теряет больше жидкости, чем во время стабильного плавания, но важно знать свою скорость потоотделения при различных тренировках.

Отслеживая состояние до и после взвешивания, проверяйте, не чрезмерно ли питье. Поскольку во время плавания потери пота несколько уменьшаются, люди, стремящиеся много пить, нарушают водный баланс в другую сторону. Если тренировка дольше часа и очень интенсивная, используйте спортивные напитки. Углеводы в них помогут поддержать достаточный уровень глюкозы и дадут мышцам топливо, когда его запасы упадут. Пейте перед заплывом и по 600 мл жидкости на каждые 2 кг потерянного во время тренировки веса.

Питание для конкретных групп пловцов

Старшеклассники

Многие упорно занимающиеся пловцы еще не вышли из подросткового возраста, и в их организме происходят активные изменения. Чтобы полностью реализовать потенциал роста, важно удовлетворить энергетические потребности, в том числе для тренировок. Как уже говорилось, это особенно касается подростков, которым нужно чаще есть и перекусывать, чтобы поддержать и рост, и правильный вес. Они должны включать в диету качественный белок до 1,6–2 г/кг в сутки. Повышенную потребность в белке легко покроеет хорошо сбалансированная диета, особенно если нет недостатка в энергии. Включать в рацион пловцов-старшеклассников белковые добавки нет необходимости.

Если пловцу сложно получить нужное количество калорий, возможно, дело в том, что расписание тренировок и школьных занятий просто не оставляет времени на еду. Таким спортсменам важно составлять планы. Очень ценно восстанавливающее питание после тренировок ранним утром. В школу стоит брать свою еду и напитки, богатые углеводами. Если расписание позволяет, очень хорош перекус в середине утра. Обедать желательно не какими-то жирными блюдами из школьного буфета. Запланируйте качественные белки, достаточно углеводов и разумное количество полезных липидов. Перекусы до нагрузки способствуют сохранению сил и постоянного уровня глюкозы для послеобеденной тренировки. Сбалансированная диета разнообразна, и молодые спортсмены обязательно должны уметь выбирать питание, которое способствует росту мышц, восстановлению и результативности.

Пловцы-подростки должны пить воду во время перерывов в тренировках, а если занимаются больше часа — спортивные напитки. При высокоинтенсивных упражнениях тоже целесообразно их пить, чтобы пополнить организм глюкозой.

Высококалорийная диета при правильном планировании может обеспечить достаточно витаминов и значимых элементов, однако у подростков потребность в кальции и железе выше, и это надо учитывать, так как часто встречается их нехватка. Кальций наряду с оптимальной тренировкой поможет молодым спортсменам достичь пиковой костной массы, снизить риск стрессовых переломов и потери костной ткани в последующие годы. Сделайте акцент на хорошем пищевом источнике кальция (см. табл. 3.5). На железо следует обратить особое внимание девочкам-подросткам, так как у них потери этого элемента выше из-за менструаций. Ешьте богатые пищевые источники железа (см. табл. 3.6). Полезны мультивитамины, дающие суточную его норму, однако высокие дозы нельзя принимать без наблюдения врача.

В целом спортсмены-старшеклассники должны как можно меньше полагаться на фаст-фуд, жирные продукты, гидрогенизированные и насыщенные жиры. Хороший вариант — брать с собой фрукты, чтобы дополнить ими школьные обеды. В большинстве школьных буфетов есть нежирное молоко и йогурт. Спортсмены могут заготовить полезные постные блюда на обед, например сэндвичи, фрукты и другие, богатые углеводами (крендельки и батончики гранолы). Родители обязаны участвовать в планировании питания и формировании здорового рациона. Ужин должен включать источники качественного белка и цельные злаки. Дополнительные калории и питательные вещества даст вечерний перекус.

Пловцы, которым сложно контролировать вес, несмотря на тяжелую работу во время тренировок, не должны стремиться к идеалу, который пропагандируют средства массовой информации и общество. В частности, девушкам нужно осознать, что липидный уровень в их организме, скорее всего, нормальный, и понимать, что успех в соревнованиях зависит от целого ряда факторов, а не только от показателей жира. Лучше всего следовать разумным стратегиям контроля массы. Крайне важно избегать экстремальных диет, например полного исключения жиров или неумеренного ограничения калорий, так как это может повредить развитию тела и эффективности тренировок. Негибкое меню порой приводит к хаотичному питанию и даже пищевым нарушениям. Родители, тренеры и опекуны должны знать симптомы этих состояний и при необходимости предоставить помощь детям или обратиться к специалисту. (Инструкции по похудению для спортсменов на выносливость и информацию о нарушениях пищевого поведения см. в главе 6.)

Студенты

Национальная ассоциация студенческого спорта ограничивает тренировки пловцов 20 часами в неделю. Часто студенты тренируются два раза в день и включают в программу упражнения с отягощением и бег.

В колледже пловцы должны удовлетворять высокую потребность в энергии и углеводах и тщательно следовать принципам восстановительного питания, особенно если ежедневно занимаются дважды. Недостаточное потребление углеводов между тренировкой рано утром и поздней послеобеденной вредит результативности. Сразу после занятия нужны углеводы, а затем должен следовать основной прием пищи или перекус. Углеводы можно потреблять и за несколько часов до нагрузки, чтобы восполнить запасы гликогена в печени и дать топливо второй тренировочной сессии. Студенты, как и все спортсмены, должны отслеживать потери жидкости, взвешиваясь до и после нагрузки, а также пить воду и напитки во время интенсивных, средней продолжительности и силовых тренировок, чтобы возместить потери жидкости и углеводов. Настоящей сложностью для них, однако, становится организация питания в общежитии или собственной квартире.

ПИТАНИЕ В ОБЩЕЖИТИИ

Питание в общежитии может оказаться сложной задачей для спортсмена, привыкшего к домашнему меню. Иногда есть возможность держать продукты в комнате и делать покупки рядом с кампусом, однако пищевые потребности в основном придется удовлетворять во время завтрака, обеда и ужина в столовой. Часы ее работы не всегда удобны, учитывая многочисленные занятия и тренировки, к тому же серьезному пловцу может не хватать трехразового питания, чтобы удовлетворить свои потребности в калориях. Это может обернуться снижением веса и неоптимальным восстановлением после ежедневной тренировки. Разнообразие предлагаемых в столовой блюд может сбивать с толку. Если атлет не знаком с принципами спортивного питания, сложно выбрать что-то, соответствующее потребностям. Даже если он умеет оценивать свои запросы в углеводах, не всегда просто разобраться, из каких ингредиентов состоят блюда. Способ приготовления пищи на кухне столовой и содержание жира определить сложно: студенты часто называют предлагаемый в общежитии белок «загадочным мясом».

Из-за неограниченных порций и выбора во многих столовых легко переесть. Более того, поступив в колледж и уехав из дома, спортсмены чувствуют ослабление ограничений и начинают бесконтрольно питаться во время учебы. Еда — важный элемент социальной жизни в учебном заведении, и очень легко получить избыток калорий, если по вечерам регулярно ходить на вечеринки и в бары, перекусывать в студенческих организациях, посещать пиццерии и есть выпечку в кафе.

Тем не менее при должных знаниях и планировании еда в столовой может соответствовать здоровой спортивной диете. Студенты должны заниматься самообразованием, интересоваться содержанием углеводов в различных продуктах и уравнивать их качественными источниками белка и полезными жирами (см. таблицы в главе 4). Например, куриная грудка на гриле с рисом, овощи на пару и салат с оливковым маслом — хороший выбор для спортсмена. Надо понимать, что в диету можно включать немного жиров, однако они должны дополнять другие продукты и не противоречить тренировочному плану.

В столовой придется проанализировать все варианты и только потом решать, на чем остановиться, а не накладывать в тарелку все подряд. Старайтесь сбалансировать питание и включайте в него продукты из нескольких групп. Помните: меню в буфете меняется циклически, и любимые блюда и другие интересные варианты еще появятся. От лакомств отказываться не нужно, но их следует хорошо выбрать и обдумать порцию. Если хочется посидеть в кафе с друзьями, начните есть, не испытывая голода. Старайтесь подходить к выбору пищи разумно. Избегайте переедания, когда пищевыми привычками начинают управлять эмоции или социальная ситуация.

Для спортсменов, которые не могут удовлетворить потребности трехразовым питанием, есть несколько вариантов. Во многих столовых можно выносить из обеденного зала закуски, например сэндвичи, фрукты и йогурты. В комнате общежития можно поставить небольшой холодильник и хранить там фрукты, йогурты, молоко, злаки и батончики гранолы. Можно перекусывать в кампусе между занятиями, если позволяет расписание. Фруктовый смузи — прекрасный восстанавливающий напиток, который можно найти в баре с соками. Покупайте любимые спортивные напитки, чтобы поддержать запасы топлива, усилить тренировки и в итоге ускорить восстановление (см. также раздел «Питание в университетском кампусе», глава 14).

ПИТАНИЕ НА СОРЕВНОВАНИЯХ

Ирония в том, что к заплыву, который продлится считанные секунды или минуты, пловцы неделями и месяцами готовятся в ходе длительных тренировок. Однако даже если отдельные заплывы недолгие, сами соревнования могут занимать несколько дней (а международные еще дольше) и включают многочисленные этапы. Нет ничего необычного, когда пловец проходит тяжелый отборочный тур, а финал предстоит в тот же день или если в разное время одних суток начинается несколько заплывов. Иногда нужно ехать или даже лететь на соревнования, что не только утомительно, но и сказывается на режиме питания.

Загрузка углеводами

Перед состязаниями спортсмены, скорее всего, несколько дней делают подводку, повышая готовность с помощью накопления гликогена в мышцах. С уменьшением активности снижается потребность в калориях, но для обеспечения запасов гликогена по-прежнему нужны углеводы, которым отводится значительный процент рациона перед гонкой. Запасы можно пополнить за сутки правильной высокоуглеводной диеты в сочетании с отдыхом.

Если пловец делает длительную подводку, он должен снизить общую калорийность пищи, чтобы избежать нежелательного увеличения жира.

Прием пищи утром в день соревнований должен восполнить запасы гликогена и поднять уровень глюкозы. Следует тщательно запланировать время еды и питья на все эти сутки, чтобы пополнять ресурсы между турами, полуфиналами и финалами. Если мало

времени, подойдут напитки, фруктовые соки и гели. В более длительные промежутки хорошо подкрепляться бубликами, маффинами, энергетическими батончиками, фруктами и сэндвичами. Пловцы обычно выполняют небольшую разминку до соревнования и делают легкий заплыв после него, чтобы ускорить восстановление. Все это придется учитывать, планируя перекусы и прием жидкостей. Углеводы можно дополнить хорошо переносимой белковой пищей: это, например, нежирная индейка, йогурт, молочные продукты и соевое молоко, а также энергетические батончики с высоким содержанием белков. Если к месту проведения соревнований нужно ехать, возьмите с собой любимые продукты. Кроме того, стабильно пейте, но не переусердствуйте и помните: если заплыв проходит в теплой и влажной атмосфере, потребление жидкости нужно увеличить.

Плавание на длинные дистанции

При плавании на длинные дистанции повышается потребность в топливе, и пловцы, специализирующиеся в этой дисциплине, должны хорошо питаться до и после тренировок. Во время долгих тренировочных заплывов нужно принимать спортивные напитки, чтобы восполнить запасы гликогена в мышцах и привыкнуть к этим продуктам, которые очень выручат на соревнованиях. Потребление углеводов должно соответствовать объему тренировок согласно принципам, описанным в главе 4.

Пловцы на длинные дистанции должны с оптимальным запасом топлива и водным балансом начинать любые соревнования, будь то заплывы на 10 км (современная олимпийская дистанция), 25 км и даже на 75 и 85 км, как на соревнованиях Кубка мира. Атлет обычно плывет со скоростью 5 км/ч, причем женщины чуть медленнее мужчин. Таким образом, 10-километровый заплыв длится более двух часов, 25 км участники преодолеют приблизительно за 6 часов. Некоторые дистанции требуют до 10 часов.

Из-за высокой энергетической потребности участники таких состязаний во время подводки должны соблюдать высокоуглеводную диету. Добавки, богатые углеводами, упрощают загрузку. При подготовке к продолжительным заплывам полезны спортивные напитки, энергетические батончики и насыщенные углеводные продукты. В дни перед гонкой много пейте и тщательно планируйте прием пищи. Содержащие углеводы жидкости и легкоперевариваемая еда пополнят запасы гликогена в печени перед гонкой и поднимут уровень глюкозы.

Пловцы должны приучить себя к подпитке во время старта. На 5- и 10-километровых дистанциях организовано питание, и спортсмены имеют возможность оптимально пользоваться напитками. В стаканчике обычно 250–300 мл жидкости, и при необходимости пить можно во всех пунктах, в идеале каждые 15 минут.

Если дистанция превышает 10 км, на трассе бывает лодка с едой. Составьте график питания заранее и не бойтесь при необходимости его модифицировать. Нацеливайтесь на 60–75 г/ч углеводов, или 1–1,4 г/кг углеводов и тренируйтесь плыть на спине и пить. Гели

можно спрятать в плавательном костюме, иногда их предлагают организаторы. Твердая пища поможет, когда надоест пить. Попробуйте нарезанные энергетические батончики или несколько кусочков банана. Старайтесь есть что-то каждые 20 минут.

Знайте, как температура воздуха и воды влияет на вашу потребность в пище и жидкостях. В холодной воде организм пытается согреться, сжигает топливо быстрее, и нужны источники углеводов, например гели и разнообразные твердые продукты. Без должной подпитки может начаться сильный приступ голода. Если соревнования проходят в теплой воде, хочется больше жидкости. В жаркую погоду питье должно быть прохладным, а вы обязаны знать свою скорость потения в таких условиях.

ПРОФИЛЬ СПОРТСМЕНА ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ: ЭРИКА

Эрика — студентка, занимающаяся плаванием, — в начале сезона постоянно страдала от инфекций верхних дыхательных путей. Она часто пропускала тренировки по болезни или уставала и не занималась в полную силу. Задумавшись, не связана ли эта проблема с нехваткой каких-то питательных веществ, она решила посетить спортивного диетолога.

Девушка рассказала ему, что живет в квартире с еще несколькими пловчихами и самостоятельно готовит пищу, а тренируется два раза в день — рано утром и в позднее послеобеденное время, а вечерами подолгу выполняет домашнюю работу. Со слов Эрики диетолог записал рацион и определил в общих чертах ее ежедневную диету, в том числе выбор продуктов и время еды.

Диетолог выделил в меню Эрики несколько пунктов, требующих значительного улучшения. До заплыва она не ела и не пила, тренировалась 1,5 часа, имея всего 480 мл воды. Ей было рекомендовано в течение 30 минут перед тренировкой пить высокоуглеводные белковые спортивные шейки, чтобы получить 50 г углеводов, 15 г белка и 480 мл жидкости. Эрика пришла к выводу, что хорошо переносит эту добавку, и в начале тренировки стала выпивать еще 720 мл спортивного напитка. Обе стратегии помогли поддерживать уровень глюкозы в крови во время утренних занятий.

Между тренировками Эрика ела недостаточно углеводов, поэтому дополнила завтрак после заплыва щедрой порцией высококалорийных злаков, молока, свежих фруктов и сока. На обед она выбрала цельнозерновой хлеб, макаронный салат, овощи и свежие фрукты. Перед послеобеденной тренировкой теперь девушка съедает легкоперевариваемый энергетический батончик. Она начала сосредотачиваться на питье в течение дня и берет на тренировки бутылку воды. Во время двухчасового заплыва после обеда Эрика подкрепляет запасы топлива спортивным напитком.

Диетолог увеличил порции Эрики на ужин, так как потребление калорий было на 1000 ккал ниже суточных потребностей. Акцент — на нежирных белках, а также богатых питательными веществами злаках, овощах и полезных жирах. Во время вечерней учебы Эрика перекусывала фруктами и йогуртами.

Через две недели скорректированного питания Эрика заметила, что у нее появилось больше энергии во время тренировок, она быстрее восстанавливалась и в целом лучше себя чувствовала. За следующие 8 недель инфекций дыхательных путей не было. Эрика уверена, что сформированный план питания будет способствовать тренировкам и здоровью в предстоящие месяцы.

ЧАСТЬ IV

ПИТАНИЕ В ОСОБЫХ СИТУАЦИЯХ

Как справиться с трудностями

В части IV рассмотрены некоторые сложности с точки зрения питания, с которыми спортсмены могут столкнуться в ходе тренировок и соревнований. В таких ситуациях стратегии рациона должны не просто обеспечивать оптимальную подпитку. Обсуждается питание определенных групп, в частности молодых и возрастных спортсменов и беременных.

В главе 12 рассмотрены медицинские состояния и заболевания, требующие специфического подхода к рациону, например целиакия, пищевые аллергии, синдром раздраженного кишечника и диабет. Учет индивидуальных стратегий питания при разработке спортивной диеты по принципам, описанным в частях I–III, позволяет спортсмену свободно тренироваться и соревноваться, а также дополнить надлежащее медицинское лечение.

В главе 13 мы обсудим некоторые нежелательные явления, возникающие у атлетов во время тренировок, например мышечные судороги и ослабление иммунитета. Мы поговорим о пищевых стратегиях, которые помогут предотвратить и даже вылечить определенные состояния, а также разберем физиологические отличия между мужчинами и женщинами, занимающимися спортом на выносливость, и посмотрим, как их использовать.

Наконец, в главе 14 описаны сложные условия среды, с которыми может столкнуться спортсмен: тренировки при очень холодной или крайне жаркой погоде, а также подготовка и соревнования на больших высотах. Коррекция питания с учетом этих условий способствует тренировке и восстановлению и помогает выстоять в неблагоприятной среде.

ГЛАВА 12

СПОРТСМЕНЫ С ИНДИВИДУАЛЬНЫМИ ПИЩЕВЫМИ ОСОБЕННОСТЯМИ

Все спортсмены, работающие на выносливость, должны стремиться к сбалансированной и богатой питательными веществами диете для тренировок, однако порой состояние здоровья или привычки требуют коррекции рациона и даже лечения. Например, некоторые спортсмены больны целиакией и диабетом, многие — вегетарианцы. В молодом и старшем возрасте тоже есть специфические особенности, и это нужно учитывать при планировании меню по принципам, описанным в этой книге. Часто атлеты жалуются на желудочно-кишечные нарушения: синдром раздраженной кишки или пищевую непереносимость. В некоторых популяциях спортсменов повышен риск снижения костной массы, что может привести к серьезному ухудшению здоровья позже.

ОСОБЫЕ ГРУППЫ НАСЕЛЕНИЯ

Вегетарианцы

Вегетарианцы — это люди, сознательно отказавшиеся от животной пищи или исключившие некоторые продукты животного происхождения, например молочные, яйца или рыбу. Значительную долю белка они получают из растительной пищи. Независимо от причин такой диеты — ради здоровья, экологии, по идеологическим соображениям или из личных вкусов — вегетарианцам стоит уделять большое внимание программе питания и заботиться о достаточном потреблении белка, определенных витаминов и биологически

ОСНОВНЫЕ МОМЕНТЫ

Молодым спортсменам нужно возобновлять энергию для роста, тренировок и восстановления организма.

Спортсменам старших возрастных групп иногда следует корректировать калорийность.

Беременным важно получать достаточно энергии и белка сверх потребностей для тренировок, учитывая триместр.

Некоторые расстройства желудочно-кишечного тракта можно вылечить, убрав из рациона определенные продукты.

Нарушения питания могут принести вред, например ухудшить результативность и повысить травматичность.

Спортсменки находятся в группе риска касательно здоровья костей, связанного с потреблением калорий и гормональным статусом.

значимых элементов. Такие атлеты должны целенаправленно разрабатывать сбалансированный рацион, подходящий к их программе тренировок.

Как уже говорилось во врезке на с. 50, вегетарианство — обобщающий термин, который включает целый спектр различных систем питания:

- полувегетарианская, почти вегетарианская: разрешены рыба, птица, яйца и молочные продукты, но не красное мясо;
- песковегетарианская: разрешены рыба, молочные продукты и яйца;
- лактовегетарианская: разрешены молочные продукты;
- ововегетарианская: разрешены яйца;
- оволактовегетарианская: разрешены молочные продукты и яйца;
- веганская: животные продукты полностью исключены.

Представление, что вегетарианство несовместимо с участием в спортивных соревнованиях, не соответствует действительности. У подобных рационов масса преимуществ при условии, что они разнообразны и сбалансированы. Немало спортсменов мирового класса не едят мяса. В продаже есть множество цельных вегетарианских продуктов. Исследования показали, что люди с такой системой питания реже болеют сердечными заболеваниями, сахарным диабетом и гипертонией. Они получают больше клетчатки и ненасыщенных жиров, меньше насыщенных жиров и холестерина. В диете вегетарианцев много фруктов и овощей, поэтому в целом она богаче антиоксидантами и фитонутриентами. Повышенное потребление клетчатки помогает контролировать калорийность пищи. В некоторых случаях это полезно, хотя у атлетов в видах спорта на выносливость обычно высокая потребность в энергии, особенно на определенных этапах тренировок. Вегетарианцы, занимающиеся такими видами спорта, учатся в период интенсивных занятий повышать потребление калорий и белков, незначительно увеличивая количество добавленной клетчатки.

Если вы принадлежите к этой категории, тщательно выбирайте продукты, чтобы получить необходимые питательные вещества: разумеется, белки, а еще железо, цинк и — особенно если исключены молочные продукты — витамины D, B₁₂ и кальций.

В предыдущих главах учитывались уникальные потребности спортсменов-вегетарианцев в определенных питательных веществах. Конечно, включать в рацион больше растительной пищи, в том числе источников качественных белков, может любой человек. Растения богаты полезными для здоровья компонентами. Диета на этой основе дает много углеводов для пополнения запасов топлива после тренировок. Цельные злаки, фрукты и овощи полезны любому атлету, развивающему выносливость. Молоко и йогурт — источники качественного белка, которые добавляют рациону хорошую порцию углеводов.

И вегетарианская диета, и меню, содержащее мясо и другие животные белки, могут как способствовать тренировкам, так и быть несбалансированными, плохо запланированными и непродуктивными.

Молодые спортсмены

Как молодому выносливому спортсмену стать сильным, быстрым и избежать травм? Нужны системная программа подготовки, сосредоточенность и правильная диета. Старшеклассники достигают наилучших спортивных результатов и самочувствия, если знают, когда, что и сколько есть для занятия и в день соревнований. Молодые атлеты не только растут, но и тренируются, поэтому им нужно больше еды, жидкостей, витаминов и важных элементов, чем неспортивным сверстникам. Уделяйте особое внимание времени приема пищи, особенно в районе тренировочных сессий.

Основы питания

И в детстве, и в подростковом возрасте физическая активность и развитие организма очень влияют на общие энергетические потребности. У детей стремительно формируются мышцы и кости. В целом девочки быстрее растут с 10 до 13 лет, а мальчики — с 12 до 15. Питание должно прежде всего способствовать нормальному росту и развитию, и потребление энергии нужно корректировать с учетом тренировок. В подростковом возрасте девушки прибавляют в весе за счет мышц и жира, юноши — преимущественно за счет мышц. Многие молодые спортсмены подражают рациону родителей, и это повод для последних смоделировать правильные пищевые привычки. Подростки должны удовлетворять свои потребности для роста и тренировок, но, учитывая распространенность ожирения, желательно уметь определять разумную порцию.

Основные питательные вещества для молодых спортсменов — углеводы, белки, жиры, жидкости, а также витамины и биологически значимые элементы. Все эти компоненты работают в совокупности и в разных сочетаниях.

Питательные вещества

Исследования однозначно не показали, что молодые спортсмены получают пользу от углеводов таким же образом, как и взрослые, но эти вещества необходимы им для оптимальной результативности и энергии и служат важным топливом для головного мозга. Из углеводов должно поступать 50–60% калорий, потребляемых молодым спортсменом. Все они превращаются в глюкозу. Если глюкоза не идет непосредственно на удовлетворение энергетических потребностей, то превращается в гликоген, который откладывается в мышцах и печени. Эти запасы — самый ценный источник топлива — используются независимо от интенсивности и продолжительности нагрузок. Полезные углеводные продукты, например цельные злаки, фрукты и овощи, богаты витаминами и биологически значимыми элементами. Сахара и переработанные углеводы не дают питательных веществ, поэтому их нужно меньше. Поскольку дети значительное количество энергии получают из перекусов, лучше сделать акцент на цельных злаках и фруктах.

Белки играют важную роль в образовании мышц и восстановлении после нагрузки и должны составлять примерно 20% от общей калорийности рациона старшекласников, занимающихся спортом. Приоритет следует отдавать нежирным источникам белка.

Из жиров растущие спортсмены должны получать 20–30% калорий, чтобы полностью удовлетворить энергетические потребности своего организма. Полезные жиры — источник незаменимых жирных кислот и жирорастворимых витаминов.

Витамины и биологически активные элементы содержатся в пище в небольших количествах, но очень помогают использовать энергию, укрепляют кости, предотвращают заболевания и поддерживают здоровье иммунной системы. Для детей и подростков ключевые питательные вещества — кальций и железо.

Кальций совершенно необходим для правильной плотности кости. У молодых спортсменов необязательно проявляются негативные симптомы нехватки кальция, характерные для взрослых, однако может возрасти риск стрессовых переломов во время тренировок и в сезон соревнований. В диете должны присутствовать как молочные продукты (молоко, йогурт, сыр), так и немолочные источники кальция (зеленые листовые овощи). Хорошие варианты приведены в табл. 3.5. Белок и витамин D тоже играют важную роль в минерализации костной ткани, и юниорам иногда нужно принимать добавки, чтобы дополнить потребление витамина D с пищей и достичь рекомендуемых 600 МЕ в сутки.

Нехватка железа в пище может привести к анемии, отражающейся на метаболизме мышц и работе мозга, а также способствующей усталости. Особенно важно восполнять его девочкам, у которых начался менструальный цикл. У мальчиков во время бурного роста может появиться анемия. Молодые спортсменки, снижающие калорийность пищи из-за озабоченности внешним видом или окончания всплеска роста, могут уменьшить и потребление этого элемента. Хорошие его источники приведены в табл. 3.6.

Жидкости и гидратация

Молодым спортсменам очень важно внимательно следить за водным балансом, так как в жаркую погоду они подвержены перегреву в большей степени, чем взрослые. Умение достаточно и своевременно пить влияет на результативность молодого спортсмена сильнее, чем любая другая стратегия питания. Если не следовать правилам гидратации, это очень скажется на результатах и даже может привести к угрожающим жизни ситуациям.

Потение охлаждает организм во время нагрузки, и выведенную жидкость нужно постоянно восполнять. Хотя средовые факторы влияют на всех без исключения, у детей в процессе метаболизма вырабатывается больше тепла на 0,5 кг массы тела, а потеют они меньше, поэтому способность отводить тепло путем испарения пота у них снижена. Как и взрослых, молодых спортсменов обычно не очень тянет пить во время нагрузок.

Обезвоживание может возникнуть из-за недостаточного потребления жидкости и прогрессировать от легкого до тяжелого, поэтому молодые спортсмены должны научиться пить еще до нагрузки и восполнять потери в процессе. К ранним симптомам обезвоживания

относятся жажда, головная боль и утомляемость, а также тошнота, сухость во рту и липкая кожа. По мере развития этого состояния температура тела повышается и могут появиться головокружение и слабость. При тяжелом обезвоживании происходит тепловой удар, потоотделение прекращается, и спортсмен теряет ориентацию.

Для нормальной гидратации организму нужно получать 1920 мл в день. Основной в ежедневном рационе должна быть вода, хотя обезжиренное молоко, например, тоже важно и дает кальций и витамины А и D. Прохладительные и другие подслащенные напитки следует исключить или пить в очень ограниченных количествах, так как они калорийны, имеют очень незначительную пищевую ценность, и их часто пьют огромными порциями. Соки тоже придется ограничить по этой причине, к тому же их порции не всегда контролируются должным образом. Объем стопроцентных фруктовых соков не должен превышать 120–240 мл в день. Из пищи может поступать до 20% ежедневной потребности в жидкости.

Текущая суточная норма в возрасте 4–8 лет — 1,7 л воды, в 9–13 лет — 2,1 л для девочек и 2,4 л для мальчиков, а с 14 до 18 — 2,3 л для девушек и 3,3 л для юношей. Конечно, эти потребности могут меняться в зависимости от температуры, влажности, высоты и активности.

Чтобы предотвратить обезвоживание, нужно учить юных спортсменов пить по расписанию: до, во время и после нагрузки. Можно давать градуированные емкости для питья, чтобы было видно, сколько осталось. Пить — исходя из массы тела согласно плану в табл. 12.1.

Таблица 12.1

Стратегии гидратации для активных детей

Время	Объем жидкости	
	Вес меньше 41 кг	Вес больше 41 кг
1 час до нагрузки	90–180 мл	180–360 мл
Во время нагрузки (каждые 20 минут)	90–150 мл	180–270 мл
После нагрузки	240 мл на 0,25 кг потерянной массы тела	360 мл на 0,25 кг потерянной массы тела

Начинать пить надо еще до упражнений. Важно объяснить значение регулярного приема жидкостей во время и после нагрузки. Дети, как и взрослые, не должны ждать, пока наступит жажда. Исследования показали, что спортивные напитки улучшают водный баланс у молодых спортсменов, потому что вкусовые добавки и натрий в них стимулируют жажду. Такие напитки содержат электролиты и мощнее поддерживают оптимальный баланс жидкостей в организме по сравнению с простой и ароматизированной водой. Спортивные напитки нужно пить во время тренировок, длящихся более часа, и дети должны уметь правильно ими пользоваться.

Завтраки и перекусы

Завтрак очень важен. Тренировка может начаться рано утром. Из-за нехватки времени перед ней получается лишь слегка перекусить, поэтому завтрак становится значительным восстановительным приемом пищи, который должен давать углеводы и белки. Иногда юниоры едят полезные завтраки в школе, но многим нужно упаковать что-то с собой, чтобы съесть сразу после занятия. Для восстановления оптимально сочетание цельнозерновых злаков, обезжиренного молока или йогурта и фруктов.

Перекус даст прилив энергии и питательных веществ, однако после тренировки ранним утром нужно продолжить пищевое восстановление и пополнение запасов гликогена в печени и мышцах, перекусывая между занятиями или во время них, если разрешено. Молодые спортсмены, занимающиеся после обеда, могут и перекусить после обеда, чтобы получить необходимое топливо. Акцент лучше делать на полезные, хорошо переносимые продукты. В идеале еду желателно брать с собой, так как в школьных торговых автоматах, скорее всего, менее полезные варианты. Спортивный напиток для послеобеденной тренировки тоже можно взять в бутылке или в виде порошка. Занятые спортсмены должны выбрать приемы пищи, перекусы и напитки заблаговременно и держать их с охлаждающим пакетом в герметичной сумке.

Профилактика лишнего веса и ожирения

Примерно каждый третий американский ребенок и подросток страдает от лишнего веса или ожирения: это почти в три раза больше, чем в 1963 году. Из-за этого возникают проблемы со здоровьем, которые до этого были характерны только для взрослых, например гипертензия, диабет второго типа и повышенный уровень холестерина. Дети с лишним весом и ожирением чаще имеют низкую самооценку, негативно воспринимают свое тело и впадают в депрессию.

Индекс массы тела (ИМТ) у детей и подростков хорошо коррелирует с содержанием жира в организме. Риск лишнего веса в этом возрасте определяется как 85–95-й перцентиль* ИМТ, а лишний вес — 95-й перцентиль и выше. Измерение состава тела должно помочь определить, действительно ли вес избыточный: для спортсменов это особенно важно, так как из-за мускулистого телосложения оценка может быть неправильной.

Поскольку лишний вес и ожирение связаны со многими факторами, например доступностью калорийных продуктов и большими размерами порций, в группе риска могут оказаться даже активные дети и подростки. В таком случае ребенку не рекомендуется «садиться на диету»: нужно сделать акцент на богатых питательными веществами, но не очень калорийных продуктах, чтобы стимулировать развитие организма и уместное увеличение веса по мере роста.

* Перцентили — это величины, делящие выборку данных на 100 групп, которые содержат (по возможности) равное количество наблюдений. Например, 30% данных имеют значение меньше 30-го перцентилля.

Восприятие тела

У растущего и развивающегося ребенка могут появиться опасения по поводу своего тела. Особую озабоченность это вызывает у девочек-подростков: более половины из них признаются, что соблюдали диеты. Спортсмены могут стремиться к снижению веса и уровня жира в организме ради повышения результативности. Хотя причины нарушения пищевого поведения многофакторны, они часто начинаются с диет или замечаний тренеров, сверстников, товарищей по команде. У девочек ограничение питания может вызвать целый ряд проблем со здоровьем, в том числе снижение костной массы. Больше информации на эту тему вы найдете ниже, в разделе о нарушениях пищевого поведения и триаде спортсменок.

Молодые спортсмены и алкоголь

Старшеклассники, занимающиеся спортом на выносливость, должны знать о разрушительном действии спиртного. Родители обязаны подчеркивать, что пить алкогольные напитки не просто незаконно, но и вредно для здоровья. Молодые атлеты должны понимать, что это сказывается на результатах тренировок и соревнований. Алкоголь, в частности, нарушает баланс жидкостей и регуляцию температуры, ухудшает мелкую моторику.

День соревнований

Спортсмены-старшеклассники должны составлять планы питания на день соревнований еще во время тренировочного сезона. Инструкции для конкретных видов спорта приведены в главах 8–11.

Информация о питании

Квалифицированный специалист в области спортивной диетологии обязательно должен информировать старшеклассников о питании. На занятиях можно осветить основы рациона спортсмена, планирование командных приемов пищи, важность правильного питания. Спортивные диетологи могут разработать индивидуальные планы для заинтересованных юниоров, а также составить руководства по питанию для их тренировочной программы.

Старшие возрастные группы

Спортом на выносливость успешно занимаются ветераны, спортсмены за тридцать и за сорок. Они участвуют и побеждают в триатлоне, велогонках, беге на длинные дистанции. Эти опытные атлеты должны понимать физиологические особенности, сопровождающие здоровое старение, и делать необходимые поправки в своем рационе.

Безжировая масса тела

Одним из самых существенных физиологических изменений после 30 лет становится небольшое снижение мышечной массы. Тренировки с отягощениями могут задержать этот процесс, поддержать силу и мощь спортсмена и дать ему преимущества. Мышцы — метаболически активная ткань. Тренировки с отягощениями укрепят слабые области и улучшат отношение силы к весу. Возрастные спортсмены, прилежно делающие упражнения на сопротивление, должны ознакомиться с соответствующими инструкциями по питанию в главе 6.

Энергетические потребности

Из-за множества тренировок и разности графиков потребности в калориях и углеводах у ветеранов в любом виде спорта на выносливость меняются. Лучший план питания определяется именно интенсивностью и объемом подготовки. Спортсмены должны осознавать, что пищевые потребности в течение года разные из-за интенсивности и целей занятий. По мере старения нужно уменьшать калорийность пищи, чтобы сохранить здоровый вес, однако качество диеты при этом страдать не должно: богатые питательными веществами продукты еще более важны.

Хотя считается, что старение напрямую зависит от возраста, число прожитых лет порой очень плохой прогностический фактор для определения функционального возраста организма — качества жизни стареющего человека, связанного с уровнем физической подготовки, силой и способностью справляться с медицинскими проблемами. Спортсмены за пятьдесят и после шестидесяти часто добиваются лучших результатов, чем люди до тридцати, ведущие сидячий образ жизни. Однако даже у хорошо подготовленных и тренированных атлетов после 30–35 лет снижается аэробная мощь. $VO_2\max$ тоже падает после 35 лет, но у активных медленнее. Мышечная сила достигает плато к 35–40 годам, затем снижается, хотя ее можно поддерживать и усиливать с помощью хорошей программы тренировок на сопротивление. Правильные привычки, тренировки и здоровый образ жизни очень полезны для спортсменов старших возрастных групп: профиль липидов в крови более благоприятный, снижается риск развития гипертензии, диабета и остеопороза.

Питательные вещества

Считается, что спортсмены старшего возраста в целом должны следовать тем же рекомендациям в отношении углеводов, белков и жиров, что и более молодые, выполняющие сопоставимую программу тренировок. Старение увеличивает потребность в кальции, необходимом для предотвращения остеопороза. Особенно это касается женщин, хотя мужчины тоже не застрахованы от этого заболевания. Потребность в витамине D повышается

после семидесяти, а в витамине В₆ — после 50 лет. Выбирать богатые питательными веществами продукты полезно в течение всей жизни, так как они удовлетворяют растущую с возрастом потребность в витаминах и биологически значимых элементах без нежелательных калорий. Если потребление этих веществ вызывает беспокойство, можно принимать небольшие сбалансированные дозы добавок и мультивитаминов. После 60 лет добавки должны включать витамин В₁₂, так как с возрастом в желудке меньше выделяется кислоты, что ухудшает всасывание. Повышенную потребность в кальции тоже можно удовлетворить с помощью добавок. Женщины после менопаузы и пожилые мужчины перед приемом мультивитаминов должны проверить уровень железа, так как потребность в этом элементе уменьшается, а его избыток приводит к сердечно-сосудистым заболеваниям.

Потребность в кальции с возрастом увеличивается как среди мужчин, так и среди женщин. Исследование в Университете Тафтса охватывало мужчин и женщин старше 65 лет. Оно показало, что потребление в среднем 1350 мг кальция (в том числе 500 мг в виде добавки) в сочетании с богатой белком пищей за три года повышает минеральную плотность кости. Меньшее потребление кальция — 850 мг в день — не вызывало синергии с белком и не улучшало эти показатели. Ученые пытаются определить лежащие в основе этого явления механизмы и разобраться, почему высокое потребление белка не сопровождается повышенным выведением кальция с мочой. Смысл не в том, что пожилым нужно избыточное количество белка. Скорее, они должны удовлетворять свои потребности в кальции и поддерживать объем белка на хорошем уровне, не выходя за рекомендуемые для здоровья и тренировок рамки. Кальций пожилым людям правильнее принимать в виде цитрата кальция, так как для его всасывания не требуется желудочная кислота, которой с возрастом все меньше.

Пожилые спортсмены должны уделять внимание питью. Чувство жажды с возрастом притупляется, а это влияет на регуляцию баланса жидкостей. В то же время потребность в гидратации возрастает, так как функция почек ухудшается и требуется немало воды, чтобы выводить отходы из организма. В целом пожилые атлеты могут переносить занятия в жаркую погоду, но им следует как можно больше пить до и после нагрузки и ориентироваться на верхнюю границу рекомендуемого потребления, выпивая во время процесса 240 мл каждые 15 минут. Пожилые спортсмены должны уделять пристальное внимание признакам обезвоживания и знать, как лекарства, которые они принимают, влияют на терморегуляцию.

Клетчатка — важное питательное вещество. Она не только помогает снизить уровень липидов и поддержать стабильные показатели глюкозы, но и уменьшает риск дивертикулита*. Хорошие источники клетчатки приведены в главе 2. Следует получать как растворимую, так и нерастворимую клетчатку.

* Дивертикулит — заболевание кишечника, характеризующееся воспалением слепо заканчивающихся выпячиваний его стенки — дивертикулов.

Беременные

Многие спортсменки во время беременности хотят сохранить хорошую физическую форму и часто очень быстро возвращаются к тренировкам и соревнованиям. Уже нет ничего необычного, если спортсменка олимпийского или профессионального уровня вскоре после родов начинает интенсивные занятия. Хотя наибольшую озабоченность может вызывать недостаточная калорийность пищи для правильного набора веса, питательные вещества при планировании беременности тоже очень важно учитывать.

Рекомендации в отношении нагрузок в период беременности вызывают значительное непонимание. Американская коллегия акушеров и гинекологов впервые опубликовала их в 1985 году, затем последовали издания 1994 и 2002 годов, и многие первоначальные советы, успевшие стать догмой, уже не отражают более точных и актуальных подходов. Исследования не подтверждают опасений, что интенсивные нагрузки вредны для матери и плода. Тем не менее Американская коллегия спортивной медицины советует женщинам, планирующим во время беременности продолжать обычную программу подготовки, не заниматься активнее, чем до беременности. Спортсменки, забеременевшие в состоянии высокой тренированности, могут заниматься некоторое время. Американская коллегия акушеров и гинекологов также рекомендует избегать нагрузок до изнеможения. Для определения интенсивности упражнений удобно применять уровень восприятия нагрузки (RPE). Беременные спортсменки должны отдавать себе отчет, что по мере развития плода достижение того же уровня RPE будет требовать все меньших усилий. Напряженность тренировок следует обсуждать с акушером.

Нужно посетить своего врача перед попыткой зачатия и проконсультироваться по поводу питания в этот период. Врач должен порекомендовать мультивитамины и добавки, содержащие фолиевую кислоту и другие важные вещества. Фолиевая кислота (в добавках) и фолат (в пищевых источниках) заслуживают самого серьезного внимания спортсменок и всех женщин, планирующих рождение ребенка. Достаточное потребление фолата — примерно 400 мкг в сутки до зачатия и в первые несколько недель беременности — может предотвратить врожденные дефекты, в том числе расщелину позвоночника. Фолат используется для синтеза ДНК — строительного элемента всех клеток. В первые 28 дней беременности клетки быстро делятся и образуют нейронные трубки, которые впоследствии становятся головным и спинным мозгом ребенка.

Хорошие пищевые источники фолата: спаржа, чечевица, шпинат и другие листовые зеленые овощи, сушеная фасоль и апельсиновый сок. Зерновые продукты, например хлеб, макароны, рис и мука, несколько лет обогащали фолиевой кислотой, что привело к снижению распространенности соответствующих врожденных дефектов. Многие эксперты в области здравоохранения рекомендуют каждой женщине детородного возраста принимать мультивитамины, дающие 400 мкг фолата.

В первые три месяца беременности прибавка в весе вообще отсутствует или не превышает 2 кг. После первого триместра нормально поправляться на 0,5 кг в неделю. В целом

прибавка в весе должна составить 11–15 кг. Женщинам с недостаточной массой и худым рекомендуется набрать около 12–18 кг. Для гармоничного увеличения веса нужно, чтобы калорий хватало для построения собственных тканей матери и удовлетворения ее энергетических потребностей, а также для ребенка, чтобы избежать низкого веса при рождении и преждевременных родов. Начиная со второго триместра требуется всего 300 ккал в день сверх обычных энергетических потребностей плюс 10–12 г белка. И то и другое легко получить, немного увеличив объем пищи: например, выпивать 240 мл молока или съесть небольшой сэндвич с индейкой.

Прибавка в весе происходит за счет увеличения массы плода и тканей будущей матери, поддерживающих его развитие: роста объема крови и жидкостей организма, молочной железы, а также плаценты, пуповины и амниотической жидкости. Запасы жира в организме матери увеличиваются перед лактацией, что в третьем триместре требует минимум 500 ккал сверх привычной нормы.

Врач будет отслеживать не только общий прирост массы тела, но и его закономерности, чтобы знать о ходе процесса. Рекомендации в этот период основаны на индексе массы тела. Чем ниже ИМТ, тем больше следует прибавить в весе. Например, женщине с ИМТ = 19, занимающейся спортом на выносливость, рекомендуется набрать 12–18 кг, в то время как при ИМТ = 20–26 хватит 11–16 кг. Часто говорят, что беременным нужно есть за двоих, однако энергетические потребности растут меньше: в первом триместре не слишком существенно, во втором превышают норму примерно на 300 ккал в сутки, а в третьем — на 500 ккал в сутки. Поскольку спортсменка в это время способна продолжать тренировки, общие энергозатраты могут оставаться высокими. При вероятном снижении объема и интенсивности нагрузок калорийность желательно корректировать даже беременным.

Потребность в жидкости у спортсменки, вынашивающей ребенка, тоже увеличивается, и это крайне важно учитывать во время нагрузок и тренировок. Пить нужно 2,5–3 л жидкости в день, а также компенсировать потение при нагрузке. В период беременности желательно начинать тренировки с хорошим водным балансом. Перегрев может серьезно отразиться на здоровье плода: повышение его температуры в первом триместре, например из-за болезни матери, может вызвать врожденные дефекты. Пейте много жидкости за несколько часов до занятия и дополнительно 120–240 мл каждые 15–20 минут во время него. У беременных ниже порог потения: они начинают потеть раньше, чтобы отвести тепло.

За несколько часов до нагрузки можно получать углеводы, чтобы предотвратить гипогликемию. В процессе — пить спортивные напитки, есть углеводные гели и энергетические батончики, но следить, чтобы в них не было лишних витаминов, биологически значимых элементов и растительных добавок. Тренировочной диеты и пренатальных витаминов с добавками более чем достаточно для удовлетворения потребностей, и не следует превышать врачебные рекомендации. Травяные продукты и чай не проверены на беременных, и их следует избегать.

Нужно обязательно обсудить с врачом или спортивным диетологом потребление железа и кальция и убедиться, что во время беременности атлетка получает достаточно этих

элементов. Запросы железа у вынашивающих дитя удваиваются из-за увеличения объема крови. В большинстве случаев его достаточно в пренатальных добавках, но некоторым придется принимать дополнительную дозу для предотвращения анемии, которая провоцирует усталость, одышку и даже выкидыш. Если запасы железа в организме женщины слишком низкие — а у спортсменов часто так и есть, — у ребенка тоже может развиться анемия. Врач должен оценить уровень железа в начале беременности, а затем регулярно проверять его вплоть до родов. Важно также добавить в рацион много богатых железом продуктов (см. табл. 3.6).

Кормить ребенка, возможно, лучше до нагрузки, так как интенсивные и интервальные тренировки могут повысить содержание молочной кислоты в грудном молоке и изменить его вкус.

КЛИНИЧЕСКИЕ СОСТОЯНИЯ

Синдром раздраженного кишечника

Синдром раздраженного кишечника (СРК) — группа симптомов, возникающих в пищеварительном тракте при нарушениях работы нервов и мышц. Это довольно распространенное состояние поражает до 20% населения земного шара, чаще встречается у женщин, как правило, до 35 лет.

К частым симптомам СРК относятся судороги, боли в животе, диарея, газообразование, вздутия, запор, слизь в стуле и частые изменения ритма дефекации. Этот синдром обычно диагностируют путем исключения других желудочно-кишечных заболеваний: сбой функциональный, не вызывает аномальных результатов анализов и видимых патологий. При синдроме раздраженного кишечника нарушается перистальтика, продвижение перевариваемой пищи слишком ускоряется или замедляется и возникают частые дефекации и запоры. Люди, страдающие от СРК, более чувствительны к болям после потребления вызывающих газообразование продуктов.

Хотя это заболевание имеет много форм и оттенков, более 90% пациентов жалуются на вздутия. СРК могут вызвать желудочно-кишечные инфекции, а также гормональные изменения во время менструального цикла. СРК может передаваться по наследству.

От этого хронического состояния нет лекарства, но есть способы улучшить самочувствие. К ним относятся изменение диеты, рекомендованные врачом препараты и некоторые пищевые добавки. Стресс может усугубить симптомы.

Спортсменам, страдающим от синдрома раздраженного кишечника, обязательно нужно найти эффективные подходы при оптимизации тренировочной диеты и получения спортивных добавок для питания и восстановления. Если не справиться с СРК, это может повредить и тренировкам, и соревнованиям, поэтому лучше всего обратиться к спортивному диетологу, знакомому с этим заболеванием.

Если диетологические, медицинские и другие меры не убрали симптомы — возможно, причина другая, например целиакия или синдром избыточного бактериального роста (СИБР), при котором бактерии, обычно населяющие толстую кишку, переходят в тонкую. Наконец, дело может быть в пищевых аллергиях и повышенной чувствительности к определенным продуктам.

Связь с диетой

Раскрыть связь между СРК и диетой бывает непросто. Возможно, проблема в конкретном продукте или нескольких, в их порциях и условиях получения. Некоторые пищевые триггеры встречаются чаще других, и причин, по которым отдельные продукты вызывают симптомы СРК, много.

Мальабсорбция*

Мальабсорбция возникает, когда что-то мешает всасыванию питательного вещества в тонкой кишке. Недостаточно усвоенная пища проходит из тонкой кишки в толстую, и живущие там бактерии ферментируют ее, вырабатывая газ и вызывая вздутие. Есть целый ряд углеводов, объединяемых термином FODMAP, которые провоцируют проблемы при СРК. Уменьшение их содержания в рационе поможет справиться с симптомами.

FODMAP

Скорее всего, вам уже интересно, что же такое FODMAP. Хороший вопрос. Держитесь, потому что это настоящая скороговорка. FODMAP — акроним англоязычного термина** («ферментируемые олигосахариды, дисахариды, моносахариды и полиолы»). Все эти углеводы часто плохо всасываются в кишечнике. Самые проблемные из них — лактоза и фруктоза. Затем идут фруктаны, многоатомные спирты (полиолы) и галактаны.

Лактоза

Лактоза — это сахар, содержащийся в молоке и молочных продуктах. При СРК он может стать настоящим наказанием: через 0,5–2 часа после потребления содержащих лактозу продуктов возникают газообразование, вздутие и диарея. Дело в нехватке фермента лактазы, расщепляющей лактозу на глюкозу и галактозу, которые легко всасываются в тонкой кишке.

* Мальабсорбция — это и есть нарушение функции всасывания в тонком кишечнике.

** FODMAP — Fermentable Oligo-, Di-, Monosaccharides And Polyol.

Даже у людей с непереносимостью лактозы бывает некоторый порог всасывания: в малых количествах она воспринимается организмом. Больше всего лактозы в коровьем обычном, сгущенном и сухом молоке. В мягких сырах ее умеренное количество, в твердых мало или нет вовсе. Лактоза может содержаться в вафлях, оладьях, зерновых завтраках, заправках для салата и некоторых злаковых завтраках, и ее не всегда просто заметить на этикетке. Если вы избегаете молочных продуктов или ограничиваете их потребление, не забудьте удовлетворять потребности в кальции и витамине D (см. главу 3). Заменители сыров и молока (например, соевые, рисовые и ореховые) часто обогащены кальцием. В продаже есть молоко с пониженным содержанием лактозы, которое организм может переносить. Такие продукты служат источником углеводов в тренировочной диете.

Фруктоза

Фруктоза — сахар, содержащийся преимущественно во фруктах и меде, — может вызывать неприятные симптомы у людей, страдающих СРК. Проблема не в нехватке фермента, а скорее в сниженном пороге всасывания фруктозы. Хотя богатая фруктами диета очень полезна для здоровья, некоторые виды, возможно, придется ограничить. Добавленные в продукты фруктоза и высокофруктозный кукурузный сироп могут усугублять симптомы и, возможно, даже повышают заболеваемость синдромом раздраженного кишечника. Большое количество фруктозы — в сиропе из агавы, также популярном подсластителе. Некоторые эксперты оценивают, что мальабсорбция фруктозы характерна почти для половины обладателей СРК.

Ищите на этикетках продуктов высокофруктозный кукурузный сироп, фруктозу (обычную и кристаллическую). Богаты фруктозой яблоки, кокосовое молоко, сухофрукты и соки, гуава, манго, мед, груши и арбузы. В спелых бананах, ежевике, клубнике, малине, чернике, грейпфрутах, винограде, киви, апельсинах и лимонах глюкозы больше, чем фруктозы. Как и с лактозой, часто все зависит от порции, и можно найти свой порог переносимости.

Спортсменам с повышенной чувствительностью к фруктозе во время тренировок и соревнований нужно выбирать спортивные напитки и гели, не содержащие этого сахара, чтобы предотвратить нежелательные желудочно-кишечные симптомы.

Фруктаны

Молекулы фруктанов состоят из фруктозных цепочек, и у человека нет необходимого для их расщепления фермента. Фруктанами богаты спаржа, пиво, чеснок, лук-порей, репчатый лук и пшеница. В различные продукты часто добавляют богатые фруктанами инулин и фруктоолигосахариды (ФОС), чтобы повысить содержание клетчатки. Главный источник фруктанов в американской диете — пшеница, и сведение к минимуму содержащих ее продуктов может оказаться эффективной стратегией борьбы с СРК. Кроме уменьшения порций, пшеничные продукты можно заменить альтернативными.

Многоатомные спирты

Многоатомные спирты, или полиолы, иногда обладают слабительным эффектом. Они содержатся в яблоках, абрикосах, вишне, нектаринах, персиках, грушах, сливах и черносливе. Многоатомные спирты используются как подсластители в продуктах без сахара: ищите на этикетке маннитол, сорбитол, ксилитол, изомальт, лактитол и мальтитол.

Галактаны

Галактаны содержат цепочки простого сахара галактозы. Как и в случае с фруктанами, у человека нет расщепляющего их фермента. К источникам галактанов относятся брюссельская и белокочанная капуста, нут, чечевица, соевые продукты и фасоль, в том числе восковая.

Чем больше вы потребляете FODMAP, тем выше вероятность, что они отразятся на вашем кишечнике. Ведение дневника питания поможет разобраться, какие именно продукты усугубляют симптомы СРК. Можно обратиться к диетологу, чтобы он составил тестовую диету с низким содержанием FODMAP и сделал серию анализов для оценки переносимости продуктов.

СРК и клетчатка

Роль клетчатки — неперевариваемых сложных углеводов — при синдроме раздраженного кишечника неоднозначна. Если главный симптом — запор, повышение содержания клетчатки в пище поможет его снять, однако при диарее лишь усугубит имеющуюся проблему. Обращайте внимание на типы потребляемого вещества.

Существует две формы клетчатки: растворимая и нерастворимая, и, как правило, в продуктах присутствуют обе в том или ином сочетании. Растворимая образует в кишечнике гель, замедляя пищеварение. Недавние исследования показали, что люди с СРК легче переносят именно этот тип: он содержится в овсянке, ячмене, фасоли и фруктах. Нерастворимая клетчатка ускоряет время прохождения пищи через кишечник и может усугублять симптомы СРК. Лучше всего повышать количество растворимой клетчатки постепенно, в течение нескольких недель, чтобы кишечник успел приспособиться и получить пользу. Некоторым страдающим СРК клетчатка помогает в виде добавок: многие изготовлены на основе шелухи семян подорожника.

СРК и жиры

Кроме акцента на жирах, полезных для сердца, и достаточном количестве жирных кислот, согласно инструкциям в главе 3, бывает нужно определить свой порог потребления. Пищевые липиды, в частности, могут вызывать чрезмерную реакцию. При еде каждый раз стимулируется так называемый гастроколический рефлекс, который отвечает

за движения и сокращения кишечника. Жиры инициируют его сильнее, чем белки и углеводы. Расщепление богатых липидами продуктов также требует большего количества желудочной кислоты. Регулирование потребления жиров поможет справиться с СРК.

Пробиотики

Возможно, это покажется интересным и даже неприятным: в вашей тонкой кишке живет почти килограмм бактерий. Их более 400 видов, и очень важно поддерживать баланс между полезными бактериями и вредными. Количество первых зависит от многих факторов диеты и образа жизни, и увеличение их популяции поможет при желудочно-кишечных заболеваниях, в том числе СРК.

Применению пробиотиков для лечения СРК посвящено много исследований. Самый эффективный вариант, видимо, *Bifidobacterium infantis* 35264: показано, что она уменьшает боли и газообразование. Другие штаммы помогли справиться с запорами. Иногда полезно включать в диету разнообразные пробиотики, так как они имеют синергический эффект. Самые распространенные — это *Lactobacillus* и *Bifidobacteria*, которые можно получать с пищей и в виде добавок. *Lactobacillus acidophilus*, например, содержится в йогурте: ищите марки с «живыми и активными культурами». В продаже есть пробиотики в форме таблеток, в частности *Culturelle* и *Align*, польза которых для здоровья подтверждена целым рядом научных исследований. Некоторые добавки продаются в виде порошков.

Пребиотики

Пребиотики — это неперевариваемые вещества, которые дают топливо для живущих в кишечнике пробиотиков. К ним относятся, в частности, олигосахариды (буква О в FODMAP), инулин и фруктоолигосахарид. Поскольку они не всасываются и могут вызывать проблемы у обладателей синдрома раздраженного кишечника, применение пребиотиков при таком диагнозе должно быть индивидуальным. Проверьте, не содержит ли добавка и пробиотики, и пребиотики, так как, возможно, вам лучше принимать только пробиотики.

В целом и для борьбы с СРК, и для оптимальной тренировочной диеты важно планировать питание и выделять время для здоровых приемов пищи и перекусов. Это позволяет есть качественные блюда, ограничивать потребление переработанных продуктов и снимает напряжение. При необходимости нужно принимать уместные добавки и обратиться за медицинской консультацией.

Пищевые аллергии и чувствительность

Есть вероятность, что кто-то из ваших знакомых страдает аллергией на какие-то продукты, например арахис. У чувствительных людей пищевые аллергии часто приводят к резким и тяжелым последствиям. Безусловно, сегодня наблюдается повышенный интерес к этой

теме, но нет четкого согласия в отношении истинной распространенности проблемы: где-то до 10% населения. Хотя кажется, что заболеваемость растет, возможно, дело в том, что об этом состоянии знают все больше людей, и доступно много диагностических тестов.

Пищевые аллергии часто путают с *непереносимостью* и *чувствительностью*, однако это другие реакции. Чувствительность — негативная реакция на какой-то пищевой продукт (обобщающий термин, которым обозначают любые нежелательные последствия, возникающие после его потребления, — как аллергию, так и непереносимость). Пищевая непереносимость — негативная реакция организма на продукты, которая не затрагивает иммунную систему, но может включать пищеварительную систему. Реакция вызвана не до конца перевариваемым (например, при непереносимости лактозы) или неправильно усвоенным компонентом еды.

Пищевая аллергия возникает, когда на какой-то продукт — обычно на содержащийся в нем белок, который организм распознает как чужеродный, — реагирует иммунная система. Начинается выработка антител, которые останавливают вторжение этих аллергенов. Симптомы могут быть разнообразными: это и кожные реакции, например экзема и крапивница, и проблемы с пищеварением, например боли в животе, тошнота и рвота, и легочные реакции, например астма, заложенность носа и насморк, боли в ухе. Встречается и одновременная реакция всех систем организма, которую часто называют *анафилаксией*: она тяжелая и опасна для жизни. Анафилактический шок нередко наступает после потребления аллергенных продуктов (например, арахиса и моллюсков).

Девяносто процентов случаев пищевой аллергии связано с восемью продуктами: это яйца, рыба, молоко, арахис, моллюски, соя, лесные орехи и пшеница. FDA требует выделять эти популярные аллергены жирным шрифтом в списке ингредиентов. Большинство больных СРК считают, что пища способствует появлению реакции, а пищевые аллергии вызывают симптомы СРК. При реакции на пшеницу нужно путем исключения определить, с чем связано состояние: истинной аллергией на этот злак, непереносимостью содержащегося там глютена или целиакией — другим типом реакции иммунной системы. Подробнее о целиакии написано ниже.

Врач может назначать кожные пробы и анализы крови для определения пищевых аллергий и чувствительности. Другой подход, помогающий поставить правильный диагноз, — элиминационная диета.

Элиминационная диета

Полноценная элиминационная диета призвана очистить организм от пищевых продуктов и химических веществ, которые, возможно, вызывают аллергию или чувствительность, и одновременно улучшить способность организма справляться с этими веществами и избавляться от них. Диета основана на теории, что такие изменения дают передышку детоксикации и позволяют телу восстановиться, чтобы функционировать эффективно и результативно. Поскольку организм не сталкивается непрерывно со всеми токсинами, их достаточно легко

исключить. Обычно полноценная элиминационная диета хорошо переносится и крайне полезна для человека, страдающего многочисленными пищевыми аллергиями, чувствительностями и непереносимостями. С ее помощью можно определить, какие конкретно продукты вызывают нежелательные реакции и симптомы. Полноценная элиминационная диета «чистая» и состоит из цельных продуктов, но ее грамотнее проводить вне сезона или в начале базового сезона, когда тщательное следование тренировочному рациону не так важно.

Индивидуальная реакция на эту диету бывает очень разной — нет «типичной» или «нормальной». Чаще всего люди говорят о приливе энергии, улучшении самочувствия, облегчении боли в мышцах и суставах, однако некоторые сообщают, что вначале, особенно в первую неделю, изменяются желудочно-кишечная функция, снижаются головные боли, жесткость в суставах и мышцах, головокружение. Эти и другие симптомы редко сохраняются дольше нескольких суток. Элиминационной диете можно следовать 21–28 дней.

В ходе нее исключают восемь главных «подозреваемых» — аллергены, консерванты, красители, искусственные подсластители, другие добавки и глютен. Убирают кофеин, равно как и гидрогенизированные масла и высокофруктозный кукурузный сироп. Диетолог может назначить план приемов пищи для элиминационной диеты и дать простые рецепты и советы по подбору продуктов. Полезно вести в это время дневник питания, отмечая не только еду, но и симптомы.

Возвращать продукты в рацион после полноценной элиминационной диеты лучше в самой чистой форме. Проверая реакцию, нужно есть тестируемый продукт три раза в день с интервалами примерно четыре часа, отслеживая симптомы. Если явно вызывается негативная реакция, испытание стоит прекратить. Для проверки одного вещества обычно хватает двух дней, но, если результаты вызывают сомнения, можно продлить тест до четырех. В дневнике каждый продукт следует оценивать по системе «да/нет». Если реакция не появилась, переходите к следующему. Продолжительность фаз испытания зависит от реакции и от того, насколько быстро удастся определить ее связь с пищей.

Разобравшись, каких продуктов нужно избегать или постепенно снижать их содержание в рационе, можно составить план спортивного питания на сезон тренировок, при необходимости обратившись к диетологу.

Целиакия и непереносимость глютена

Целиакия, или глютеновая энтеропатия, — хроническое аутоиммунное заболевание кишечника, которое может возникнуть у генетически предрасположенных к нему людей. Его вызывает сочетание генетических, средовых и иммунологических факторов; непосредственной причиной могут стать желудочно-кишечная или вирусная инфекция, сильный стресс или хирургическое вмешательство. По некоторым оценкам, в мире целиакией болеет 1 из 266 человек, а в США и европейских странах — каждый сотый. Несколько десятилетий назад считалось, что это редкое заболевание, обычно диагностируемое в раннем детстве, но, как оказалось, оно может возникнуть в любом возрасте, в том числе у пожилых.

Больные целиакией должны всю жизнь соблюдать безглютеновую диету. *Глютен*, или *клейковина*, — обобщающий термин для определенных видов белков, содержащихся в пшенице, ржи и ячмене, которые у страдающих целиакией повреждают всасывающую поверхность тонкой кишки. Стенки тонкой кишки выстелены крохотными, похожими на пальцы отростками — ворсинками, которые необходимы для переваривания и всасывания важных питательных веществ. При повреждении глютеном ворсинки воспаляются и становятся плоскими, из-за чего нарушается всасывание кальция, железа и фолата. По мере развития заболевания искажается всасывание углеводов, например лактозы, а также жирорастворимых витаминов (А, D, Е и К), белков и других питательных веществ.

Понятно, что хронический контакт с глютеном может привести к недостаточности витаминов и значимых элементов и к связанным с этим заболеваниям, например остеопорозу и анемии. Растет риск развития неврологических и других аутоиммунных проблем, некоторых видов рака, а также бесплодия, как у мужчин, так и у женщин, и выкидышей. Целиакия поражает многие системы организма, не только желудочно-кишечную; спектр и тяжесть симптомов разнообразны, поэтому ее сложно диагностировать. Встречается «скрытая целиакия», при которой симптомов нет или они незаметны.

Признаки целиакии у детей и взрослых могут возникать как отдельно, так и в сочетании, вот некоторые из них:

- недостаточность железа, фолата и (или) витамина В₁₂;
- множественная нехватка витаминов и биологически значимых элементов;
- боль в животе, вздутие и газообразование;
- несварение и рефлюкс;
- тошнота и рвота;
- хроническая усталость и слабость;
- диарея, запор и перемежающиеся периоды запора и диареи;
- непереносимость лактозы;
- мигрень;
- боль в костях и суставах;
- быстрое появление синяков;
- опухлость кистей и стоп;
- депрессия;
- язвы в ротовой полости.

Из-за диагностических сложностей многие до выявления болезни страдают от симптомов в среднем десять лет. Специфические анализы крови включают тесты на антитела IgA, эндомизиальные и антитела IgA к тканевой трансглутаминазе (ТТГ). Эти тесты не обеспечивают 100%-ной точности и порой показывают отрицательный результат, несмотря на целиакию. Единственный решающий анализ — биопсия кишечника.

Перед анализами крови и биопсией важно не соблюдать безглютеновую диету, так как это может помешать точной постановке диагноза: уровень антител и ворсинки могут вернуться в норму.

Людам с диагностированной целиакией нужно до конца жизни соблюдать строгую безглютеновую диету. После отказа от глютена повреждения тонкой кишки заживут, а симптомы уменьшатся и в конце концов исчезнут. Но и при хорошем самочувствии даже небольшое количество глютена может вызвать повреждение кишечника.

Продукты, которых нужно избегать на безглютеновой диете

Глютен содержится в пшенице, ржи и ячмене. Многие продукты, приготовленные из этих злаков, например хлеб, крупы и макароны, определить несложно, однако глютен добавляют в переработанные продукты как загуститель и стабилизатор. Больные целиакией должны приучиться внимательно читать списки ингредиентов и узнавать потенциальные источники своей проблемы. Это вещество может присутствовать в безобидных на вид продуктах — ветчине, заправках для салатов, соусах и супах.

Допустимость овсянки в безглютеновой диете продолжает вызывать разногласия по двум причинам. Во-первых, к овсу во время роста, сбора и обработки часто попадают глютен-содержащие злаки. Во-вторых, недавние исследования показали, что овсянка у некоторых людей вызывает специфическую кишечную реакцию, хотя у других никаких изменений не происходит. В продаже есть гарантированно чистая овсянка, поэтому советы в отношении этого продукта для больных целиакией должны быть индивидуальными.

Продукты, разрешенные при безглютеновой диете

Спортсмены, больные целиакией, должны составить список безглютеновых продуктов, которые можно включить в диету для тренировок и соревнований. К зерновым и крахмалистым продуктам без глютена относятся рис, кукуруза, картофель, тапиока, саго, чечевица, сушеная фасоль, амарант, гречка, сорго, киноа и просо.

Всегда читайте списки ингредиентов и поищите компании, которые производят безглютеновые продукты на отдельных линиях. Возможно, следует брать такое питание с собой на соревнования или заранее поинтересоваться, будет ли оно доступно на месте. В меню должны входить безглютеновые батончики, спортивные напитки и гели. Разрабатывая программу питания без глютена, нужно учитывать нагрузки, восстановление и подготовку к соревнованиям, как в обычной спортивной диете.

ДИАБЕТ

Сегодня больные диабетом спортсмены как никогда активно и успешно участвуют в спорте, развивающем выносливость. Диабет первого типа — аутоиммунное заболевание, которое поражает выделяющие инсулин клетки поджелудочной железы, из-за чего они

вырабатывают мало инсулина или не производят его вообще. Диабет второго типа возникает, когда рецепторы инсулина перестают распознавать это вещество, вырабатываемое организмом, и обычно поражает людей с лишним весом и ожирением.

Создана первая профессиональная команда велосипедистов — Team Type 1, в которую входят больные диабетом первого типа. Они соревнуются в беге на длинные дистанции, плавании и триатлоне. Без инсулина, выработка которого нарушена, организм не может использовать глюкозу как источник топлива. В этом разделе мы рассмотрим спортивное питание при обоих типах диабета, хотя некоторые стратегии для конкретных проблем и обстоятельств типичнее при диабете первого типа. Атлеты с диабетом второго типа тоже часто занимаются спортом, требующим выносливости. Но наши советы не заменят консультации врача.

Спортсмены, больные диабетом, обязательно должны постоянно отслеживать и корректировать уровень глюкозы в крови, чтобы предотвратить гипер- и гипогликемию (слишком высокий и низкий уровни глюкозы соответственно). Уровень глюкозы колеблется в зависимости от интенсивности и продолжительности нагрузки, времени дня, эмоционального состояния спортсмена, условий среды, скорости всасывания пищи и показателей инсулина. Очевидно, что программы питания для таких атлетов должны корректировать специалисты.

Тренировки требуют питания на спортивном уровне — удовлетворения потребности в углеводах, белках и жирах в конкретный день, при этом нужно делать поправку на прием инсулина и лекарств. Разные подходы к питанию для конкретных занятий требуют специфической корректировки в отношении приема инсулина.

Ежедневный тренировочный рацион спортсменов с диабетом первого и второго типов удовлетворяет те же пищевые потребности, что и для других атлетов в видах спорта на выносливость. Включение в рацион углеводов с низким гликемическим индексом помогает контролировать уровень глюкозы, так как они выделяются в кровоток медленнее. Управлять уровнем глюкозы обычно проще, если последовательно соблюдать график приемов пищи и перекусов. Спортсменов с диабетом первого типа поощряют корректировать прием инсулина в соответствии с диетой, а не наоборот. Другими словами, они должны питаться как атлеты и не забывать о поджелудочной железе.

Одной из самых больших проблем для них становится риск гипогликемии. Это особенно верно во время и после нагрузки, если не делать необходимых поправок в отношении потребления пищи и приема инсулина. У спортсменов с диабетом второго типа, которые не принимают инсулин, гипогликемия вызывает меньше беспокойства, но с увеличением тренировок им придется корректировать прием пероральных препаратов. При диабете первого типа ситуация намного сложнее и непредсказуемее. Гипогликемия может появиться в течение суток после умеренной и интенсивной тренировки, поэтому уровень глюкозы в крови обязательно нужно отслеживать и до, и после нагрузки, а затем еще несколько часов.

Спортсмены-диабетики могут пользоваться специальным прибором — глюкометром. Он позволяет всего за пять секунд определить уровень глюкозы, чтобы контролировать

его в течение дня и до нагрузки. В идеале желательно приступать к упражнениям, когда показатели в рамках 100–200 мг/дл. Если цифры упали, можно съесть углеводы, а если слишком выросли — добавить инсулина. Если уровень глюкозы в крови высокий и в моче присутствуют кетоны, тренировку лучше отложить. Глюкометры дают спортсмену важные данные, чтобы понять, как глюкоза реагирует на нагрузку, инсулин и еду, и найти оптимальные подходы.

Во время тренировки умеренной и высокой интенсивности, длящейся больше часа, спортсмены на выносливость с диабетом, как и любые другие, должны получать углеводы. Для начала можно ориентироваться на 30–60 г/ч. Спортивные напитки в удобной форме поставляют углеводы, жидкость и электролиты. Можно добавить в рацион гели и спортивные батончики. Обычно нет необходимости дополнительно принимать инсулин из-за углеводной подпитки. Рекомендуется получать углеводы равномерно, а проверка уровня глюкозы поможет определить, как именно принимать инсулин при этой тренировке. Спортсменам с диабетом можно рассказать о корректировке инсулина, отслеживании глюкозы и корректирующих факторах в их тренировках, программах подпитки и контроля.

Еще один важный инструмент для спортсменов, дающий информацию об изменениях уровня глюкозы, — системы непрерывного мониторинга глюкозы (CGM). Эти устройства дают результаты примерно каждые пять минут, показывая тенденцию изменений. Их можно использовать как сигнал тревоги, например во время нагрузок, чтобы предотвратить падение уровня глюкозы в крови путем коррекции углеводов. Инсулиновые помпы снижают уровень инсулина во время и после нагрузок, предотвращая гипогликемию. Они позволяют чаще корректировать инсулин и обеспечивают более точное дозирование.

После упражнений спортсмены-диабетики должны применять обычные стратегии восстановления: восполнять жидкости, топливо и электролиты. Повышенная чувствительность к инсулину сохраняется несколько часов после нагрузки. Оптимальное питание в этот период может предотвратить гипогликемию, и иногда дозу инсулина нужно снизить. После нагрузки нужно снова проконтролировать уровень глюкозы.

При подготовке к соревнованиям неизбежно появляются возбуждение и волнение. Одним из побочных эффектов может стать выделение адреналина и кортизола, которые стимулируют выведение глюкозы из печени и снижают эффективность инсулина, приводя к колебаниям уровня глюкозы. Практикуйтесь заранее: старайтесь имитировать день гонки, составьте на бумаге план питания, лечения и мониторинга. Пригодятся и методики расслабления. Хотя спортсмены с диабетом первого типа могут снизить базовый уровень инсулина, чтобы предотвратить падение уровня глюкозы на соревновании, волнение и гормоны стресса, повышающие эти показатели, а также порция углеводов перед гонкой могут потребовать коррекции обычной дозы инсулина. Не следует жертвовать углеводами, необходимыми для завершения гонки. При необходимости после финиша можно снизить базовый уровень инсулина, чтобы предотвратить гипогликемию. С этой целью нужно применять и стратегии восстановления запасов углеводов.

Спортсмен, больной диабетом первого типа, должен иметь правильное представление о своем состоянии, для чего ему желательно обратиться к специалисту. В сочетании с логичными поправками и экспериментами это позволит разработать план приема инсулина, других препаратов и питания как для тренировок, так и для соревнований.

РАССТРОЙСТВА ПИЩЕВОГО ПОВЕДЕНИЯ

Во время тренировок и соревнований способность быстро переместить тело на некоторое расстояние за установленное время, то есть скорость, дает выигрыш в результативности. Низкий уровень липидов в организме, таким образом, считается преимуществом. Однако иногда спортсмены застревают на весе и уровне жира. Поскольку им часто свойственны целеустремленность, перфекционизм, стремление конкурировать и высокая мотивация — качества, способствующие успеху в спорте, — они ставят нереальные цели в отношении похудения. Стремление сбросить вес может быть вызвано целым рядом внешних факторов, в том числе замечаниями тренеров, коллег и средствами массовой информации. Спортсменки чаще недовольны своими параметрами и имеют искаженное представление о своем теле, хотя и мужчины от этого не застрахованы.

Согласно общему определению, *расстройства пищевого поведения* охватывают множество проблем: от ошибочных и вредных стратегий похудения с периодическим «запойным» перееданием и приемом слабительных до полноценных пищевых нарушений — нервной анорексии, булимии и неуточненных расстройств. В этой области много переходных состояний, и сложно понять, где заканчиваются небольшие осложнения и начинается заболевание. Часто попытка сбросить вес выходит из-под контроля и развивается в нездоровые привычки, которые квалифицируются как расстройство пищевого поведения.

В большинстве видов спорта влияние полноценных расстройств пищевого поведения не слишком велико, но исследования указывают на распространенность среди атлетов нарушений поведения и необоснованных опасений по поводу массы, формы тела и уровня жира. К ним относятся пропуск приемов пищи, постоянное взвешивание, потребление заниженного количества липидов и боязнь, что какой-то продукт добавит килограммов. Расстройство может сопровождаться компульсивным бесконтрольным перееданием.

Еще один синдром — *спортивная анорексия* — описывает состояние, характеризующееся нарушениями питания и компульсивными упражнениями. Ему сопутствует интенсивный страх потолстеть, несмотря на то что вес в норме и даже ниже, а также ограничение питания, часто до 1200 ккал в день, и чрезмерные физические упражнения. Отмечаются «запойное» переедание, вызывание рвоты и использование слабительных и мочегонных средств. Некоторые спортсмены способны остановиться, завершив карьеру, однако в других случаях этого не происходит и развивается полноценное клиническое нарушение.

Расстройства пищевого поведения сложны и многофакторны. В них могут быть вовлечены психологические и эмоциональные проблемы, например тревожность и депрессия,

неспособность справиться с личными и семейными неурядицами, жизненные моменты и стрессы, спортивная субкультура и общество, навязывающие стройное тело как идеал. Может сработать биохимический дисбаланс. К триггерам расстройств питания у спортсменов относятся травмирующие события, например в отношениях и семье, рекомендации сбросить вес, продолжительные диеты и значительное расхождение между фактической массой тела и собственными представлениями об идеальной фигуре. Люди с высоким риском расстройств пищевого поведения тяготеют к определенным видам спорта, но и сами занятия могут вызвать эти нарушения. Факторы риска: продолжительные диеты, циклы изменений веса, увеличение объема занятий, стресс, вызванный тренировками и самим спортом, например потеря тренера, призывы наставников похудеть, а также нехватка информации о правильных целях в отношении массы и состава тела и здоровых стратегий для их достижения.

У мужчин нарушения пищевого поведения встречаются реже, но озабоченность все равно остается. Имеющиеся данные, возможно, занижают истинную распространенность этого явления. Чаще расстройства развиваются у тех мужчин, которые уже страдали от лишнего веса и даже ожирения, и страх потолстеть может быть связан с прошлым опытом. Мужчины могут сесть на диету для улучшения результатов или после травмы, повлиявшей на тренировки. Они больше, чем женщины, подвержены мышечной дисморфии — нарушению образа тела, характеризующемуся активной озабоченностью его размерами и степенью развития мускулатуры. Пытаясь исправить ситуацию, люди с этим расстройством часто злоупотребляют препаратами и пищевыми добавками, сулящими увеличение мышечной массы, снижение уровня жира в организме и повышение результативности. Мышечная дисморфия чаще встречается у тяжелоатлетов и бодибилдеров, но может поразить спортсмена в любом виде спорта.

Есть несколько распространенных признаков расстройств пищевого поведения. Человек может постоянно беспокоиться по поводу массы тела, отказываться поддерживать даже минимальный вес, настаивать на периодах жесткого ограничения калорий и/или избыточной физической активности, которые не входят в сбалансированную программу тренировок. Другие признаки: выполнение неких ритуалов с пищей, вызывание у себя рвоты и злоупотребление слабительными и препаратами для похудения. Подобное поведение не говорит о полноценном расстройстве, но, если оно возникает, стоит подумать о возможном наличии проблемы. Некоторые характеристики таких состояний описаны во врезке «Расстройства пищевого поведения».

Нарушения и истинные расстройства пищевого поведения опасны для здоровья спортсменов. Они ведут к плохой результативности, связанной с истощением запасов гликогена и электролитов, и уменьшению безжировой массы тела. Могут возникнуть пищевые недостатки, повышается риск инфекций, заболеваний и травм. Другие последствия: уменьшение скорости метаболизма, желудочно-кишечные осложнения, менструальная дисфункция у женщин и снижение минеральной плотности костной ткани. Атлету

с расстройством пищевого поведения должна помогать команда квалифицированных специалистов, умеющих лечить это состояние, в том числе врач, диетолог и психолог или психотерапевт.

РАССТРОЙСТВА ПИЩЕВОГО ПОВЕДЕНИЯ

Нервная анорексия

- нежелание поддерживать массу тела даже на нижней границе нормы;
- активный страх потолстеть, несмотря на недостаточный вес;
- искаженное восприятие веса и формы своего тела;
- отрицание опасности текущей низкой массы тела;
- редкие менструации или их отсутствие у женщин, достигших половой зрелости.

Физические симптомы нервной анорексии:

- выпадение волос и тонкие волоски на теле;
- редкий пульс;
- чувствительность к холоду;
- стрессовые переломы, остеопения и остеопороз;
- травматическое перенапряжение;
- патологическая усталость;
- желудочно-кишечные нарушения.

Нервная булимия

- повторяющиеся эпизоды компульсивного переедания, характеризующиеся бесконтрольным избыточным потреблением пищи в короткий период;
- очистка желудочно-кишечного тракта, например вызывание у себя рвоты, злоупотребление слабительными и мочегонными средствами, клизмами и другими препаратами;
- компульсивное переедание и очистка ЖКТ в среднем два раза в неделю на протяжении трех месяцев;
- несоразмерное влияние формы тела и веса на самооценку.

Физические симптомы нервной булимии:

- частые колебания массы тела;
- затрудненное глотание и повреждения горла;
- опухшие железы;
- повреждение зубной эмали от желудочного сока;
- дисбаланс электролитов и обезвоживание;
- нерегулярные менструации;
- диарея или запоры.

Прочие расстройства пищевого поведения (EDNOS)*

Эта категория включает состояния, которые не соответствуют критериям конкретных расстройств пищевого поведения:

- эпизоды компульсивного поведения без компенсирующего поведения, наблюдаемого при нервной булимии;
- повторяющееся пережевывание и выплевывание большого количества пищи без проглатывания;
- симптомы, похожие на нервную анорексию, в сочетании с регулярными менструациями;
- симптомы, похожие на нервную булимию, но более редкие или длящиеся менее трех месяцев;
- регулярное очищение желудочно-кишечного тракта после даже небольшого количества пищи.

Мышечная дисморфия

Этим термином описывают нарушения образа тела, встречающиеся преимущественно у мужчин-культуристов и тяжелоатлетов:

- озабоченность недостаточно стройным и мускулистым телом;
- озабоченность мускулатурой, значительно вредящая социальной сфере;
- избыточные упражнения, озабоченность едой, злоупотребление стероидами и/или пищевыми добавками, нацеленное на увеличение размеров тела или уменьшение содержания жира в организме.

Спортивная анорексия

Состояние, обозначаемое этим термином, не относится к полноценным расстройствам пищевого поведения:

- нарушение пищевого поведения в сочетании с компульсивными упражнениями;
- активный страх потолстеть, несмотря на то что вес ниже нормального;
- похудение достигается путем ограничений питания и значительных компульсивных упражнений.
- вызывание у себя рвоты, применение слабительных и мочегонных средств.

Компульсивное (психогенное) переедание

Это расстройство считается подкатегорией прочих расстройств пищевого поведения, но ожидается, что в будущем его классифицируют как отдельную нозологию:

- повторяющиеся эпизоды компульсивного переедания, характеризующиеся большим объемом пищи и бесконтрольностью;

* EDNOS — Eating Disorder Not Otherwise Specified.

- эпизоды переедания, когда человек ест быстрее обычного; наедается до некомфортного насыщения; много ест, не чувствуя физического голода; ест в одиночестве, стесняясь объема пищи; после еды испытывает отвращение, депрессию, вину, выраженный стресс в отношении компульсивного переедания;
- переедание как минимум два раза в неделю на протяжении шести месяцев.

Здоровье костной ткани

Последние два десятилетия здоровье костной ткани привлекает повышенное внимание из-за растущей частоты остеопоротических и стрессовых переломов. На состояние этой важной ткани влияют уровень физической активности, баланс гормонов, генетические и пищевые факторы, нагрузки, уровень кальция и витамина D, кислотно-щелочной баланс. Баланс кальция зависит от потребления и всасывания этого элемента, а также его выведения с мочой. Спортсмены в группе риска должны учитывать все это, принимая решение о диете и приеме добавок.

Кость — это динамичная ткань, которая постоянно разрушается и перестраивается под управлением гормонов. Когда распад и резорбция костной ткани интенсивнее ее образования, костная масса уменьшается. Сначала это может привести к остеопении — снижению минеральной плотности кости. Если процесс продолжается, может развиться остеопороз — заболевание, при котором кости становятся хрупкими и из-за этого повышается риск переломов.

Аменорея

В поддержании хорошего состояния костной ткани у женщин критическую роль играет гормон эстроген. Когда его уровень низкий, кость начинает служить источником кальция, так как этот элемент выполняет важные физиологические функции. Даже если физическая активность высока, низкий уровень эстрогена, который наблюдается при аменорее (отсутствии менструаций) и после менопаузы, ведет к потере костной ткани.

У спортсменок, пожалуй, нерегулярные менструации встречаются чаще чем обычно. Для описания подобного дисбаланса используется термин *спортивная аменорея*. В развитии этого состояния участвуют разные факторы, и доминирующий — недостаток калорий. Избыточная тренировочная нагрузка или усиление занятий, не сопровождающееся соответствующим увеличением рациона, создают дефицит калорий, способствующий аменорее. Конечно, к хронически низкому энергопотреблению и дисбалансу могут привести также нарушения и полноценные расстройства пищевого поведения. В узкоспециальных дисциплинах, например беге, гимнастике и танцах, аменорея как явление присутствует чаще, но при определенных условиях может появиться в любом виде спорта на выносливость.

Какой бы ни была причина, очевидно, что у атлеток с аменореей ниже костная масса. Примерно 45% из них имеют остеопению — сниженную минеральную плотность кости,

а 12% больны остеопорозом. Такие спортсменки могут терять 2–3% костной массы в год. Среди женщин с текущими или перенесенными нарушениями менструаций очень распространены стрессовые переломы. При аменорее следует обратиться к специалисту по спортивной медицине, который оценит костную массу, гормональный статус и назначит лечение.

Ученые ищут способ остановить снижение костной массы у спортсменок и восстановить ее. Последние данные указывают на то, что положительный эффект заместительной гормональной терапии с использованием пероральных контрацептивов минимален и не приводит к возобновлению менструаций, к тому же формирует ложное чувство безопасности. Препараты, которые обычно выписывают для лечения низкой костной массы у женщин после менопаузы, неэффективны у молодых спортсменок.

Поскольку основная причина низкого уровня эстрогена — недостаточное потребление энергоемких продуктов по отношению к объему тренировок, пищевые стратегии оказываются самым эффективным способом улучшения состояния костной ткани. Прежде всего нужно решить вопрос дефицита энергии у спортсменок с аменореей, для чего часто необходимы некоторый набор веса и восстановление правильного индекса массы тела. Иногда стабильный вес можно сохранить, увеличив число калорий и восстановив менструальный цикл. Правда, возвращение к нормальным уровням гормонов может быть не быстрым. Атлеткам полезно воспользоваться услугами спортивного диетолога, который определит необходимую калорийность пищи и баланс питательных веществ. Если есть более глубокие проблемы с нарушениями пищевого поведения или полноценное расстройство питания, стоит проконсультироваться у психолога.

Спортсменкам, проходящим лечение от аменореи, следует повысить потребление кальция до 1500 мг в день и получать столько витамина D, чтобы оптимизировать его уровень для максимального всасывания кальция (минимум 600 МЕ в день). Посмотрите богатые кальцием продукты в табл. 3.5. Если не получится достичь желаемого уровня с помощью диеты, можно один или два раза в день принимать добавки: 500 мг карбоната или цитрата кальция в сочетании с витамином D. Избыточное потребление белка при нехватке кальция и высоких дозах кофеина и натрия может ухудшить всасывание кальция. Следует восстановить баланс диеты в целом, особенно в плане калорийности. Упражнения с подъемом тяжестей можно продолжать, но не чрезмерно. Данные показывают, что благодаря нормализации энергетического баланса и естественным стратегиям, восстанавливающим менструации, костная масса может увеличиваться на 2–3% в год, то есть на 25% за десять лет.

Остеопороз у мужчин

По данным Национального фонда остеопороза США, число мужчин страны, страдающих этим заболеванием, в 2011 году достигло двух миллионов, и еще 12 миллионов были в группе риска. До четверти мужчин старше 50 лет перенесли остеопоротические переломы.

Эта болезнь поражает мужчин всех рас и этнических групп, хотя у представителей европеоидной расы риск, видимо, выше. Из-за остеопороза мужчины страдают от переломов позвоночника, запястья и других костей, хотя и в более старшем возрасте, чем женщины. Несмотря на то что в последние годы все чаще говорят о риске остеопороза, эту болезнь по-прежнему недостаточно диагностируют, плохо лечат и о ней мало сообщают.

Костная ткань и велосипедный спорт

Давно известно, что для стимулирования образования остеобластов — клеток, строящих кость, — полезны поднятия тяжестей и упражнения с отягощением. Некоторые виды спорта на выносливость, например плавание и велосипедный, не дают этих преимуществ.

Нет ничего необычного, если в разгар гоночного сезона появляются сообщения, что один-два профессиональных велосипедиста при массовом столкновении сломали ключицу или еще какую-то кость. Но, может быть, риск переломов в этом спорте повышает не только возможность удара? Все больше исследований указывает на то, что велосипедная подготовка не гарантирует оптимальной плотности костной ткани.

Проблемы с костями, безусловно, здоровья не добавляют. Остеопороз характеризуется низкой костной массой и постепенной ее деградацией, что приводит к хрупкости костей и повышенному риску переломов бедра, позвоночника и запястья. Остеопорозу предшествует остеопения — сниженная плотность костной ткани.

Недавние исследования должны убедить велосипедистов уделять особое внимание тренировкам и стратегиям питания, наращивающим костную массу. В Оклахомском университете сравнили костную массу соревнующихся шоссейных велосипедистов-мужчин, средний возраст которых 30 лет, с мужчинами, которые занимались любительскими упражнениями. DEXA-сканирование* показало, что у велосипедистов плотность костной ткани позвоночника меньше, чем в контрольной группе. У 25% велосипедистов ее можно было классифицировать как остеопению, а у 9% была более тяжелая проблема — остеопороз. Исследователи не смогли связать эти результаты ни с уровнем тестостерона — гормона, регулирующего состояние костей у мужчин, — ни с потреблением кальция.

Результаты исследования Колорадского университета тоже вызывают беспокойство. Ученые в течение года измеряли плотность костной ткани у 14 соревнующихся велосипедистов-мужчин. Было обнаружено, что масса костной ткани в нескольких местах значительно снижается за сезон. Участники принимали в виде добавок 1500 или 250 мг цитрата кальция в сутки. Это не повлияло на скорость потери костной ткани, значит, факторы риска не связаны с питанием.

Велосипедные тренировки без сопутствующих упражнений не дают нужной нагрузки и повышают риск снижения плотности костной ткани. Этот параметр сравнили

* Стационарное исследование DXA (DEXA) — сканирование человека на рентгеновском столе в положении лежа на спине. Сканирующий рычаг проводится вдоль тела для измерения плотности костей в центре скелета.

у велосипедистов, бегунов и тяжелоатлетов. Было обнаружено, что у велосипедистов плотность костной ткани ниже всего. По данным исследования, у триатлетов костная масса умеренно увеличивалась на протяжении сезона.

Здесь вступает в игру кросс-тренинг. Велосипедисты должны осознавать, что для максимизации костной массы очень важна повторяющаяся ударная нагрузка, и, возможно, стоит добавлять в программу упражнения с отягощением и бег, причем круглый год, а не только в межсезонье.

Низкая плотность костной ткани повышает риск переломов, и если у вас есть опасения, подумайте о сканировании, чтобы определить свое состояние. Если вы хрупкого телосложения или у кого-то из родственников низкая плотность костной ткани, риск выше. У велосипедистов старшего возраста вероятность переломов растет даже без травм, связанных с авариями. У женщин риск снижения плотности костной ткани выше, чем у мужчин, и для раннего выявления этого состояния также важно сканирование.

Велосипедисты, сосредоточенные на результатах соревнований, много часов крутят педали, усиленно потея. Кроме натрия, пот выводит целый ряд элементов, в том числе кальций. Его потери могут достигать нескольких сотен миллиграммов за длинный заезд, увеличивая потребность организма в кальции. Мужчинам обычно советуют получать 800 мг кальция в сутки, а женщинам — 1200 мг, хотя велосипедисты с низкой костной массой и в группе риска могут повысить суточное потребление с пищей и добавками до 1500 мг. Для здоровья костей важен и витамин D. Он вырабатывается в организме под действием солнечного света, однако кремы от загара могут заблокировать процесс, а в пище витамина D довольно мало. Мультивитамины содержат его в количестве от 400 МЕ (ежедневная суточная норма) до, вероятно, более эффективных и уместных доз 800–1000 МЕ. Рекомендации в отношении кальция и витамина D, способствующих укреплению костей, должны быть индивидуальными и учитывать текущую минеральную плотность кости, факторы риска и уровень витамина D.

Масса тела тоже играет важную роль. Многие велосипедисты преодолевают в год сотни и тысячи километров, тем не менее внимательно следят за потреблением калорий, стараясь сохранить легкость для подъемов. Недостаток энергии в организме может усилить потерю костной ткани и у мужчин, и у женщин, воздействуя на определенные половые гормоны. Необходимы дальнейшие исследования этого явления у мужчин, а также данные из других видов спорта, не связанных с поднятием тяжестей, например плавания.

СОВЕТЫ ПО РАЗВИТИЮ КОСТНОЙ ТКАНИ

1. Если вы занимаетесь велосипедным спортом или плаванием, весь год добавляйте в программу тренировок поднятие тяжестей, упражнения на сопротивление и бег.
2. Стремитесь получать с пищей минимум 1000 мг кальция в сутки. Возможные порции: — 300 мг в сутки: 240 мл молока, или 240 мл йогурта, или 30 г швейцарского сыра;

- 200 мг в сутки: 30 г сыра чеддер, или 30 г сыра колби*, или 30 г моцареллы; 1 ст. отварной капусты брокколи, или 1 ст. отварной листовой капусты, или 1 ст. отварной капусты бок-чой;
 - 100 мг в сутки: 1 ст. творога, или 1 ст. отварной сушеной фасоли, или один крупный апельсин.
3. Если получать 1000 мг кальция в сутки с пищей сложно, можно выбирать обогащенные продукты, например апельсиновый сок. Проверяйте содержание кальция на этикетках продуктов, которые регулярно покупаете, например восстанавливающих напитков и энергетических батончиков.
 4. Если кальция с пищей недостаточно или если нужно больше из-за уже имеющегося снижения костной массы, принимайте добавки с этим элементом в дозе 500 мг/сутки.
 5. Ешьте больше естественных источников витамина D, например усиленного им молока и жирной рыбы. Многие велосипедисты могут вырабатывать витамин D, безопасно находясь до 15 минут под прямыми солнечными лучами три раза в неделю, но зимой или даже круглый год более целесообразны добавки — ориентировочно 800 МЕ в сутки.
 6. Высокое потребление фруктов и овощей подщелачивает кровь и помогает удерживать кальций в кости, а не выводить его с мочой.
 7. Табакокурение и злоупотребление алкоголем негативно отражаются на костной массе.
 8. Снижение костной массы бывает связано с гормональным статусом. Установлено, что дефицит калорий может негативно повлиять на уровень гормонов спортсменок. Данных в отношении спортсменов-мужчин пока недостаточно.

* Колби — это полутвердый американский сыр из коровьего молока. По вкусу сравним с чеддером, однако отличается большей мягкостью, нежностью и влажностью, податливой текстурой.

ГЛАВА 13

УЛУЧШЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТИВНОСТИ И РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ С ПОМОЩЬЮ ПИТАНИЯ

СТРАТЕГИИ ПОВЫШЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТИВНОСТИ

Спортсмены всегда стремятся получить дополнительные преимущества путем манипуляций с рационом, например добавления или исключения каких-то питательных веществ в определенные моменты тренировочной программы. Две стратегии призваны повысить использование жира во время нагрузки: одна из них сосредоточена на поступающих с пищей липидах, а другая — на углеводах.

Загрузка жирами

Идея загрузки липидами для увеличения результативности интересна, так как жир, запасенный в мышцах и жировой ткани, — щедрый источник топлива, в отличие от ограниченных запасов углеводов. Даже у самых худых спортсменов его хватит на несколько дней тренировок низкой и умеренной интенсивности, и занятия на выносливость увеличивают способность сжигать липидный слой при такой нагрузке.

Часто рекламируют стратегии питания, которые стимулируют спортсменов «усилить сжигание жира» или активнее черпать топливо из липидных запасов, а не углеводов. Но с загрузкой жиром (наполнением рациона данным веществом) связано несколько

ОСНОВНЫЕ МОМЕНТЫ

Загрузка жиром не показала улучшения спортивной результативности.

К методике «тренируйся с низким уровнем гликогена, соревнуйся с высоким» следует подходить с осторожностью.

Мышечные судороги могут возникать из-за обезвоживания и нехватки питательных веществ, например натрия.

Травмированные спортсмены должны при необходимости корректировать план питания для выздоровления, делая акцент на конкретных питательных веществах.

Достаточное потребление углеводов способно смягчить нежелательное воздействие тяжелых тренировок на иммунную систему.

проблем, мешающих переключиться на повышенное его сжигание. Богатая этим компонентом диета кажется привлекательной, но требует определенных знаний для грамотного планирования, которыми владеют только спортивные диетологи. Тренироваться при таком рационе крайне сложно. Исследование показало, что участники, несколько недель соблюдавшие диету с низким уровнем углеводов и высоким содержанием липидов, плохо реагировали на тренировки. Излишне жирное меню может пагубно сказаться и на здоровье.

В Австралийском институте спорта (Канберра) и других научных лабораториях несколько качественных исследований пролили свет на метаболизм жиров во время нагрузки. Проверялась гипотеза, что спортсмены могут приспособиться к высокожировому рациону за 3–5 дней до соревнований (это устраняет часть рисков, связанных с аналогичной долговременной диетой), после которого следует загрузка углеводами за двое суток до старта. Предполагалось, что такая методика максимизирует запасы гликогена и оптимизирует способность мышц к окислению жира во время нагрузки, требующей выносливости. Чтобы лучше имитировать настоящие спортивные условия, участники тестировались на время.

Исследования показали, что несколько дней загрузки жирами могут усилить способность спортсмена сжигать этот компонент во время тренировки, и эффект сохраняется, даже если после него следуют день загрузки углеводами, большой прием пищи перед занятием и потребление углеводов во время него. В то же время ученые не выявили значимого прироста результативности в тренировках, требующих выносливости и сверхвыносливости. Кроме того, липидная загрузка, вероятно, снижает способность мышц расщеплять гликоген во время занятия, требующего высокоуглеводного топлива. При нагрузках на выносливость, перемежаемых высокоинтенсивными упражнениями (это часто бывает во время гонок и на тренировках), такая методика не увеличивает производительность и ухудшает способность к спринту.

Итак, нет оснований рекомендовать загрузку жирами и гликогеном для улучшения результатов в видах спорта, требующих выносливости и сверхвыносливости. Эти стратегии могут даже снизить производительность при коротких высокоинтенсивных нагрузках.

«Тренируйтесь с низким уровнем гликогена, соревнуйтесь с высоким»

Еще одна стратегия периодизации диеты, которая давно привлекает внимание спортсменов, а теперь и ученых: «Тренироваться с низким уровнем гликогена, соревноваться с высоким». Спортсмены целенаправленно занимаются с низкими запасами гликогена в организме или вообще без поддерживающего потребления углеводов. Они хотят усилить естественную адаптацию мышц, в частности сделать интенсивнее сжигание жира. Другими словами, повысить эффективность тренировок. На бумаге все хорошо, но реальных данных немного.

В некоторых исследованиях этой методики манипулировали не диетой для снижения запасов гликогена, а тренировочной нагрузкой. Например, участники занимались два раза в сутки через день, который предназначался для отдыха и восстановления гликогена. Уровень гликогена был низким на второй за день тренировке в состоянии истощения. Эксперимент не показал значительного прироста результативности, поставлен на нетренированных участниках и сильно отличается от манипуляций с диетой и занятиями, которые проводят хорошо подготовленные спортсмены.

В двух исследованиях на протяжении трех недель наблюдали за тренированными участниками. У спортсменов, выполняющих интенсивные интервальные занятия с низким уровнем гликогена, действительно активнее увеличиваются мышечные маркеры, которые должны меняться с подготовкой. Тяжелые тренировки давались с трудом и проходили с низкой отдачей, в целом участники выполняли меньше работы. В конце исследования группу, занимавшуюся «с низким уровнем гликогена», сравнили с группой «высокого уровня». Прирост результативности во время тестовой гонки оказался одинаковым. Таким образом, тренировка с низким уровнем гликогена не повредила результативности спортсменов, но и не принесла больших улучшений, чем занятие с высоким уровнем гликогена.

Согласно другой методике, во время упражнений разрешается пить только воду (а не спортивные напитки), ограничивая потребление углеводов. Цель та же: усилить тренировочную адаптацию, в частности повысить сжигание жира. Жертвой этой стратегии часто становятся занятия, проходящие ранним утром, еще до завтрака. Велосипедистам и бегунам позволительны тренировки с низким уровнем гликогена: долгие заезды малой интенсивности или легкие пробежки. Если подготовка не слишком напряженная, эта стратегия не обременяет, хотя и повышает риск падения уровня глюкозы в крови и утомления во время тренировки, так как ранним утром углеводов в организме мало.

Если говорить о тренировке с низким уровнем гликогена, лучше представлять всю картину. Ключевые занятия, возможно, стоит проводить с достаточным количеством углеводов, чтобы достичь желаемой интенсивности, продолжительности и необходимых адаптаций. Не забывайте о цели конкретного занятия. Также следует отметить, что тяжелые нагрузки с недостаточной углеводной поддержкой подвергают большему стрессу иммунную систему. Пока «тренироваться с низким уровнем гликогена, а соревноваться с высоким» — скорее искусство, чем наука.

ПИТАНИЕ ДЛЯ РЕШЕНИЯ ПРОБЛЕМ

Из-за характера тренировок спортсмены часто сталкиваются с проблемами, незнакомыми среднестатистическому посетителю спортзала. Мышечные судороги во время занятий и соревнований в жару могут быстро свести на нет все усилия. То же касается травм и болезней, например простуды и гриппа.

Борьба с мышечными судорогами

Любой спортсмен, испытавший мышечные судороги, хорошо их помнит. Эти спазмы появляются быстро и долго причиняют боль и неудобства, особенно если возникли во время соревнования. Точная причина их появления остается загадкой, и на эту тему мало научных данных. Известно, что судороги обычно случаются во время сравнительно продолжительных серий движений в жару и часто связаны с перенапряжением. Иногда они возникают из-за истощения запасов топлива в мышцах, биомеханических проблем и нехватки элементов и жидкостей. Чтобы предотвратить мышечные судороги, связанные с недостаточностью питания, можно сделать определенные шаги. Возможно, придется экспериментировать с потенциальными решениями методом проб и ошибок.

Хотя ученые еще не научились заглядывать внутрь мышечных клеток, чтобы увидеть источник тепловой судороги, исследования показывают: дело в дисбалансе солей и жидкостей. Во время нагрузок судороги связаны с низким уровнем натрия. Если в поте спортсмена много соли и он восполняет потери напитками с низким содержанием натрия или простой водой, снижая концентрацию этого элемента в крови, вероятность появления судорог увеличивается. Обезвоживание и нехватка других питательных веществ, например кальция и магния, тоже способствует их возникновению.

Некоторые спортсмены в старших возрастных группах испытывают мышечные судороги во время соревнований, особенно если не имеют опыта и продуманного плана питания на этот день, даже если на тренировках проблем не было. Соревнования на сверхвыносливость представляют собой экстремальную ситуацию по сравнению с подготовкой, к тому же проходят в очень жарких и влажных условиях. Поможет увеличение потребления соли при тренировке в жаркую влажную погоду, а также жидкости до, во время и после нагрузки. В процессе постарайтесь пить столько, чтобы восполнить или хотя бы минимизировать потение. Измеряйте потоотделение для разных видов нагрузок и в любых погодных условиях, отслеживайте цвет мочи. Спортивные напитки с некоторым количеством натрия или обогащенные этим элементом лучше, чем простая вода, так как пополняют концентрацию натрия в крови.

При тренировках в жаркую погоду благоразумно получать много натрия с пищей. Соль есть также в консервированных супах, крендельках, злаках, различных сырах, крекерах и йогурте. Можно солить пищу до тренировки в жару и в дни соревнований. Если очень хочется соленого, возможно, организм сам подсказывает решение. С 960 мл пота тело может терять 400–1800 мг натрия, а у некоторых спортсменов и больше. Сильное потение с каждым часом только усугубляет потери этого элемента. Подверженные судорогам атлеты могут пить во время тренировок высоконатриевые спортивные напитки, чтобы возместить потери. Если пот очень соленый, пригодятся таблетки с электролитами, однако их нужно запивать немалым количеством жидкости и не переусердствовать.

Выдвигают и другие теории появления мышечных судорог, и можно воспользоваться советами на их основе. Например, предполагается, что мышечные судороги связаны

с потерей калия. Этот элемент очень легко получить с пищей. Прекрасные источники — все фруктовые соки, особенно грейпфрутовый, апельсиновый и ананасовый, а также фрукты и овощи, например абрикосы, бананы и папайя, зелень, морковь, картофель и помидоры. Много калия в молоке, йогурте, сушеном горохе и фасоли. Хотя, скорее всего, дело в падении уровня натрия, щедрые порции высококалиевых продуктов все равно полезны, так как дают углеводы. Иногда в мышечных судорогах винят нехватку кальция, хотя его участие в этом процессе доказано недостаточно. Снижение уровня кальция в крови во время тренировок на длинные дистанции неопасно, однако при соревнованиях на сверхдлинные его низкий уровень может привести к судорогам. Кальций — самый распространенный в организме макроэлемент, который выполняет массу функций, в том числе помогает мышечному сокращению. Для подстраховки спортсмены, страдающие от судорог, должны как минимум исправить нехватку кальция. Проверить потребление этого элемента полезно, так как это помогает прежде всего сохранить костную массу. Натуральные источники кальция, в том числе молоко, йогурт и листовые зеленые овощи, перечислены в третьей главе. Недостаток этого элемента в пище можно компенсировать с помощью добавок. Еще одна теория гласит, что с судорогами связана нехватка магния, который играет важную роль в мышечном расслаблении. Его много в орехах, семенах, бобовых, зеленых листовых овощах и нерафинированных зерновых.

Не забудьте во время тренировок тщательно протестировать стратегии профилактики мышечных судорог, связанных с теплом. План питания для достижения этой цели обязательно должен учитывать перенесенные заболевания, обычный рацион, потери пота и натрия. Если таким способом не получится устранить причину мышечных сокращений, возможно, дело в биохимии, плохой растяжке или неправильной технике.

Восстановление после травм

В какой-то момент карьеры спортсмен сталкивается с растяжениями, ссадинами, синяками и переломами. После травмы важно быстро выздороветь. Для программы реабилитации нужны калории и питательные вещества, которые необязательно присутствуют в обычном рационе. Очевидно, что потребуются белки, жиры, углеводы, витамины и биологически значимые элементы. Из-за существенного снижения энергозатрат после травмы могут возникнуть проблемы удержания желаемой массы тела.

Во время реабилитации спортсмены зачастую боятся потолстеть. Травма нередко приводит к изменениям в программе тренировок и, следовательно, потребности в энергии. На какое-то время объем и интенсивность нагрузок снижаются, временно меняются и виды активности. Спортсмены привыкают есть достаточно для насыщенной программы тренировок, и после травмы им не всегда просто определить, на сколько и когда урезать калорийность пищи, чтобы достичь баланса. В зависимости от назначенной программы реабилитации может уменьшиться и мышечная масса. Затраты калорий в период восстановления часто снижаются на несколько тысяч калорий в неделю. Спортсмен, сокративший

объем тренировок всего на четыре часа в семидневку, может прибавлять в весе целых 0,5 кг в неделю, если продолжит следовать обычным пищевым привычкам.

С другой стороны, если слишком урезать калорийность, этого может не хватить для выздоровления. При восстановлении после травмы лучше заботиться о достаточном количестве белка и калорий. Белок необходим для роста и восстановления костной ткани, поддержания иммунной функции, синтеза ферментов и гормонов. Нехватка калорий провоцирует более частые инфекции и медленное заживление ран.

Независимо от типа травмы главное — поддерживать энергетический баланс. Для этого можно вести дневник питания и определить нормальное потребление калорий. При необходимости легко срезать в сутки 200–500 ккал и больше, чтобы избежать прибавки в весе. Иногда нужно слегка уменьшить потребление углеводов и белков, чтобы не накапливался жир. Избыток в пище жиров, которые легко сжигались на тренировках, тоже следует сократить. Однако при восстановлении после травмы избегайте резких ограничений, чтобы не лишиться необходимых питательных веществ. Травмированному спортсмену необходима индивидуальная консультация спортивного диетолога.

Начало реабилитации и программы силовых упражнений во многих случаях дает преимущество. Рост мышц требует работы и энергии и позволяет получать больше калорий, чем при сокращении или вообще прекращении тренировок. Хорошая реабилитационная программа может, таким образом, сбалансировать снижение расхода калорий. Если есть интенсивные упражнения с отягощениями, потребление углеводов во время занятия облегчит восстановление и заживление мышц.

Травмированные спортсмены часто занимаются по реабилитационным программам, которые не менее требовательны, чем обычные тренировки, хотя и отличаются по составу и времени. План питания, возможно, придется скорректировать, чтобы поддержать энергию, стимулировать восстановление тканей и набор мышечной массы. Повышение потребления определенных питательных веществ и даже добавок способствует заживлению. Одна из главных функций витамина С — синтез коллагена, основного компонента рубцовой ткани. Коллаген требуется и для образования и поддержания соединительной ткани — хрящей, а также костей и сухожилий. Витамин С задействован в синтезе эритроцитов. Ешьте больше хороших источников витамина С, перечисленных в главе 3, например низкокалорийных фруктов и овощей. Они дадут организму антиоксиданты и биофлавоноиды, которые защитят мышцы от повреждения во время нагрузки и ускорят заживление.

Для восстановления важны и другие вещества. Витамин А поддерживает образование коллагена и укрепляет иммунитет, а витамины группы В особенно полезны, если повреждение сопровождается психической травмой и стрессом.

В реабилитации участвует несколько элементов, включая железо и цинк. Цинк — компонент многих ферментов, участвующих в метаболизме энергии, и он требуется для синтеза белка и заживления ран. Лучше всего всасывается из животного белка. Железо,

конечно, необходимо для переноса кислорода, образования гемоглобина и миоглобина: это позволяет поддерживать высокую интенсивность реабилитационных тренировок. Хорошие источники перечислены в главе 3.

Потребности в белке и калориях зависят от фазы реабилитации, однако богатая питательными веществами диета полезна в любое время после травмы. Хорошая добавка с витаминами, биологически значимыми элементами, антиоксидантами и биофлавоноидами пригодится для подстраховки, чтобы гарантированно получить все необходимые для выздоровления питательные вещества.

Укрепление иммунитета

Периоды тяжелых тренировок связаны с подавлением иммунной функции, которое может усугубляться недостаточным питанием. Сочетание подготовки с работой и учебой порой негативно отражается на ресурсах организма, вызывает стресс и ухудшает способность бороться с инфекциями. Сильный иммунитет должен снизить количество простуд и других вирусных заболеваний, а если они настигли — помочь быстрее выздороветь.

Некоторые продукты способны укрепить иммунитет и предотвратить нежелательные перерывы в тренировках из-за болезни. Такую репутацию заработал витамин С. Это не панацея от простуды, но он нужен ежедневно в достаточном количестве. Хотя мультивитамины и добавки, возможно, содержат суточную дозу витамина С, нельзя недооценивать щедрые пищевые источники: в день можно съесть более трех порций свежих фруктов и до двух стаканов отварных овощей. Мегадозы витамина С в виде добавок не приводят к дополнительному укреплению иммунитета: 250 мг вполне достаточно, чтобы насытить запасы в организме.

Фрукты и овощи содержат сотни фитохимических веществ, полезных для профилактики заболеваний, а также служат прекрасным источником каротиноидов, усиливающих активность лимфоцитов — одного из видов лейкоцитов. Бета-каротин может превращаться в витамин А, важное питательное вещество для иммунной системы, которая зависит также от цинка, железа, витаминов В₆ и В₁₂. Достаточное потребление обеспечит хорошая ежедневная добавка с витаминами и значимыми элементами, однако в мегадозах они вредят иммунной системе. Избыток железа, цинка и витамина Е не рекомендуется. Сбалансированный рацион, включающий богатые питательными веществами продукты и, возможно, умеренные дозы добавок, комплексно укрепит иммунитет.

Получение достаточного количества калорий полезно не только для восстановления и поддержания необходимого уровня энергии, но и для здоровья иммунной системы. Ослабить иммунитет может нехватка калорий, а также непродуманные низкокалорийные диеты, в особенности бедные белком. Рациону со слишком низким содержанием калорий может сопутствовать дефицит витаминов и микроэлементов, отражающийся на иммунной системе. Оптимальные запасы гликогена, получаемые благодаря диете с достаточным

содержанием калорий и углеводов, не только обеспечивают топливо для тренировки, но и помогают предотвратить болезни.

Во время нагрузки обычно растет уровень некоторых стрессовых гормонов. У спортсменов, которые тренируются в состоянии истощения углеводов, этот прирост больше, чем при достаточных запасах топлива. Иммуная система, видимо, функционирует лучше, когда углеводы доступны, и их потребление во время нагрузки отодвигает подавление иммунитета. В целом напряженные упражнения снижают иммунную функцию и дают вирусам «окно возможностей», чтобы закрепиться в организме после тренировки и положить начало инфекционному процессу. Кроме пополнения углеводов в ходе занятия практикуйте оптимальное восстановительное питание.

Женские вопросы

Питание женщин, занимающихся видами спорта, которые развивают выносливость, имеет свои особенности. Последние два десятилетия инструкции по спортивному питанию составлялись на основе научных данных от исследований спортсменов-мужчин. Однако появляется все больше сведений в отношении уникальных потребностей атлеток: ученые проверяют, реагируют ли они на пищевые стратегии таким же образом, что и сильный пол.

Итак, отличаются ли пищевые потребности у мужчин и женщин, занимающихся спортом на выносливость? Несмотря на физиологические различия, все получают одинаковые советы по спортивному питанию. Во множестве исследований, посвященных спортсменкам, рассматривали именно упражнения на выносливость, и поэтому важнейшие результаты будут полезны для этой группы. На основе нескольких работ, проведенных университетами Макмастера и Гуэлфским (оба находятся в канадской провинции Онтарио), были составлены инструкции по загрузке углеводами, питанию во время тренировки и стратегиям восстановления специально для женщин.

Правильная тренировка и питание перед соревнованиями оптимизируют запасы гликогена в организме спортсменок так же, как и у мужчин. Спортсменки, работающие на выносливость, перед продолжительными соревнованиями должны делать подводку и загружаться углеводами, хотя было обнаружено, что у них этот процесс не так эффективен, как у мужчин, следующих такому же протоколу.

Ученые из Университета Макмастера изучили половые различия в потреблении углеводов во время нагрузки и получили интересные результаты. Спортсменки реагируют на загрузку углеводами не так сильно, как мужчины, но могут компенсировать меньшие запасы гликогена спортивными напитками во время занятия. Испытуемые ехали на велосипеде полтора часа с интенсивностью 60% VO_{2max} и пили 8%-ный углеводный напиток (1 г углеводов на 1 кг массы тела). Спортсменки, получавшие во время упражнений на выносливость спортивные напитки, окисляли их сильнее, чем мужчины, однако в целом

во время нагрузки женщины сжигают больше жира, чем углеводов. Потребление углеводов при занятиях более высокой интенсивности тоже полезно атлеткам.

Другое исследование из Университета Макмастера показало, что получение углеводов сразу после тренировки у женщин улучшает синтез гликогена и восстановление так же эффективно, как и у мужчин. И те и другие, видимо, запасают гликоген с аналогичной скоростью, если получают углеводы сразу после нагрузки на выносливость, и эта стратегия для них одинаково хороша. Дальнейшие эксперименты должны определить, как методика восстановительного питания отражается на тренировочной программе, специфичной для выносливых спортсменов.

Следующее исследование указало на необходимость получения большего объема данных для уточнения уникальных ежедневных пищевых потребностей спортсменок и воздействия изменения диеты, в частности потребления углеводов, на результативность. Участницы — хорошо тренированные триатлетки и велосипедистки — в течение шести дней следовали трем различным протоколам: низкоуглеводной диете (3 г/кг), диете с умеренным количеством углеводов (5 г/кг) и высокоуглеводной (8 г/кг), а затем ехали на велосипеде до истощения. Интересно, что участницам в последней группе было сложно получать назначенное количество углеводов. Испытание на время после езды на велосипеде при уровне 70% VO_2 max не показало значимых различий в результативности между группами. Необходимо больше тестов эффективности всех уровней пищевых углеводов у спортсменок. Более ранние исследования выявили разницу в метаболизме топлива у мужчин и женщин, однако для практических выводов информации мало. Когда мы лучше узнаём о метаболических различиях мужчин и женщин, пищевые рекомендации станут более специфичными.

Недавно было обнаружено, что при аналогичном тепловом воздействии температура тела у женщин во время нагрузки растёт сильнее, чем у мужчин. И начинают потеть они при более высокой температуре, а скорость потения ниже. В то же время различия в скорости потения отдельных спортсменок, вероятно, более значительны, чем между мужчинами и женщинами. Тем не менее атлеткам следует получать во время и после нагрузки достаточно жидкости, чтобы восполнить потери, оставаясь в рамках желудочно-кишечной переносимости. Эксперимент показал, что восполнение жидкостей организма после нагрузки не влияет на фазу менструального цикла.

Хотя потребности спортсменок в белке выше, чем в общей популяции, между мужчинами и женщинами, занимающимися спортом, нет существенных различий в этом отношении. Количество белка в диете определяется, исходя из массы тела и специфики тренировочной программы, и может меняться с объемом потребленных калорий и углеводов. Конечно, достаточная калорийность позволяет рациональнее использовать пищевой белок.

Некоторые ученые озабочены стремлением спортсменок снизить содержание жира в организме, так как это вредно для здоровья. Женщинам для аналогичного похудения приходится прилагать больше усилий, чем мужчинам. Если спортсменка получает

мало калорий, ее тело пытается поддерживать текущий вес активнее, чем организм мужчины-атлета при равных пищевых и тренировочных условиях. Современные данные свидетельствуют, что нехватка калорий — главный триггер гормонального дисбаланса, аменореи и разрушения костной ткани.

Хотя конкретные рекомендации по тренировочному питанию для женщин, занимающихся спортом, еще предстоит сформулировать и проверить, атлетки должны сосредоточенно следовать стратегиям для оптимальной результативности. Научные данные доказывают, что им важны сбалансированное восстановительное питание после тяжелой тренировки, загрузка гликогеном в сочетании с достаточной калорийностью и получение необходимого объема углеводов во время подготовки и соревнований.

ГЛАВА 14

СТРАТЕГИИ ПИТАНИЯ В ЭКСТРЕМАЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Спортсмены тренируются и соревнуются в самых разных условиях, от палящего зноя до морозов. Часто приходится состязаться не столько с другими участниками, сколько с экстремальной средой: в один и тот же день можно и страдать от жары, и замерзнуть. В некоторых районах погода непредсказуема круглый год, и температура сильно меняется. Соревнования бывают при большой влажности, на значительной высоте, в холод, и, чтобы не просто финишировать, но и не навредить здоровью, нужно уделять внимание стратегиям и поправкам, разработанным для этой среды. Ниже приведены некоторые подходы к питанию, которые помогут справиться с этой задачей.

ТРЕНИРОВКИ И СОРЕВНОВАНИЯ В ЖАРУ

Изменения температуры тела, выходящие за пределы нормального диапазона, опасны для здоровья. Особого внимания заслуживает внутренняя температура организма. Тепловые расстройства, от истощения до удара, иногда можно спутать с обезвоживанием. В этом случае температура тела повышается из-за того, что организм накапливает тепло, поступающее из окружающей среды и вырабатываемое в результате нагрузок. В очень жаркий день можно перегреться задолго до обезвоживания. Для профилактики необходимо выбрать безопасную среду для упражнений и соответствующий темп. Конечно, обезвоживание еще сильнее повышает температуру тела в экстремальных условиях.

ОСНОВНЫЕ МОМЕНТЫ

Старайтесь предусмотреть условия и скорректировать соответствующим образом стратегию питания.

Адаптация к теплу приводит к увеличению потерь жидкости, и их обязательно нужно компенсировать.

При низкой температуре организм сжигает больше калорий, чем при умеренной.

Для тренировок на больших высотах особенно полезны железо, витамины E и C.

Если приходится есть вдали от дома, выбирайте разумные, полезные и нежирные блюда.

Кроме значительной потери жидкости и повышенной температуры, тренировки в жарких условиях подвергают организм и другим видам стресса. Например, сильнее расходуется мышечный гликоген, что может привести к преждевременной усталости, поэтому нужно восполнять не только жидкость, но и запасы глюкозы.

Из-за высокой температуры усиливается выработка молочной кислоты, а ЧСС растет, чтобы компенсировать потери жидкости. Таким образом, при равной интенсивности тренироваться в жару сложнее, чем в прохладную погоду.

Главное в таких условиях — осознавать, что организм обязательно адаптируется к теплу. Порой полезно провести несколько тренировок на уровне 70% $\dot{V}O_{2max}$ продолжительностью 30–60 минут, но полная адаптация занимает 7–14 дней: это очень индивидуально. Через десять дней занятий в жару меняется потоотделение: человек начинает потеть раньше и обильнее, а пот содержит меньше электролитов, сдерживая потери натрия. Другие методы адаптации — увеличение объема крови и снижение выделения натрия с мочой. После этого способность к потоотделению во время нагрузок может удвоиться.

Хотя эти адаптации важны для охлаждения организма, они увеличивают потерю жидкости. Очевидно, если ее не возмещать, возникнет риск обезвоживания, и преимущества акклиматизации к жаре сойдут на нет. Из-за повышенного потения быстро начинается обезвоживание. Взвешивайтесь до и после тренировок, чтобы определить типичные потери жидкости (см. врезку «Оценка потери пота» в главе 5). Старайтесь выпивать 720 мл на каждые 0,5 кг потерянного веса, чтобы компенсировать выведение с потом и мочой.

Восполнение жидкости часто зависит от логистики. Носите напитки с собой и поставьте будильник, чтобы не забывать регулярно их пить. Спортивные напитки — отличный выбор. Они содержат не только углеводы, но и натрий: вместе с хлором он образует соль, и эти элементы — главные электролиты, которые организм теряет с потом. Помните, что во время очень продолжительных тренировок и соревнований есть риск гипонатриемии.

Чтобы подготовиться к этим потерям, можно за 1–2 дня до длинной тренировки или гонки пить больше соленых жидкостей, если нет медицинских противопоказаний. Старайтесь не пить простую воду, если можно поддержать уровень натрия в крови спортивным напитком или натрийсодержащим гелем в сочетании с водой. Если в жару хочется именно простой воды, подумайте о спортивном напитке со слабым вкусом или безвкусном: они бывают очень приятны. Охлажденные напитки в жаркую погоду предотвращают перегрев и, возможно, снижают внутреннюю температуру организма, хотя на эту тему мало исследований.

Сладкие или солоноватые продукты стимулируют жажду. Прохладные напитки приятнее на вкус. Как уже упоминалось, простая вода в большом количестве после нагрузки может разбавить кровь, прежде чем восстановится ее полный объем. Это отключает механизмы жажды, а мочеиспускание возвращает концентрацию крови в норму, и организм

выделяет много разбавленной мочи еще до восстановления водного баланса. Вот несколько стратегий, которые помогут справиться с жарой.

- Определите скорость потения после акклиматизации и узнайте, в каких условиях предстоит тренироваться и соревноваться.
- Пейте по расписанию, выбирайте натрийсодержащие напитки.
- Чтобы компенсировать очень большую потерю натрия, добавляйте в спортивные напитки электролитные таблетки и смеси.
- Тренируйте и оттачивайте методики и навыки питья.
- Стартуйте с полным запасом топлива и жидкостей в организме.
- Будьте готовы взять с собой все, что нужно; размещайте продукты по ходу трассы или покупайте необходимое.
- После завершения тренировки или соревнований быстро восполняйте жидкость, натрий и углеводы.

ПИТЬЕ И ПИТАНИЕ НА ХОЛОДЕ

Спортсмены почти круглый год занимаются вне помещения, и во многих регионах это означает тренировки на холоде. Может быть, вы бегаєте, или ездите на велосипеде, или занимаетесь зимними видами спорта, например лыжами либо ходьбой на снегоступах. Погодные условия часто далеки от идеальных, и в холод важно поддерживать безопасную внутреннюю температуру.

Организм предотвращает переохлаждение несколькими способами. Сначала появляется мышечная дрожь, которая повышает выработку тепла в состоянии покоя. Нервная система усиливает метаболизм, чтобы дополнительно согреться. Затем сужаются кровеносные сосуды в конечностях, снижая теплопотерю. Изолировать внутренние ткани и органы от холода помогают жировые запасы и правильная одежда. Все сводится к одному: чтобы тепло вырабатывалось быстрее, чем рассеивалось.

Тренировки на холоде важно начать с хорошим водным балансом, так как обезвоживание отражается на способности добиваться результатов не меньше, чем в жару. Гидратации здесь мешает несколько физиологических механизмов. Один из них — индуцируемое холодом выделение мочи: при нагрузках сужение сосудов повышает давление крови, в том числе в почках, что приводит к мочеиспусканию и потере жидкости и натрия.

Вода теряется и из-за того, что дышать приходится холодным воздухом. В дыхательных путях он согревается, насыщается влагой, а затем выдыхается в атмосферу. Потери жидкости через легкие в дни тренировок на холоде могут достигать 1 л в сутки вне помещения и увеличиваются при росте интенсивности нагрузок.

Повышение температуры тела во время нагрузки провоцирует потерю пота даже в холодных условиях. Согревающая одежда усиливает потоотделение, которое в тяжелой

изолирующей одежде может достигать 2 л в час при умеренных и интенсивных нагрузках. Конечно, показатели сильно меняются от тренировки к тренировке.

Кроме нежелательных эффектов обезвоживания, тренировка на холоде связана с ухудшением координации движений, мелкой моторики, силы, выработки мощи и аэробной способности. Обезвоживание, приводящее к потере более 2% массы тела, может снижать психическую концентрацию и результативность.

Если организм теряет больше тепла, чем производит, внутренняя температура падает ниже 35 °С и возникает гипотермия. На развитие этого состояния указывают дрожь, учащенное дыхание и ЧСС. Затем могут появиться усталость, слабость, дезориентация и даже прекращение дрожи. Некоторая гипотермия возможна уже при температуре воздуха от 10 до 18 °С, поэтому будьте внимательны к этим признакам. Немалый риск представляет триатлон, так как можно переохладиться во время плавания. Опасны также ветер и вторая половина продолжительных соревнований, когда темп замедляется и организм вырабатывает меньше тепла.

При температуре ниже нуля вода замерзает, осложняя питье. Чтобы этого избежать, атлеты, тренирующиеся в холодную погоду, используют целый ряд приемов.

Спортивные напитки можно подогреть перед тренировкой и налить в термос или бутылку, обернутую изолирующим материалом. Поэкспериментируйте с напитками и вкусами и выберите подходящий вариант. Теплое питье в холодный день легче проглотить, и это поддержит внутреннюю температуру тела.

Имеющиеся в продаже питьевые системы, позволяющие пить через трубочку, удобны в холодную погоду, так как не нужно вынимать бутылку замерзшими руками или в толстых рукавицах. Сейчас есть модели, разработанные специально для холодных условий, но при очень низкой температуре бесконечно бороться с замерзанием жидкости не получится. Чтобы задержать этот процесс, покупайте системы с изолированной питьевой трубкой и ротовым клапаном с колпачком. В морозную погоду не забудьте наполнить емкость теплым или горячим напитком. Сделав глоток, продувайте трубочку, чтобы оставшаяся в ней жидкость не замерзла. Держите емкость и шланг как можно ближе к телу, чтобы согреть.

Кроме стратегий питья желательно продумать и методики питания в холодную погоду. Главное — начинать тренировку и соревнования с хорошим запасом топлива, так как в холод сгорает больше калорий. Важно поддерживать уровень глюкозы: она питает мозг и помогает принимать правильные решения — например, понять, что нужно вернуться и согреться. При низких температурах организм тратит больше углеводов и жиров, поэтому внимание к содержанию углеводов в диете должно быть не меньше, чем в теплые месяцы. Часть необходимых углеводов дадут спортивные напитки, однако нарезанные энергетические батончики, коктейли, гели и жевательные конфеты тоже пригодятся: их надо держать в тепле, под одеждой.

ПИТАНИЕ НА БОЛЬШИХ ВЫСОТАХ

Спортсмены, живущие, тренирующиеся и соревнующиеся на больших высотах, должны знать, как это влияет на их организм и результативность. С непривычки в этих условиях поначалу сложно дышать, а нагрузки предъявляют особые требования к дыхательной и кровеносной системам. Чем выше, тем разреженнее вдыхаемый воздух, поэтому может развиваться высотная гипоксия — снижение концентрации кислорода в тканях. К счастью, организм рано или поздно приспосабливается к новым условиям — акклиматизируется, но этот процесс занимает до трех недель. Если быстро оказаться на высоте, может увеличиться ЧСС, появятся головная боль, одышка, усталость, тошнота и рвота, потеря аппетита, бессонница и уменьшится выделение мочи. Все это называют острой горной болезнью: она чаще всего возникает у людей, живущих на уровне моря и быстро поднявшихся на большую высоту. Симптомы обычно заметны через 6–12 часов, достигают пика спустя 24–48 часов и через 3–7 дней проходят, так как организм акклиматизируется.

На высоте прежде всего снижается объем крови, чтобы повысить концентрацию эритроцитов, переносящих кислород. Затем 10–14 дней организм приспосабливается более серьезно: если пробыть на высоте несколько недель, объем крови вернется в норму и даже увеличится, появится больше эритроцитов, а мышцы начнут усиленно извлекать из крови кислород.

Высота явно вызывает метаболические адаптации, сказывающиеся на пищевых потребностях. Даже сравнительно умеренный подъем, до 1,5 км, может оказать значительное влияние. На больших высотах воздух очень сухой, и каждый вдох приводит к потере жидкости. Увеличивается и «незаметное» выделение влаги через кожу. В норме эти неощутимые потери составляют примерно 1 л в сутки, однако на высоте показатель может вырасти до 2 л. Конечно, к этому нужно прибавить выделение мочи и потерю пота, поэтому гидратация организма должна быть главной заботой во время тренировок и соревнований, особенно если вы еще не успели акклиматизироваться.

Возмещение потерь жидкости требует целенаправленных усилий. Старайтесь держать при себе источник жидкости: в зависимости от графика тренировок может понадобиться 3,8–7,6 л в день. Светлый цвет мочи говорит о том, что восполнение достаточное.

В таких условиях следует обдумать количество углеводов и калорий. Базовая скорость метаболизма в первые несколько дней на высоте увеличивается на 40%, а затем постепенно падает до 15% выше показателей на уровне моря. Энергетические потребности могут вырасти на 200–300 ккал в сутки. Возможно, это не очень впечатляет, однако на высоте ухудшается аппетит, что снижает получение килокалорий на несколько сотен. Недоедание и потеря веса не ведут к утрате жира: скорее всего, организм начнет использовать в качестве топлива ценные запасы белка.

Лучше всего, если дополнительные калории будут поступать из углеводов: высокоуглеводная диета смягчает проявления острой горной болезни и препятствует истощению

гликогена в мышцах, который поддерживает выносливость на высоте. Другое преимущество в том, что углеводы легче перевариваются и переносятся, чем продукты с большим содержанием жира. Держите под рукой энергетические батончики, злаки, крекеры, свежие и сушеные фрукты и делайте перекусы, чтобы удовлетворить возросшие потребности в калориях. Скромные частые приемы пищи при ухудшении аппетита переносятся спокойнее. На высоте человек быстрее выдыхается, поэтому во время нагрузки совершенно необходима глюкоза. Спортивные напитки обеспечат и жидкость, и углеводы.

Исследований потребности в витаминах и микроэлементах на высоте немного, но мы знаем о железе достаточно, чтобы предположить, что оно заслуживает внимания. Спортсмены, тренирующиеся в таких условиях, должны регулярно отслеживать содержание этого элемента в организме. Достаточные запасы железа обеспечат выработку эритроцитов. Кроме хороших пищевых источников можно обратить внимание на добавки с железом, однако принимайте их только под наблюдением врача. Избыток железа приводит к окислению и образованию свободных радикалов, которые повреждают клетки и вызывают целый ряд проблем со здоровьем. Для выработки эритроцитов важно получать из разнообразных пищевых источников фолат и витамин В₁₂, добавляя при необходимости базовые мультивитамины.

Продукты, богатые антиоксидантами, например витаминами С и Е, тоже полезны, так как нагрузки на больших высотах подвергают организм окислительному стрессу. Растет и потребность в витамине Е: он содержится в обогащенных злаковых завтраках, цельных зерновых продуктах, зародышах пшеницы, орехах и семенах, зеленых листовых овощах и растительном масле. Рекомендуются принимать в виде добавок 100–200 МЕ витамина Е в сутки.

ПИТАНИЕ В УНИВЕРСИТЕТСКОМ КАМПУСЕ

Службы общественного питания в колледжах обычно предлагают широкий выбор блюд студентам, живущим в общежитиях и других подобных местах. Рядом с учебными помещениями можно поесть на фудкортах, и, конечно, везде стоят торговые автоматы. Задача спортсмена — отыскать среди всего этого разнообразия продукты, которые будут способствовать тренировкам, восстановлению организма и хорошему здоровью.

Студента подстерегает несколько сложностей. Прежде всего это неограниченное число подходов и множество горячих и холодных блюд, которые, возможно, приготовлены с умеренным и даже большим количеством жира и соли. Нужно стать разборчивым потребителем и научиться делать мудрый выбор, как в любом ресторане или заведении фастфуда.

Хотя часы работы столовой обычно довольно удобны, все равно следует посмотреть расписание занятий и тренировок и определить, где и когда питаться каждый день недели. При учебе допоздна вечером желательно перекусить, поэтому запасайтесь здоровыми продуктами. Помните, что в колледже нет расписания с 9 до 17 и надо гибко подходить ко времени еды, обеспечивая стабильный режим питания.

Иногда очень хочется поспать подольше, но не забывайте, что день обязательно нужно начать с завтрака. В общежитии можно придумать много вариантов с полезными углеводами и белками: подумайте о стандартных холодных завтраках и кашах и старайтесь выбирать цельнозерновые блюда с низким содержанием сахара. Нежирное молоко и йогурт дадут углеводы и качественный белок. Обязательно ешьте фрукты и, при желании, цельнозерновой хлеб. Арахисовая паста и яйца богаты белком. Если вы спите допоздна, все равно постарайтесь позавтракать. Храните в комнате простые продукты, например злаки, молоко, фрукты и йогурт (если есть мини-холодильник).

В кампусе разнообразие завтраков не ограничивается простыми домашними вариантами. Все это допустимо, но порции блюд с высоким содержанием жира должны быть разумными.

Большинство спортсменов чувствуют голод каждые 3–4 часа, иногда и чаще, если тренировки долгие. Кроме регулярных обедов и ужинов важно включать в спортивную диету перекусы. Можно купить удобные продукты, например йогурты и фрукты, а также батончики гранолы и сэндвичи. При необходимости носите их с собой и поищите рядом с учебными помещениями места, где продают что-то полезное.

Старайтесь не приходить в кафе, умирая от голода. Нужно спокойно изучить меню и выбрать что-то подходящее, а не бросаться на первое попавшееся аппетитное блюдо. Голодный человек ест слишком быстро и может поглотить больше, чем собирался. Некоторые службы питания и общежития публикуют меню на неделю вперед, что облегчает планирование. Выбирайте то, что хорошо выглядит и соответствует вашим пищевым потребностям. Обращайте внимание на цельные злаки, фрукты и овощи. Как правило, в зале есть стойки с салатами, сэндвичами, супами, печеным картофелем, несколько горячих блюд и отличный выбор десертов.

Салатная стойка, безусловно, дополнит здоровый прием пищи, но, если это ваше главное блюдо, выбирайте с умом. Прекрасно, если в салате много свежих продуктов, например моркови, грибов, огурцов и перцев, а также листовой зелени, например салата-латука и шпината. Если салат должен стать основным элементом, не забудьте о белках — твороге, яйцах, тунце, сыре, нуте, фасоли, тофу и индейке. Готовые салаты, например макаронные, картофельные и из маринованных овощей, содержат углеводы, но в них часто добавляют некоторое количество жиров, поэтому контролируйте размер порции. Если ограничиваете жиры в рационе, не заправляйте блюда майонезом.

Если вы любите сэндвичи, выбирайте цельнозерновой хлеб. Разнообразие внесут пита и роллы. Индейка, тунец, арахисовая паста и ветчина дадут полезные белки. Кроме сэндвича съешьте суп, немного фруктов, овощей и йогурта, выпейте стакан молока. Более калорийные варианты: большой бублик, сэндвич-«субмарина»* («саб»), картофель фри и молочные коктейли. Стойка с печеным картофелем, как и с сэндвичами, обеспечит баланс белка и углеводов. Картошку можно дополнить овощами, сыром, йогуртом, чили, индейкой и различными соусами. Следите за порциями сметаны, масла, соусов и крем-супов.

* Сэндвич-«субмарина» — многослойный бутерброд с продолговатой булочкой (как для хот-дога).

Горячие блюда в заведениях предлагают и на обед, и на ужин. В меню может быть широкий выбор — от полезных стир-фраев до жирной жареной пищи, хотя в последние годы хороших предложений все больше. Спрашивайте, как именно готовили блюдо, берите определенный размер порции. Можете попросить налить соусы сбоку: часто они насыщены жиром, и лучше ими не злоупотреблять. Хорошие варианты с низким содержанием жира: бургеры, вегетарианские и с мясом индейки, а также макароны с красным соусом, жареная рыба, мясо и рыба на гриле. Из гарниров разумно выбрать рис на пару, печеный картофель, обезжиренное молоко и йогурты, свежие фрукты и супы.

Десерты в кафетериях колледжей, как правило, представлены в большом ассортименте. Популярны мороженое, пирожные и пироги, но все это очень калорийное. Разумнее съесть фруктовые и йогуртовые батончики и фруктовый лед, а также сорбет, печеные и свежие фрукты. Потребление десертов нужно ограничивать, но раз в день или несколько раз в неделю их есть можно: это зависит от энергетических потребностей организма.

ПИТАНИЕ В ДОРОГЕ

Спортсменам часто приходится есть что-то полезное в дороге. Важно обдумать, как путешествие повлияет на программу питания перед соревнованием, и составить план. Перед полетом можно заказать специальное питание с пониженным содержанием жира или большей порцией фруктов и овощей. Можно взять продукты с собой или купить что-нибудь постное в аэропорту, чтобы съесть в самолете. Узнайте, что продается в аэровокзале вашего города: на сайте часто есть список ресторанов в разных терминалах, поэтому можно запланировать прием пищи по дороге домой.

Захватите с собой бутылку воды. В аэропортах при любой возможности выбирайте полезные блюда, например постные высокоуглеводные сэндвичи с индейкой и роллы, нежирные молоко и замороженные йогурты, фруктовые соки, мягкие крендельки, печеный картофель и смузи. Заранее обдумайте и возьмите любимые нескоропортящиеся варианты, например энергетические батончики, батончики гранолы, злаки, пакетики быстрых смесей на завтрак, сухофрукты, цельнозерновые крекеры, спортивные напитки в порошке, заменители пищи, быстрые супы, фруктовые соки и любые другие продукты, которые выдержат поездку.

Перед отъездом наведите справки о питании в точке назначения. Позвоните в гостиницу и узнайте про общепит в этом районе. Ценную информацию дает и поиск в интернете. В таблице 14.1 приведены некоторые варианты приемов пищи и перекусов в дороге.

Перед поездкой обратите внимание на следующие пункты.

- Узнайте, что вас ждет в месте назначения. Иногда соревнования проходят в небольших городках, где мало продовольственных магазинов. Лучше всего спросить спортсменов, которые уже там побывали.

Таблица 14.1

Питание в дороге

Прием пищи	Варианты питания
Завтрак	Ешьте сухие злаки и каши, соки, свежие фрукты, вафли, фруктовые тосты и оладьи. Сводите к минимуму сливочное масло и маргарин. Заказывайте обезжиренное молоко и нежирные йогурты. Бублики и маффины с небольшим количеством арахисовой пасты и джема — тоже хороший вариант. Омлеты с яичным белком — это хорошо, но не переборщите с сыром: лучше попросите овощную начинку
Обед	В ресторанах старайтесь покупать сэндвичи с постным мясом и птицей, иногда встречаются нежирные салаты с тунцом. По возможности просите дополнительные овощи и не ешьте много сыра. Выбирайте салаты, содержащие нежирный белок, или возьмите печеный картофель или чили. Гамбургеры и чизбургеры обычных размеров подойдут, но даже маленькую порцию картошки фри лучше разделить с коллегой
Ужин	Выбирайте постные мясо, рыбу и птицу — поджаренные, на гриле и запеченные. Попросите, чтобы в картошку, рис, макароны и лапшу при готовке добавляли меньше жира. Закажите салат с поливкой сбоку. Ешьте хлеб и роллы, но осторожнее с маргарином и сливочным маслом. При любой возможности выбирайте на десерт фрукты
Перекусы	Ешьте свежие и сушеные фрукты, батончики гранолы и энергетические. При любой возможности покупайте молоко и нежирные йогурты. Перекусывайте нежирными крекерами, супами быстрого приготовления и крендельками. Пейте воду и другие жидкости

- Планируя проживание, учитывайте желаемое питание и продолжительность визита. Перед долгой гонкой предпочтителен вариант с кухней, чтобы во время загрузки углеводами есть любимую и безопасную пищу.
- Если собираетесь остановиться в гостинице, узнайте, есть ли в номере холодильник и где можно хранить продукты.
- По возможности заранее закажите питание в самолете. Если на борту оно не предусмотрено, возьмите еду с собой.
- Возьмите запас компактной нескоропортящейся пищи, не забывая о правильной упаковке и весе багажа. Перед гонкой пригодятся, например, консервированные фрукты, сухофрукты, энергетические батончики, батончики гранолы, макароны, лапша и супы быстрого приготовления, арахисовая паста и джем.
- Следите за размером порций. Потребляйте только то, что входит в план питания, и не ешьте лишнего во время ожидания в аэропорту.
- Помните о потере жидкости в путешествии, особенно по воздуху.
- Попав в другой часовой пояс, постарайтесь как можно быстрее перестроить график питания, чтобы адаптировались внутренние часы.
- Уделяйте внимание безопасности воды и при необходимости пользуйтесь бутилированной, даже когда чистите зубы. Просите напитки безо льда. Не покупайте

продукты на местных рынках и в киосках, выбирайте хорошие гостиницы и известные рестораны. Убедитесь, что пища хорошо приготовлена.

- Не бойтесь просить именно ту пищу, что нужна вашему организму, например нежирные источники белка, дополнительную порцию углеводов, блюда с меньшим количеством жира.
- Не станьте жертвой шведского стола. Перед соревнованиями ешьте столько, сколько необходимо.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ГЛИКЕМИЧЕСКИЙ ИНДЕКС ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Рассматривая гликемические индексы (ГИ) пищи, приведенные в таблице на следующей странице, можно прийти к выводу, что этот показатель противоречит здравому смыслу. Вопреки расхожему мнению, большинство продуктов, богатых простыми сахарами, повышает уровень глюкозы в крови не сильнее, чем сложные крахмалистые продукты. Часто все как раз наоборот. Давайте посмотрим на тестовые дозы изолированных сахаров и некоторые популярные продукты, в которых эти сахара содержатся.

Фрукты сладкие от природы, но гликемический индекс у них обычно низкий, поскольку они содержат в основном фруктозу, ГИ которой равен 23. Рафинированный столовый сахар — сахароза — состоит из одной молекулы глюкозы и одной молекулы фруктозы, и его ГИ составляет 65. Таким образом, многие продукты, содержащие сахарозу, имеют ГИ около 60. С другой стороны, мягкий белый хлеб содержит сложные углеводы и имеет ГИ = 95. Еще один пример сладкого продукта с низким гликемическим индексом — мед: у большинства его разновидностей ГИ в пределах 35–48. Следующий естественный сахар, лактоза, имеет ГИ = 43. Фруктовый йогурт, содержащий и лактозу, и фруктозу, обладает низким гликемическим индексом (32), хотя воспринимается как богатый сахаром продукт.

Гликемический индекс глюкозы и мальтодекстрина составляет, соответственно, 100 и 105. Это основные ингредиенты многих спортивных напитков, и они быстро повышают уровень глюкозы, давая топливо для нагрузки.

Кроме типа сахара на гликемический индекс влияют другие факторы: физическая форма пищи, степень набухания крахмала и его тип, содержание клетчатки, сахара и жиров, кислотность. И поэтому продукты должны проходить проверку. Полный список протестированных продуктов есть на сайте www.glycemicindex.com.

Гликемический индекс продуктов

Продукт	Размер порции, г или мл	Углеводов в порции, г	Гликемическая нагрузка порции	Гликемический индекс (50 г)
Продукты с высоким гликемическим индексом (ГИ > 70)				
Картофель без кожуры, печеный	150	27	26	98
Картофельное пюре быстрого приготовления	150 (1 ст.)	27	26	97
Багет	60	30	28	95
Рисовое молоко	250	32	29	92
Рис быстрого приготовления, белый	150	42	37	87
Крендельки	45	30	25	83
Завтрак Rice Krispies	30	26	22	82
Рисовые хлебцы	45	38	31	82
Безглютеновый хлеб	60	30	24	80
Завтрак Cornflakes	30	26	21	80
Ванильные вафли	45	32	25	77
Вафли	35	13	10	76
Пончики	47	23	17	76
Завтрак Total	45	33	25	76
Завтрак Grape-Nuts	30	22	16	75
Содовые крекеры	50	34	25	74
Завтрак Cheerios	45	30	22	74
Арбуз	130 (1 ст.)	11	8	72
Бублик из белой муки, замороженный	70	35	25	72
Пшено	150	36	26	71
Хлеб белый	60	28	20	71
Продукты с умеренным гликемическим индексом (ГИ 55–70)				
Завтрак Special K	45	32	22	69
Оладьи из готовой смеси	76	28	19	67
Круассан	57	26	17	67
Завтрак Shredded Wheat	30	20	13	67
Манная каша Cream of Wheat	250 (1 ст.)	26	17	66
Ананас	240 (1 ст.)	20	13	66

Продолжение табл.

Продукт	Размер порции, г или мл	Углеводов в порции, г	Гликемическая нагрузка порции	Гликемический индекс (50 г)
Ржаной хлеб	60	18	12	66
Хлеб с ядрами овса	45	29	19	65
Канталупа	240	12	8	65
Маффин (с бананом, с овсянкой, с медом)	50	26	17	65
Свекла	80	7	4	64
Изюм	36 (¼ ст.)	32	20	64
Ржаные хлебцы	38	32	20	63
Сладкая кукуруза	80	18	11	62
Кускус отварной	150	35	21	61
Инжир сушеный	60 (2 шт.)	26	16	61
Папайя	120	29	17	60
Отрубевой маффин	57	24	14	60
Овсяные отруби	23 (½ ст.)	30	18	59
Рис басмати, белый	150	38	22	58
Спагетти из твердых сортов пшеницы	180	44	26	58
Киви	120 (1 шт.)	12	7	58
Мороженое	148 (1 ст.)	32	18	57
Пита из белой муки	45	25	15	57
Апельсиновый сок из концентрата	250	26	15	57
Дикий рис	150	32	18	57
Хлеб пумперникель*	60	24	14	56
Мюсли	45	29	16	55
Попкорн	20	10	6	55
Завтрак Frosted Flakes	30 (¼ ст.)	28	15	55
Завтрак All-Bran	45	31	17	55
Низкогликемические продукты (ГИ < 55)				
Фунтовый кекс	53	28	15	54
Киноа	150	25	13	53

Продолжение табл.

Продукт	Размер порции, г или мл	Углеводов в порции, г	Гликемическая нагрузка порции	Гликемический индекс (50 г)
Гречка	150	30	15	51
Хлеб цельнозерновой	60	26	13	51
Джем клубничный	60 (3 ст. л.)	26	13	51
Манго	120 (1 шт.)	15	8	51
Банан спелый	120 (1 шт.)	25	13	51
Рис коричневый	150	33	16	50
Овсяная каша	250	23	11	49
Грейпфрутовый сок	250	20	9	48
Пудинг шоколадный быстрого приготовления	100	16	7	47
Булгур	150	26	12	46
Батончик гранолы Kudos	50	30	14	45
Соевое молоко низкожировое	250	10	4	45
Сладкий картофель	150	25	11	44
Мед (52% фруктозы)	25	21	9	43
Нектарин	120	9	4	43
Лактоза	10 (тестовая порция)	10	4	43
Нут	150	22	9	42
Груша сорта «Бартлетт»	166 (1 шт.)	25	10	41
Клубника	144 (1 ст.)	10	4	40
Яблочный сок	250	25	10	39
Фасоль пинто сушеная отварная	150	26	10	39
Яблоки	120	16	5	34
Курага	60 (2 шт.)	22	7	32
Феттучини	180	46	15	32
Йогурт с фруктами	195	33	11	32
Молоко обезжиренное	250	13	4	32
Спагетти цельнозерновые отваренные	180 (1 ст.)	44	14	32
Черная фасоль отварная	150 (¾ ст.)	23	7	30

Окончание табл.

Продукт	Размер порции, г или мл	Углеводов в порции, г	Гликемическая нагрузка порции	Гликемический индекс (50 г)
Персики	120 (1 шт.)	13	4	28
Чечевица	150 (¾ ст.)	18	5	28
Грейпфрут	120 (½ шт.)	11	3	25
Ячмень	150 (1 ст.)	42	9	22
Вишня	120 (1 ст.)	12	3	22
Фасоль	150	25	5	19

* Пумперникель — распространенный в Германии сорт хлеба из ржаной муки грубого помола с включениями частей непромолотого зерна. Оказывает положительное воздействие на пищеварительный процесс; как средство против запоров использовался в Германии еще в позднее Средневековье.

Источники: www.glycemicindex.com и The Glucose Revolution (Marlowe & Company). Данные 2011 г.

Внимание: показатели меняются в зависимости от формы продукта, способа приготовления и типа исследования.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ВИТАМИНЫ И МИКРОЭЛЕМЕНТЫ

Витамины	Суточная норма потребления	Важнейшие источники	Основные функции
Водорастворимые			
Тиамин (витамин В ₁)	<i>Мужчины</i> 14–70 лет: 1,2 мг <i>Женщины</i> 14–70 лет: 1,1 мг	Зародыши пшеницы, цельнозерновой хлеб и злаки, субпродукты, нежирное мясо, бобовые	Получение энергии из углеводов, важен для здоровья нервной системы
Рибофлавин (витамин В ₂)	<i>Мужчины</i> 14–70 лет: 1,3 мг <i>Женщины</i> 14–18 лет: 1,0 мг 18–70 лет: 1,1 мг	Молоко и молочные продукты, зеленые листовые овощи, нежирное мясо, фасоль	Получение энергии из углеводов и жиров. Важен для здоровья кожи
Ниацин (никотинамид, никотиновая кислота)	<i>Мужчины</i> 14–70 лет: 16 мг <i>Женщины</i> 14–70 лет: 14 мг	Нежирное мясо, рыба, птица, цельные злаки, арахис	Получение энергии из углеводов, синтез жиров, блокирует выделение свободных жирных кислот
Витамин В ₆ (пиридоксин)	<i>Мужчины</i> 14–50 лет: 1,3 мг 51–70+ лет: 1,7 мг <i>Женщины</i> 14–18 лет: 1,2 мг 19–50 лет: 1,3 мг 51–70+ лет: 1,5 мг	Печень, нежирное мясо, рыба, птица, бобовые, злаки с отрубями	Важен для метаболизма белков, образования гемоглобина, эритроцитов и синтеза незаменимых жирных кислот, расщепления гликогена
Витамин В ₁₂ (кобаламин)	<i>Мужчины</i> 14–70+ лет: 2,4 мкг <i>Женщины</i> 14–70+ лет: 2,4 мкг	Нежирное мясо, птица, молочные продукты, яйца	Играет роль в образовании эритроцитов и метаболизме нервной ткани. Участвует в метаболизме фолата и образовании ДНК
Фолиевая кислота (фолат)	<i>Мужчины</i> 14–70+ лет: 400 мкг <i>Женщины</i> 14–70+ лет: 400 мкг	Зеленые листовые овощи, бобовые	Играет роль в образовании эритроцитов и ДНК

Продолжение табл.

Витамины	Суточная норма потребления	Важнейшие источники	Основные функции
Биотин	<i>Мужчины</i> 14–18 лет: 25 мкг 19–70+ лет: 30 мкг <i>Женщины</i> 14–18 лет: 25 мкг 19–70+ лет: 30 мкг	Мясо, бобовые, молоко, яичные желтки, цельные злаки	Играет роль в метаболизме углеводов, белков и жиров
Пантотеновая кислота	<i>Мужчины</i> 14–70+ лет: 5 мг <i>Женщины</i> 14–70+ лет: 5 мг	Печень, нежирное мясо, яйца, лосось	Играет роль в метаболизме углеводов, белков и жиров
Витамин С	<i>Мужчины</i> 14–18 лет: 75 мг 19–70+ лет: 90 мг <i>Женщины</i> 14–18 лет: 65 мг 19–70+ лет: 75 мг	Цитрусовые, зеленые листовые овощи, брокколи, перцы, клубника, картофель	Важен для развития соединительной ткани, всасывания железа, заживления ран; антиоксидант
Жирорастворимые			
Витамин А (ретинол, провитамин — каротиноиды)	<i>Мужчины</i> 14–70+ лет: 900 мкг <i>Женщины</i> 14–70+ лет: 700 мкг	Печень, молоко, сыр, обогащенный маргарин, каротиноиды в растительных продуктах (оранжевых, красных, темно-зеленых)	Поддерживает здоровье тканей кожи и слизистых оболочек, важен для зрения в темноте, играет роль в развитии костей
Витамин D (холекальциферол)	<i>Мужчины</i> 14–70 лет: 600 МЕ (15 мкг) 70+ лет: 800 МЕ (20 мкг) <i>Женщины</i> 14–70 лет: 600 МЕ (15 мкг) 70+ лет: 800 МЕ (20 мкг)	Обогащенное витамином D молоко и маргарин, рыбий жир. Вырабатывается в коже под воздействием солнечного света	Улучшает всасывание кальция в кишечнике, стимулирует образование костей и зубов, играет роль в профилактике колоректального рака и аутоиммунных заболеваний, например сахарного диабета первого типа и ревматоидного артрита
Витамин Е (токоферол)	<i>Мужчины</i> 14–70+ лет: 15 мг <i>Женщины</i> 14–70+ лет: 15 мг	Растительные масла, маргарин, зеленые листовые овощи, пшеничные зародыши, цельнозерновые продукты	Играет роль в образовании эритроцитов; антиоксидант
Витамин К (филлохинон)	<i>Мужчины</i> 14–18 лет: 75 мкг 19–70+ лет: 120 мкг <i>Женщины</i> 14–18 лет: 75 мкг 19–70+ лет: 90 мкг	Печень, соевое масло, шпинат, цветная капуста, зеленые листовые овощи	Важен для свертывания крови
Важнейшие макроэлементы			
Кальций	<i>Мужчины</i> 14–18 лет: 1300 мг 19–50 лет: 1000 мг 51–70+ лет: 1000 мг	Молоко, сыр, йогурт, сушеный горох и фасоль, темно-зеленые листовые овощи	Играет роль в образовании костей, активации ферментов, передаче нервных импульсов, мышечном сокращении

Продолжение табл.

Витамины	Суточная норма потребления	Важнейшие источники	Основные функции
Кальций	<i>Женщины</i> 14–18 лет: 1300 мг 19–50 лет: 1000 мг 51–70+ лет: 1200 мг	Молоко, сыр, йогурт, сушеный горох и фасоль, темно-зеленые листовые овощи	Играет роль в образовании костей, активации ферментов, передаче нервных импульсов, мышечном сокращении
Фосфор	<i>Мужчины</i> 14–18 лет: 1250 мг 19–70+ лет: 700 мг <i>Женщины</i> 14–18 лет: 1250 мг 19–70+ лет: 700 мг	Белковые продукты, например мясо, птица, рыба, яйца, молоко, сыр, сушеный горох и фасоль, цельные злаки	Играет роль в образовании костной ткани и клеточных мембран, активации витаминов группы В, компонент АТФ-КФ и других важных органических соединений
Магний	<i>Мужчины</i> 14–18 лет: 410 мг 19–30 лет: 400 мг 31–70+ лет: 420 мг <i>Женщины</i> 14–18 лет: 360 мг 19–30 лет: 310 мг 31–70+ лет: 320 мг	Молоко, йогурт, сушеная фасоль, орехи, цельные злаки, тофу, зеленые овощи, шоколад	Играет роль в синтезе белков, метаболизме глюкозы, мышечных сокращениях
Микроэлементы			
Железо	<i>Мужчины</i> 14–18 лет: 11 мг 19–70+ лет: 8 мг <i>Женщины</i> 14–18 лет: 15 мг 19–50 лет: 18 мг 51–70+ лет: 8 мг	Субпродукты, птица, нежирное мясо, морепродукты, фасоль и сушеный горох, цельнозерновые продукты, зеленые листовые овощи	Играет роль в образовании гемоглобина и переносе кислорода
Цинк	<i>Мужчины</i> 14–70+ лет: 11 мг <i>Женщины</i> 14–18 лет: 9 мг 19–70+ лет: 8 мг	Субпродукты, мясо, рыба, птица, моллюски, орехи, цельнозерновые продукты	Участвует в метаболизме энергии и иммунной функции
Медь	<i>Мужчины</i> 14–18 лет: 890 мкг 19–70+ лет: 900 мкг <i>Женщины</i> 14–18 лет: 890 мкг 19–70+ лет: 900 мкг	Субпродукты, мясо, рыба, птица, моллюски, орехи, злаки с отрубями	Играет роль в использовании железа и гемоглобина организмом, участвует в образовании соединительной ткани и окислении
Фтор	<i>Мужчины</i> 14–18 лет: 3 мг 19–70+ лет: 4 мг <i>Женщины</i> 14–70+ лет: 3 мг	Молоко, яичный желток, питьевая вода, морепродукты	Играет роль в образовании зубов и костей

Окончание табл.

Витамины	Суточная норма потребления	Важнейшие источники	Основные функции
Селен	<i>Мужчины</i> 14–70+ лет: 55 мкг <i>Женщины</i> 14–70+ лет: 55 мкг	Мясо, рыба, птица, субпродукты, морепродукты, цельные злаки и орехи, выращенные на почвах, богатых селеном	Входит в состав антиоксидантных ферментов
Хром	<i>Мужчины</i> 14–50 лет: 35 мкг 51–70+ лет: 30 мкг <i>Женщины</i> 14–18 лет: 24 мкг 19–50 лет: 25 мкг 51–70+ лет: 20 мкг	Субпродукты, мясо, устрицы, сыр, цельнозерновые продукты, пиво	Усиливает функцию инсулина как фактор переносимости глюкозы
Йод	<i>Мужчины</i> 14–70+ лет: 150 мкг <i>Женщины</i> 14–70+ лет: 150 мкг	Йодированная поваренная соль, морепродукты, вода	Входит в состав тироксина, который участвует в реакциях, имеющих отношение к клеточной энергии
Марганец	<i>Мужчины</i> 14–18 лет: 2,2 мг 19–70+ лет: 2,3 мг <i>Женщины</i> 14–18 лет: 1,6 мг 19–70+ лет: 1,8 мг	Свекольная ботва, цельные злаки, орехи, бобовые	Играет роль в жизненно важных системах ферментов
Молибден	<i>Мужчины</i> 14–18 лет: 43 мкг 19–70+ лет: 45 мкг <i>Женщины</i> 14–18 лет: 43 мкг 19–70+ лет: 45 мкг	Бобовые, злаки, темно-зеленые листовые овощи	Играет роль в жизненно важных ферментах, вовлеченных в метаболизм углеводов и жиров

ПРИЛОЖЕНИЕ В

ОБЗОР СПОРТИВНОГО ПИТАНИЯ

Спортивные напитки (порция 240 мл)

Продукт	Виды углеводов	Концентрация углеводов, %	Калорийность, ккал	Углеводы, г	Натрий, мг
Accelerade	Сахароза, фруктоза, мальтодекстрин (также содержит 4 г белка в порции)	8	93	17	127
All Sport	Фруктоза, сахароза	8	70	19	55
Amino Vital	Фруктоза (также содержит 740 мг аминокислот)	3	35	8	10
Body Fuel	Мальтодекстрин, фруктоза	7	70	17	70
Cytomax	Фруктоза, мальтодекстрин, полилактат, глюкоза	8	83	19	70
e-Fuel	Мальтодекстрин, фруктоза	7	70	18	130
EFS	Сложные углеводы, сахароза, декстроза (также содержит 1,5 г аминокислот)	8	72	18	188
Endura	Полимеры глюкозы, фруктоза	6	60	15	92
Endurathon	Мальтодекстрин, трегалоза, рибоза, фруктоза, глюкоза, сахароза (также содержит 4 г белка)	7	90	16	200
Exceed	Полимер глюкозы, фруктоза	7	70	17	50
Gatorade	Сахароза, глюкоза	6	50	14	110
Gatorade Endurance Drink	Сахароза, глюкоза	6	60	15	200
Gleukos	Глюкоза	7	70	17	40

Окончание табл.

Продукт	Виды углеводов	Концентрация углеводов, %	Калорийность, ккал	Углеводы, г	Натрий, мг
Gookinaid	Глюкоза, фруктоза	5	43	10	69
GU Electrolyte Brew	Мальтодекстрин, фруктоза	5	50	13	250
GU20	Мальтодекстрин, фруктоза	6	52	13	120
HEED	Мальтодекстрин	5	48	12	31
Hydro BOOM	Мальтодекстрин, сахароза, глюкоза, фруктоза	7	70	17	160
Hydra Fuel	Полимер глюкозы, фруктоза, глюкоза	7	66	16	25
Ironman Perform	Глюкоза, фруктоза	7	70	17	190
Met-Rx ORS	Твердый рисовый сироп, глюкоза	8	70	19	125
Perform	Глюкоза, фруктоза, мальтодекстрин	7	60	16	110
Performance	Мальтодекстрин, фруктоза	10	100	25	115
Power Ade	Фруктоза, сахароза	6	55	14	50
PowerBar Endurance Sports Drink	Мальтодекстрин, декстроза, фруктоза	7	70	17	160
PR Solution	Мальтодекстрин, фруктоза	13	120	30	50
Red Bull	Сахароза, глюкоза	12	112	28	215
Replenisher	Мальтодекстрин	1	10	3	38
Revenge	Мальтодекстрин, амилпектиновый крахмал	9	90	23	100

Восстановительные напитки

Продукт	Размер порции	Калорийность, ккал	Углеводы, г	Белки, г	Жиры, г	Натрий, мг
Boost	240 мл	240	33	15	6	150
EndoroxR4 (vanilla)	2 мерные ложки (далее — м. л.) (74 г) на 360 мл	260	50	13	1	190
Endura Optimizer	2 м. л. (78 г)	280	58	12	1	190
Ensure	Банка 240 мл	250	40	9	6	200
Gatorade PRO Energy Drink	360 мл	330	82	0	0	220

Окончание табл.

Продукт	Размер порции	Калорийность, ккал	Углеводы, г	Белки, г	Жиры, г	Натрий, мг
Gatorade PRO Nutrition Shake	Банка 330 мл	360	54	20	8	280
Gatorade PRO Series Recover	240 мл	110	20	8	0	105
Gatorade PRO Series Smoothie	240 мл	90	10	10	2	200
GU Recovery Brew	3 м. л.	250	52	8	0	160
Ironman Restore	3 м. л.	270	60	9	0	250
Met-Rx (vanilla)	1 пакетик (72 г)	240	20	38	2	360
Metabolol II	2 м. л. (66 г)	260	40	18	3	200
Muscle Milk (vanilla)	474 мл	300	12	32	7	450
Physique	½ ст. (57 г)	210	38	14	1	80
Race Recovery	1 пакетик или 2 м. л. (87 г)	300	53	20	0	60
UltraFuel	4 м. л. (105 г)	400	100	0	0	60
UltraGen	360 мл или 2 м. л. (91 г)	320	60	20	0	350

Углеводные гели

Продукт	Размер порции	Калорийность, ккал	Углеводы, г	Натрий, мг
Accel Gel	Пакетик 41 г	90	20 (5 г белка)	95
Carb BOOM	Пакетик 41 г	110	27	50
Clif Bloks	3 конфеты (30 г)	100	25	70
Clif Shot	Пакетик 32 г	100	25	40
E-Gel	Пакетик 55 г	150	37	230
G-Series Pro Prime	Емкость 4 унции (113 г)	120	30	110
GU Chomps	4 шт.	90	23	50
GU Gel	Пакетик 32 г	100	25	55
GU Roctane Gel	Пакетик 32 г	100	25 (1,2 г белка)	125
Hammer Gel	1,7 ст. л.	90	21	20
Honey Stinger	Пакетик 37 г	120	29	50
PowerBar Gel	Пакетик 41 г	110	27	200
PowerBar Energy Blasts	1 упаковка (9 конфет)	190	45	60
Pro-BOOM	Пакетик 88 г	150	26	180

Белковые добавки

Продукт	Размер порции	Калорийность, ккал	Белки, г	Натрий, мг
AdvantEdge	330 мл	110	17	280
Protein Plus	1 м. л. в 240 мл	130	20	250

Электролиты

Продукт	Размер порции	Натрий, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг
Endurolytes	1 капсула	40	25	50	25
GatorLytes	1 пакетик	1060	470	70	40
Lava Salts	1 капсула	460	30	0	10
Nuun	1 таблетка	360	100	13	25
SaltStick	1 таблетка	215	63	22	11
Zym	1 таблетка	250	100	18	17

**Гликемический индекс избранных продуктов
для спортивного питания и источников углеводов**

Продукт/вещество	Гликемический индекс
Allsport	53
Cytomax	62
Фруктоза	22–24
Галактоза	22–24
Gatorade	89
Глюкоза	100
Мед	69–73
Мальтодекстрин	105
Powerade	65
XLR8	68
Сахароза	65

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

РАЗРАБОТКА ОПТИМАЛЬНОГО РАЦИОНА ДЛЯ ТРЕНИРОВОК

Планирование питания не обязательно должно доводить спортсмена до отчаяния. Не нужны личный шеф-повар или изысканные блюда. Тем не менее питание, как и программа тренировок, требует предусмотрительности, организации и гибкости. С практикой навыки планирования станут вашей второй натурой. Ниже вы ознакомитесь с основами этого процесса.

ПЛАНИРОВАНИЕ ЕЖЕДНЕВНЫХ ПРИЕМОВ ПИЩИ

Хорошо организуйте и оборудуйте кухню. Постарайтесь, чтобы у вас было самое важное: микроволновая печь и набор посуды для нее, пароварка, портативный гриль, тостер и медленноварка. Удобно иметь большую сковороду с длинной ручкой или вок, рисоварку, емкость для лазаньи и острые ножи. Всегда кладите все на место: когда знаешь, где что находится, готовить гораздо легче.

Планируйте меню на неделю. Исходя из расписания на неделю, подумайте, что будете готовить, брать с собой и есть вне дома. Сколько ужинов вы сделаете сами? Учтите полезные блюда навынос, рестораны, остатки от прошлых приемов пищи. Где вы будете обедать? Нужно ли брать с собой обед целиком или только что-то дополнительно? Требуется ли график тренировок запаса энергетических батончиков и углеводных напитков? Составьте список покупок в виде плана. Если получается ходить в магазин всего раз в неделю, старайтесь сначала съесть свежие овощи и фрукты, а замороженные и консервированные оставляйте на потом.

Составьте график блюд. Например, можно вечером в понедельник всегда есть курицу, по четвергам — рыбу, а в пятницу — стир-фрай. Чтобы получать разнообразные питательные вещества, меняйте овощи и гарниры. Иногда легче добиться разнообразия,

когда готовишь ужин для всей семьи, но даже одиночки или пары должны стремиться к разнообразию, чередуя зерновые, фрукты и овощи.

Держите в запасе ассортимент продуктов длительного хранения. Когда свежие продукты подходят к концу или тренировки особенно тяжелые, очень помогут запасы риса, макарон, цельных злаковых завтраков, кускуса быстрого приготовления и другого сухого и консервированного провианта. Из таких ингредиентов можно быстро приготовить буррито с черной фасолью (заморозьте тортильи заранее), макароны с томатным соусом, стир-фрай из замороженной курицы, риса быстрого приготовления и замороженной овощной смеси, а также консервированный чили с хлебом или крекерами.

Каждую неделю покупайте свежие продукты. Выделите день и время для похода в магазин и включите его в еженедельный график. Не откладывайте до удобного момента — он может не наступить! Со временем покупки раз в неделю будут занимать гораздо меньше времени, так как не придется еще раз бегать за чем-нибудь необходимым. Постарайтесь найти супермаркет, в котором есть все, что нужно. Чтобы избежать очередей, не ходите за товарами в часы пик. Не раздумывайте над тем, чего нет в списке. Если в какие-то недели не получается добраться до супермаркета, поищите интернет-магазин или продовольственный, который принимает заказы по телефону или онлайн.

Записывайте, какие запасы надо пополнить. Держите на кухне ручку и блокнот. Заметив, что какой-то продукт кончается или уже съеден, внесите его в список. Пытаться во время похода в магазин вспомнить, что хотели купить, не лучший вариант для занятого спортсмена.

Готовьте большими порциями и замораживайте лишнее. Это сэкономит вам много времени. В день, когда тренировки легкие, делайте супы, чили и лазанью. Лишняя порция, оставшаяся на следующий день, избавит от готовки и позволит быстро подкрепиться. Замораживайте блюда в пластмассовых емкостях или поддонах из фольги для запекания и ешьте их в дни напряженных тренировок.

Вечером упакуйте еду, перекусы и пищевые добавки. Если предстоит загруженный день, позаботьтесь о питании заранее. Порционные блюда и свежие продукты в холодильнике максимально упрощают задачу. Подумайте, как перекусить на бегу.

Научитесь готовить быстрые несложные блюда. Умелым поваром может стать каждый, и это необязательно отнимает много времени. Обращайте внимание на простые и быстрые рецепты, просите друзей поделиться идеями. Сосредоточьтесь на стир-фраях, блюдах из риса, буррито и макаронах.

Пользуйтесь преимуществами полуфабрикатов. Покупайте куриные палочки, говядину для стир-фраев, замороженные креветки быстрого приготовления и курицу для гриля. Попробуйте замороженные смеси для стир-фраев, нарезанные фрукты, приправленное и нарезанное тофу, готовые супы, макароны (их можно заморозить), консервированную фасоль, нут и другие бобовые.

Простые варианты для запасания

Холодильник	Морозильник	Буфет
Куриные палочки Отварные креветки Постный говяжий фарш Нежирное свиное филе Мясные кубики для стир-фрая Соевые и вегетарианские бургеры Текстурированный растительный белок Заменители яиц Разные виды хлеба Вафли Маффины Тортильи Отварные макароны и рис Замороженные овощи Смеси для стир-фрая Сорбет Замороженные фрукты	Свежие фрукты Свежие овощи (в том числе мытая зелень для салата и мини-морковь) Соки Молоко (коровье, соевое, рисовое) Йогурт Яйца Обезжиренный сыр Масло или маргарин Нежирная ветчина Свежие макароны Соусы и приправы (в том числе сальса и маринады)	Сухие макароны Рис Кускус Киноа Смеси для плова Консервированная фасоль Консервированный тунец Табуле* Арахисовое масло и другие ореховые масла Быстрые смеси для фаршировки Консервированные супы Супы и каши быстрого приготовления Смеси приправ Злаки Овсянка и манная крупа Нежирные крекеры Сухофрукты Батончик гранолы Орехи и семена подсолнечника Крендельки Печенье Fig Newtons

* Табуле — восточный салат. Основа — булгур (кускус) и мелко порубленная зелень петрушки. Добавка — мята, помидоры, зеленый лук, травы и специи. Заправляется лимонным соком с оливковым маслом.

ЗАВТРАК, ОБЕД И ПЕРЕКУСЫ

Завтрак — самый важный прием пищи в течение дня. Он запускает метаболизм и пополняет истощившиеся за ночь запасы гликогена в печени. После солидной тренировки ранним утром завтрак становится ценным восстановительным приемом пищи. Если его пропускать, есть средних размеров обед и плотный ужин, можно не только помешать восстановлению организма, но и лишить его необходимых питательных веществ. Это очень вредно с точки зрения поддержания правильной массы тела, поскольку без утренней еды усиливается голод в течение дня и повышается риск переедания.

Чувство насыщения после завтрака должно сохраняться примерно три часа. Включив в план питания перекус, промежуток между утренним и обеденным приемами пищи можно еще растянуть. Если энергетические потребности организма высоки, завтракать нужно как следует. Ешьте калорийные злаки, например гранолу и мюсли. Большой стакан сока даст много калорий и углеводов: это полезно для подпитки энергией во время утренних тренировок. Добавление белковых продуктов поможет поддержать насыщение до следующего приема пищи.

Иногда из-за занятости приходится завтракать на бегу. Но взять еду на работу или на учебу лучше, чем вообще не есть. Быстрые варианты: йогурты, бананы, сухофрукты, бублики, маффины и фруктовые смузи с йогуртом и гранолой.

В обед требуются качественные углеводы, сбалансированные здоровой порцией белков и жиров. Обедайте, когда появится голод: это признак того, что организму нужно топливо. Взять с собой обед сложнее, чем заказать его в ресторане или заведении фастфуда: требуется больше времени и планирования. Но это стоит того, поскольку вы сможете обеспечить себе нежирные белки и правильный тип и количество липидов. Некоторым нравится есть то, что осталось после ужина, но если это надоедает, хороший вариант — сэндвичи. Из белковых продуктов полезны постная говядина, хумус, индейка, курятина, тунец и нежирный творожный сыр. Дополните сэндвич с индейкой добавками, например авокадо, салатом-латуком, огурцами, помидорами, брюссельской капустой и нежирным сыром. В обед можно есть и богатые углеводами продукты: фрукты, крендельки, сырые овощи, йогурты, нежирные чипсы и крекеры, овощные и фасолевого супы.

Если нужно больше энергии, прилив калорий дадут перекусы. Они обеспечат вас топливом перед тренировками и не дадут появиться голоду вплоть до полноценного приема пищи. Многие элитные спортсмены используют эту стратегию. Планируйте основательный перекус: в момент упадка сил он может оказаться решающим. Ниже вы найдете аппетитные варианты.

Идеи для завтраков и перекусов

Завтрак	Перекус
Овсяная каша с изюмом, корицей и нежирным молоком	Бутерброд с арахисовой пастой и джемом
Поджаренные с сыром половинки маффинов и гарнир из фруктов	Твердые и мягкие крендельки
Омлет из заменителя яиц с овощами, тостом, соком и молоком	Печеный картофель с нежирным сыром
Йогурт со свежими фруктами и нежирным маффином	Крекеры с арахисовой пастой
Цельнозерновой злаковый завтрак с молоком и фруктами	Маффин или бублик с джемом и нежирным сливочным сыром
Фруктовый смузи с йогуртом, свежими или замороженными фруктами и гранолой	Йогурт с фруктами
Цельнозерновой хлеб с арахисовой пастой, бананом и медом	Тарелка супа и крекеры
Оставшаяся с предыдущего дня еда, выглядящая аппетитной	Макаронный или фасолевый салат
	Свежие фрукты, нежирный сыр и орехи
	Творожный сыр и фрукты
	Смесь для быстрого завтрака и фрукты
	Хумус с крекерами или pitой
	Фруктовый смузи
	Молоко и фрукты

СОВЕТЫ ПО ЧТЕНИЮ ЭТИКЕТОК

По этикетке можно определить состав продукта. Начать лучше всего со списка ингредиентов. Вещество, составляющее самый высокий процент от массы продукта, указано первым, следующее по проценту от массы — вторым и так далее. И поэтому, например, если вы

стараетесь включать в диету больше муки из цельных злаков, эта часть этикетки поможет выбрать нужные сорта хлеба, макарон и так далее: ищите варианты, где цельнозерновая мука указана первой.

Затем рассмотрите на этикетке размер порции и сравните с количеством, которое вы фактически съели: может оказаться, что полученный объем в два раза больше указанного на упаковке, и нужно соответственно скорректировать информацию. Чтобы понять, в какой мере продукт повлияет на ваше потребление углеводов, проверьте общее число граммов углеводов в порции и посмотрите, насколько этот вариант отвечает потребностям с учетом тренировок.

На этикетке перечислено общее число граммов жиров, а также калорий из жиров*. Чтобы определить, какой процент калорийности продукта дают липиды, разделите последний показатель на общую калорийность порции и умножьте результат на 100. К продуктам с высоким содержанием жира подходите с осторожностью. Потребление этого вещества следует рассматривать в контексте всего дня: включать продукты с полезными жирами нужно, но нельзя ими злоупотреблять и есть вредные виды липидов. В некоторых продуктах, например сухих макаронах, жира очень мало, в то время как другие содержат относительно большое его количество. Если липиды составляют в среднем 20–25% суточного потребления калорий, все в порядке. (См. информацию о полезных и вредных жирах во второй главе.)

Суточная норма различных витаминов и биологически значимых элементов, например кальция, клетчатки и витамина С, указана на этикетке исходя из потребления 2000 ккал в сутки**. По этим показателям можно судить, богат или беден продукт этим питательным веществом: хорошими считаются источники, дающие 20% суточной нормы. Норму полезно знать, чтобы повысить потребление продуктов с определенными питательными веществами и избежать избытка липидов в целом, насыщенных жиров и холестерина — в частности.

ЗАВЕДЕНИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Вероятно, несколько раз в неделю вы едите вне дома: чаще всего это обеды, затем ужины, реже — завтраки. Можно есть в ресторанах, столовых, за рабочим столом и даже в машине.

Где бы ни пришлось принимать пищу, основные стратегии те же: следите за скрытыми и добавленными жирами и внимательно контролируйте порции. Несмотря на то что для тренировок на выносливость нужно много энергии, не все блюда хороши для вашего плана питания и годятся для регулярного меню: они бывают слишком жирными и не всегда дают необходимые ингредиенты. Важно узнать, какие удачные варианты можно заказать

* В России указываются лишь количество жиров в граммах и общая калорийность. Чтобы рассчитать килокалории из липидов, умножьте вес жиров в граммах на 9. *Прим. науч. ред.*

** Рекомендуемый уровень потребления, согласно техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», — 2500 ккал. *Прим. науч. ред.*

в любимых заведениях. Спрашивайте о методах приготовления и не стесняйтесь попросить что-то изменить. Часто можно творчески переработать меню и наслаждаться едой, зная, что теперь блюдо полезно для организма.

Фастфуд

Еда в заведениях фастфуда — завышенные порции и пропитанный маслом картофель фри — часто содержит избыток жиров. Однако и там можно найти что-то соответствующее спортивной диете. Выберите не самый огромный гамбургер, а поменьше, в котором всего 55–85 г мяса. Вместо картошки фри закажите печеный картофель. Возьмите сэндвич с обжаренной курятиной, а не нагетсы. То же самое касается сэндвичей с рыбой: иногда масло с них буквально капает. Сладкой газировке предпочтите обезжиренное молоко или сок. В меню встречаются салаты и овощи, но будьте внимательны к заправкам. Не злоупотребляйте соусами и посыпками.

Во многих заведениях хороший выбор сэндвичей. Можно купить нежирный ростбиф, ветчину, индейку, курицу, но ограничивайте количество растительного масла, майонеза и сыра. Чипсы и крендельки предпочтительнее печеные. Куриная факхита и тако — хорошие нежирные блюда. Замороженный йогурт и обезжиренные молочные коктейли лучше, чем глубоко обжаренные мучные и кондитерские изделия.

Еще один вариант быстрого питания для спортсменов — вегетарианская пицца на тонком тесте. Кое-где предлагают супы и печеный картофель. Встречаются буррито с фасолью и мягкие тако, иногда попадают чили, бублики, английские маффины, вафли, оладьи и злаковые завтраки.

Национальная кухня

Если часто едите вне дома, вам, вероятно, доводилось попробовать блюда самых разных народов и культур. Национальную кухню — индийскую, тайскую, вьетнамскую, африканскую, русскую и ближневосточную — можно приспособить к здоровой тренировочной диете, если знать, что выбирать, и избегать скрытых жиров. Ниже рассмотрены лишь некоторые из многочисленных вариантов, доступных в большинстве крупных и средних городов. Руководствуйтесь прежде всего здравым смыслом. Ищите постные белковые блюда и низкожировые альтернативы.

Итальянская кухня

Итальянская кухня популярна, любима и встречается в самых разных заведениях: очень престижных, семейных и фастфуда. Акцент в ней сделан на злаках и овощах, поэтому она может быть довольно полезна. Относительно легкие нежирные варианты: спагетти,

ризотто, полента и другие крахмалистые блюда, овощи, например кабачки, и даже соусы на томатной основе, а также постное мясо, например курятина и телятина, креветки и рыба на гриле. На столе обычно стоят приправы: травы, уксус, чеснок и молотый красный перец. Возьмите минестроне и добавьте в макароны соус маринара или красный из морепродуктов. Заправку для салата лучше попросить положить сбоку, а на десерт взять итальянский лед*. Можете, например, попросить убрать со стола оливковое масло или подать курицу без кожи.

В итальянских ресторанах немало более сытных блюд. Крахмалистые продукты, например чесночный хлеб и фокачча, равно как и жареные овощи и мясо, салями, прошутто и колбаски, обычно насыщены липидами. Будьте внимательны к жирным сырам и блюдам, приготовленным со сливками, сливочным и даже оливковым маслом: оно относительно полезно по сравнению с другими, но все равно дает много калорий. Полегче с тарелкой закусок антипасто** и оливковым маслом, которое подают с хлебом. Соус альфредо, колбаса сальсичча, лазанья и блюда с пармезаном богаты липидами из-за ингредиентов и способов приготовления.

Мексиканская кухня

В мексиканской кухне, как и в итальянской, есть и легкие, и тяжелые блюда. Многие базовые варианты можно считать постными: это цельная фасоль, приготовленные без масла бобы, а также тортильяс, рис без масла, овощи-гриль и сальса. Хороший вариант — белковые продукты на гриле, например креветки, рыба и курятина, а также цельная черная фасоль. Можете налегать на гаспачо, маринованные овощи и буррито, но осторожнее с сыром.

К более тяжелым блюдам мексиканской кухни можно отнести чипсы-тортильяс, чимичангу (жареные буррито) и тако. Авокадо (соус гуакамоле) и оливки тоже богаты жиром. Осторожнее с колбасой чоризо, сыром, сметаной и маслом, так как они могут содержать значительное количество жиров, особенно насыщенных. Избегайте «залитых сыром» блюд.

Китайская кухня

Китайская кухня включает разнообразные региональные стили приготовления и часто подается в небольших столовых и рестораниках. Хотя в ней есть легкие блюда, встречается много богатых жиром. Чтобы не переест, ищите овощи в виде стир-фрая: почти всегда представлен широкий ассортимент, например горох в стручках, стебли бамбука, водяной орех, капуста, мини-кукуруза и брокколи.

* Итальянский лед — холодный десерт, который готовится путем замораживания смеси сиропа и фруктового пюре. Процесс напоминает приготовление мороженого.

** Антипасто — традиционная горячая или холодная мясо-овощная закуска, приготовленная из типичных итальянских мясных и морепродуктов, а также специально для этого подготовленных овощей и подаваемая перед основным блюдом на большой тарелке или вращающемся деревянном подносе.

В китайских блюдах есть и нежирные белки: креветки, курятина, тофу и постные фрагменты говядины и свинины. Их обычно смешивают с овощами, получая что-то вроде стир-фрая. Есть и фрукты, например ананасы и дольки апельсина, а также приправы — горчица, соевый соус, имбирь, соус для утки и чеснок.

В то же время китайская кухня любит жирные блюда: всем известны жареные кисло-сладкие продукты в панировке, а в жареном рисе калорий из-за масла в два раза больше, чем в приготовленном на пару. Жареная лапша и яичные роллы тоже калорийны. Держитесь подальше от жареных морепродуктов, свинины, ребрышек и утятин с кожей. Стир-фрай с арахисом и другими орехами, а также любые блюда с добавлением масла могут содержать избыток жира. Попросите, чтобы при готовке повар добавлял как можно меньше масла, и учитывайте, что порции часто большие.

Салат-бары

Люди часто думают, что салаты — это всегда полезно, но в результате получают на удивление богатые жиром блюда. Кроме хороших вариантов из сырых овощей (шпината, помидоров, брокколи и зеленого перца) встречаются и салаты с большим количеством жира или обильно политые маслом: макаронный и картофельный, блюда с маринованными овощами, сыром, фасолью. Внимательнее относитесь к порциям и к количеству заправки.

В салатах много углеводов и клетчатки, поэтому потребление белка будет на разумном невысоком уровне. Очевидно, что лучше всего — свежая зелень и простые сырые овощи. Крахмал в салате может появиться в виде нута, фасоли, зеленого гороха, крекеров и питы, а нежирные белки — это простой тунец, творожный сыр, яйца вкрутую, кубики ветчины и сыр фета. Избегайте сыров и пепперони. Старайтесь, чтобы порции маринованных овощей были скромными, и не переусердствуйте с салатами, заправленными майонезом. Арахис, кунжут и подсолнечник содержат полезные хорошие жиры и в небольших количествах допустимы.

СОВЕТЫ ПО ПЛАНИРОВАНИЮ ПИТАНИЯ ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ

- Включайте богатые белками продукты во все приемы пищи.
- Добавляйте в каждый прием пищи коровье молоко, обогащенное соевое и рисовое или йогурт.
- С хлебом, бубликами и крекерами ешьте орехи, сливочное масло, хумус и нежирные сыры (соевый и обычный).
- Добавляйте орехи и семена, когда перекусываете фруктами и йогуртом.
- Готовьте стир-фрай с тофу и темпе.
- Экспериментируйте с быстрыми и легкими рецептами из фасоли, чтобы приготовить буррито, запеканки и салаты.
- Готовьте густые супы и рагу с фасолью и чечевицей.

- Попробуйте имеющиеся на рынке соевые заменители мяса, например хот-доги и бургеры с тофу.
- Готовьте запеканки, лазанью и фаршированные макароны с тофу.
- Большинство отделов и магазинов здорового питания дают широкий выбор вегетарианских продуктов и функционального питания.
- За последние несколько лет ассортимент продуктов из текстурированного растительного белка значительно вырос: можно купить вегетарианские хот-доги, бургеры и колбаски. Многие из таких продуктов — легкие и быстрые варианты на обед.
- Вместо курицы в большинстве рецептов подойдет тофу. Можно приобрести уже приправленное или добавить специй, чтобы блюдо было острее.
- Говяжий и куриный бульон в рецептах заменяйте овощным: его можно купить во многих магазинах здоровой пищи и супермаркетах.
- Консервированная чечевица, нут и другие бобовые — быстрые, питательные и подходят вегетарианцам. Если позволяет время, замачивайте сушеную чечевицу и фасоль. Блюда с ними можно приготовить в большом количестве и заморозить.
- Найдите вегетарианскую кулинарную книгу, в которой есть подходящие спортсменам идеи.
- Старайтесь в каждый прием пищи включать богатые белком блюда, поскольку вегетарианские продукты не так насыщены белком, как продукты животного происхождения.
- Если вместо обычного молока вы пьете соевое и рисовое, покупайте обогащенные кальцием варианты.
- Обогащенные железом злаковые завтраки ешьте с продуктами, богатыми витамином С, например апельсиновым соком.

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

ОБРАЗЦЫ МЕНЮ

При определении пищевых потребностей важно учитывать уникальную ситуацию спортсмена, которая меняется даже в разных фазах тренировочной программы. В течение всего цикла и для разных занятий нужно периодически корректировать общее потребление углеводов, белков и жиров (см. главу 4).

Приведенным на следующей странице образцам меню не надо следовать точно. Спортсмен или его диетолог обязательно должен разработать персональный рацион с учетом индивидуальных потребностей. Тем не менее образцы послужат руководством и покажут, как сбалансировать еду на разных уровнях тренировок. Зная свое потребление калорий и запросы в питательных веществах, вы можете прийти к выводу, что меню из этого списка хорошо подходит для текущего цикла подготовки и его можно использовать как подспорье для совершенствования спортивной диеты с поправкой на собственные вкусы и потребности. Экспериментируйте с различными продуктами и размерами порций, чтобы найти для себя оптимальный вариант.

Из-за времени и частоты тренировок, наиболее характерных для спортсменов в видах спорта на выносливость, — некоторые занимаются два раза в день — в большинстве меню присутствует один-два перекуса. Иногда один из них — очень ранний легкий перекус перед утренней тренировкой, когда полноценный завтрак переносится плохо. Время потребления пищи и жидкостей желательно корректировать с учетом индивидуальной переносимости и графика. В главе 5 вы найдете более подробную информацию о подборе времени питания до и после нагрузки. Кроме того, многим атлетам для соблюдения водного баланса каждый день нужно дополнительно пить воду и другие жидкости. Взвешивайтесь до и после разных видов тренировок, чтобы определить скорость потения, и не забудьте в полной мере возмещать эти потери (см. врезку «Оценка потери пота» в главе 5).

К этим образцам меню можно добавить спортивные напитки и гели, используя их при нагрузках как удобную и хорошо переносимую замену некоторым перекусам. В таких случаях эти продукты, как правило, по калорийности эквивалентны злакам и фруктам, указанным в меню.

Подумайте, не стоит ли в ходе подготовки к соревнованию обратиться к услугам диетолога или специалиста по питанию, чтобы получить индивидуальный план меню.

Планы питания в подготовительном цикле

2200 ккал	2400 ккал	2700 ккал
340 г углеводов (60%) 99 г белков (18%) 56 г жиров (22%)	346 г углеводов (58%) 99 г белков (17%) 68 г жиров (25%)	380 г углеводов (56%) 130 г белков (19%) 75 г жиров (25%)
Завтрак Апельсиновый сок, 1 ст. (240 мл) Французские тосты, 2 ломтика Сироп, ½ ст. (120 мл) Клубника, 1 ст. (240 мл)	Завтрак Маффин Сливочный сыр, 2 ст. л. (30 мл) Джем, 2 ст. л. (30 мл) Грейпфрутовый сок, 360 мл Яйцо, 1 шт.	Завтрак Овсяная каша, ½ ст. (360 мл) Обезжиренное молоко, 240 мл Зародыши пшеницы, 4 ст. л. (60 мл) Хлеб, 2 ломтика Джем, 2 ст. л. (30 мл) Апельсиновый сок, 240 мл
Обед Нежирный сыр, 60 г Хлеб, 2 ломтика Помидор, 1 шт. Йогурт с фруктами, 1 ст. (240 мл) Груша, 1 шт.	Обед Фасоль пинто, ½ ст. (120 мл) Рис отварной, 1 ст. (240 мл) Тортилья, 1 шт. Сальса, 4 ст. л. (60 мл) Сыр, 30 г Авокадо, ¼ шт.	Обед Курица, 120 г Хлеб цельнозерновой, 2 ломтика Майонез легкий, 2 ст. л. (30 мл) Салат с рисом и фасолью, ½ ст. (120 мл) Виноград, 1 ст. (240 мл)
Перекус Крекеры, 8 шт. Хумус, ½ ст. (120 мл) Обезжиренное молоко, 240 мл	Перекус Батончик гранолы Персики, 2 шт. Миндаль, 1 ст. л.	Перекус Энергетический батончик Банан, 1 шт. Йогурт с фруктами, 240 мл
Ужин Рис отварной, 1½ ст. (360 мл) Креветки отварные, 180 г Красный перец, 1 шт. Брокколи отварная, 1 ст. (240 мл) Кунжутное масло, 1 ст. л. (15 мл)	Ужин Макароны отварные, 2 ст. (480 мл) Нежирная говядина, 90 г Соус маринара, 1 ст. (240 мл) Зеленый салат, 2 ст. (480 мл) Заправка для салата, 2 ст. л. (30 мл)	Ужин Тофу, 180 г Азиатская лапша отварная, 2 ст. (480 мл) Овощи, 2 ст. (480 мл) Кунжутное масло, 2 ст. л. (30 мл)
Перекус Замороженный йогурт, 1 ст. (240 мл) Ломтики фруктов, ½ ст. (120 мл)	Перекус Замороженный йогурт, 1 ст. (240 мл) Черника, ½ ст. (120 мл)	Перекус Замороженный йогурт, 1 ст. (240 мл) Черника, ½ ст. (120 мл)
3000 ккал	3400 ккал	3800 ккал
450 г углеводов (60%) 115 г белков (15%) 83 г жиров (25%)	510 г углеводов (60%) 130 г белков (15%) 95 г жиров (25%)	570 г углеводов (60%) 140 г белков (15%) 105 г жиров (25%)
Перекус Тост, 1 ломтик Джем, 1 ст. л. (15 мл) Сок, 240 мл	Перекус Энергетический батончик Сок, 240 мл Банан, 1 шт.	Перекус Тост, 1 ломтик Джем, 2 ст. л. (30 мл) Арахисовая паста, 1 ст. л. (15 мл) Сок, 240 мл

Окончание табл.

3000 ккал	3400 ккал	3800 ккал
Завтрак Овсяная каша, 1 ст. (240 мл) Обезжиренное молоко, 240 мл Изюм, 2 ст. л. Банан, 1 шт. Сок, 240 мл	Завтрак Гранола, 1 ст. (240 мл) Соевое молоко, 240 мл Орехи, 12 шт. Ягоды, 1 ст. (240 мл) Сок, 240 мл	Завтрак Мюсли, 1 ст. (240 мл) Обезжиренное молоко, 240 мл Изюм, 3 ст. л. Сок, 240 мл
Перекус Батончик гранолы, 1 шт.	Перекус Бублик, 90 г Джем, 2 ст. л. (30 мл) Апельсин, 1 шт.	Перекус Йогурт с фруктами, 180 мл Орехи, 24 шт. Банан, 1 шт.
Обед Куриный салат, 100 г Хлеб цельнозерновой, 2 ломтика Авокадо, 3 ломтика Картофельный низкожировой салат, 1 ст. (240 мл) Виноград, 15 шт.	Обед Ростбиф, 120 г Сыр низкожировой, 30 г Ролл, 60 г Макаронный салат, ½ ст. (120 мл) Груша, 1 шт.	Обед Салат с тунцом, 120 г Хлеб цельнозерновой, 2 ломтика (60 г) Крендельки, 60 г Овощная смесь, 1 ст. (240 мл) Сливы, 2 шт.
Перекус Сыр творожный, ½ ст. Крендельки, 45 г Яблоко, 1 шт.	Перекус Йогурт с фруктами, 180 мл Орехи, 24 шт.	Перекус Крекеры, 60 г Сливочный сыр, 1 ст. л. (15 мл) Курага, 12 шт.
Ужин Свинина приготовленная, 150 г Овощной стир-фрай, 1 ст. смеси Канола, 1 ст. л. (15 мл) Коричневый рис отварной, ½ ст. (360 мл)	Ужин Буррито: Фасоль, 1 ст. (240 мл) Рис отварной, ⅓ ст. (160 мл) Курица, 120 г Тортилья, 1 крупная, 60 г Сальса, ½ ст. (120 мл) Овощная смесь, 1 ст. (240 мл)	Ужин Рыба, 150 г Сладкий картофель, 1 шт. Смесь для салата, 2 ст. Салатная заправка, 3 ст. л. (45 мл) Овощи отварные, 1 ст. (240 мл) Хлеб, 2 ломтика
Перекус Йогурт, 170 г Персик, 1 средний	Перекус Мороженое низкожировое, 1 ст. (240 мл) Фрукты, ½ ст. (120 мл)	Перекус Замороженный йогурт, 240 мл Ягоды, 1 ст.

Планы питания в специальном цикле

2200 ккал	2500 ккал	2800 ккал
370 г углеводов (67%) 100 г белков (18%) 33 г жиров (15%)	410 г углеводов (66%) 120 г белков (19%) 42 г жиров (15%)	455 г углеводов (65%) 125 г белков (18%) 53 г жиров (17%)
Завтрак Тост, 2 ломтика Джем, 2 ст. л. (30 мл) Сок, 240 мл Яйцо, 1 шт. Банан, 1 шт.	Завтрак Бублик, 120 г Джем, 2 ст. л. (30 мл) Арахисовая паста, 1 ст. л. (15 мл) Сок, 240 мл	Завтрак Злаковый завтрак, 45 г Соевое молоко, 240 мл Сок, 240 мл Ягоды, 1 ст. (240 мл)

Продолжение табл.

2200 ккал	2500 ккал	2800 ккал
Перекус Крекеры, 30 г Хумус, 2 ст. л. (30 мл) Яблоко, 1 шт.	Перекус Йогурт, 240 мл Гранола, ½ ст. (120 мл) Изюм, 1 ст. л.	Перекус Бублик, 120 г Мед, 2 ст. л. (30 мл) Арахисовая паста, 1 ст. л. (30 мл) Сок, 240 мл
Обед Ветчина, 100 г Хлеб, 2 ломтика Фасолевый салат, 1 ст. (240 мл) Виноград, 30 шт.	Обед Буррито: Фасоль, ½ ст. (120 мл) Тортилья, 1 шт. Курица, 90 г Сальса, ½ ст. (120 мл) Рис отварной, 2/3 ст. (180 мл) Перец, ½ ст. (120 мл)	Обед Индейка, 90 г Хлеб, 2 ломтика Чечевичный салат, ½ ст. (120 мл) Овощная смесь, 1 ст. (240 мл) Сок, 240 мл
Перекус Батончик гранолы Груша, 1 небольшая Орехи, 12 шт.	Перекус Крендельки, 60 г Волокнистый сыр, 30 г Сливы, 2 шт.	Перекус Йогурт, 240 мл Изюм, 3 ст. л. Орехи, 12 шт.
Ужин Стир-фрай: Креветки, 150 г Овощная смесь, 1 ст. (240 мл) Коричневый рис, отварной, 1½ ст. (360 мл) Кунжутное масло, 1 ст. л. (15 мл)	Ужин Рыба, 180 г Печеный картофель, 1 шт. Хлеб, 2 ломтика Овощи, 1 ст. (240 мл)	Ужин Макароны отварные, 2½ ст. (600 мл) Соус маринара, 1 ст. (240 мл) Салат, 2 ст. Заправка для салата, 4 ст. л. (60 мл) Куриная грудка, 90 г
3000 ккал	3700 ккал	4500 ккал
430 г углеводов (58%) 176 г белков (23%) 63 г жиров (19%)	630 г углеводов (68%) 130 г белков (14%) 75 г жиров (18%)	775 г углеводов (67%) 140 г белков (12%) 105 г жиров (21%)
Завтрак Бублик, 120 г Арахисовая паста, 2 ст. л. (30 мл) Цитрусовый сок, 360 мл Банан, 1 шт. Йогурт простой, 1 ст. (240 мл)	Завтрак Традиционная овсяная каша, 1 ст. (240 мл) Изюм, 2 ст. л. Йогурт простой, обезжиренный, 1 ст. (240 мл) Сушеная вишня, 10 шт. Кешью, 1 ст. л.	Завтрак Оладьи, 4 шт. Кленовый сироп, ¼ ст. (180 мл) Банан, 1 шт. Изюм, 2 ст. л. Орехи, 1 ст. л. Соевое молоко, 360 мл Спортивный напиток, 1200 мл
Обед Тунец, 120 г Майонез, 1 ст. л. (15 мл) Пита, 1 шт. Крендельки, 45 г Салат из свежих овощей, 1 ст. (240 мл)	Обед Хумус, ½ ст. (120 мл) Пита, 2 шт. Сельдерей, перцы, морковь, 2 ст. (480 мл) Яблочный сок, 360 мл	Во время тренировки Спортивный напиток, 1200 мл
Перекус Соевое или обычное молоко, 360 мл Ломтики персика, 1 ст. (240 мл) Гранола, нежирная, ¼ ст. (60 мл)	Перекус Бублик, 60 г Ореховое масло, 2 ст. л. (30 мл) Яблоко, 1 шт.	Обед Буррито: Курица, 150 г Рис, отварной, 2 ст. (480 мл) Фасоль пинто, отварная, 1 ст. (240 мл) Авокадо, ¼ целого Сальса, ½ ст. (120 мл)

Окончание табл.

3000 ккал	3700 ккал	4500 ккал
<p>Ужин Палтус, 240 г Гречка, отварная, 1½ ст. (360 мл) Спаржа, 1 ст. (240 мл) Канола, 2 ч. л. (10 мл)</p>	<p>Ужин Свиная вырезка, 240 г Рис отварной, 1½ ст. (360 мл) Кукуруза, ½ ст. (120 мл) Грибы, ¼ ст. (60 мл) Хлеб, 2 ломтика Оливковое масло, 4 ч. л. (20 мл)</p>	<p>Ужин Макаронные лингуине отварные, 3 ст. (720 мл) Овощная смесь, 1 ст. (240 мл) Хлеб, 2 ломтика Оливковое масло, 2 ст. л. (30 мл) Салат, 2 ст. (480 мл) Заправка для салата, 2 ст. л. (30 мл)</p>
<p>Перекус Сорбет, 1 ст. (240 мл) Инжирное печенье, 3 шт.</p>	<p>Перекус Шербет, 1 ст. (240 мл) Малина, 1 ст. (240 мл)</p>	<p>Перекус Замороженный йогурт, 2 ст. (480 мл) Печенье, 2 шт. Клубника, 1 ст. (240 мл)</p>

Планы питания для переходного цикла

2200 ккал	2500 ккал	2800 ккал
290 г углеводов (51%) 143 г белков (25%) 60 г жиров (24%)	415 г углеводов (64%) 110 г белков (17%) 53 г жиров (19%)	335 г углеводов (51%) 139 г белков (21%) 83 г жиров (28%)
<p>Завтрак Каша, 1 ст. (240 мл) Банан, 1 шт. Сыр творожный, ½ ст., или яйцо, 1 шт. Орехи, 1 ст. л.</p>	<p>Завтрак Овсяная каша, 1 ст. (240 мл) Яблоко, 1 шт. Сок, 240 мл</p>	<p>Завтрак Мюсли, ¾ ст. (180 мл) Яблоко, 1 шт. Изюм, 2 ст. л. Соевое или обычное молоко, 1 ст. (240 мл) Миндаль, 2 ч. л.</p>
<p>Перекус Восстановительный смузи: Соевое или обычное молоко, 360 мл Замороженные фрукты, 1 ст. (240 мл)</p>	<p>Перекус Йогурт, 180 мл Клубника, 1 ст. (240 мл)</p>	<p>Перекус Батончик гранолы Персик, 1 шт.</p>
<p>Обед Нежирный салат из тунца, 90 г Хлеб, 2 ломтика Чечевичный или макаронный салат, ½ ст. (120 мл)</p>	<p>Обед Курица, 100 г Хлеб цельнозерновой, 2 ломтика Крендельки, 22 г Груша, 1 шт.</p>	<p>Обед Куриные тако: Курица, 90 г Фасоль обычная или пинто, отварная, ½ ст. (120 мл) Рис отварной, 1 ст. (240 мл) Кукурузные тортильи, 2 шт. Масло растительное, 2 ч. л. (10 мл)</p>
<p>Ужин Лосось, 180 г Гречневая или рисовая каша, 1 ст. (240 мл) Спаржа, 1 ст. (240 мл) Салат, 2 ст. (480 мл) Оливковое масло, 2 ч. л. (10 мл) Заправка для салата, 2 ст. л. (30 мл)</p>	<p>Ужин Говяжья отбивная, 90 г Лапша отварная, 2 ст. (480 мл) Хлеб, 1 ломтик Оливковое масло, 2 ч. л. (10 мл) Овощная смесь, 1 ст. (240 мл)</p>	<p>Ужин Ризотто: Говядина, 120 г Брокколи, 1 ст. (240 мл) Рис отварной, 1½ ст. (360 мл) Хлеб, 2 ломтика Растительное масло, 2 ч. л. (10 мл)</p>

Продолжение табл.

2200 ккал	2500 ккал	2800 ккал
Перекус Сорбет или замороженный йогурт, ½ ст. (120 мл) Персик, 1 шт.	Перекус Бублик, 90 г Арахисовая паста, 1 ч. л. (5 мл)	Перекус Папайя, 1 шт. Крекеры, 60 г Сливочный сыр, 2 ст. л. (30 мл)
2800 ккал	3800 ккал	4300 ккал
405 г углеводов (58%) 125 г белков (18%) 90 г жиров (24%)	550 г углеводов (58%) 160 г белков (17%) 105 г жиров (25%)	610 г углеводов (56%) 168 г белков (15%) 137 г жиров (29%)
Завтрак Вафли, 4 шт. Сироп, ½ ст. (120 мл) Ягоды, 1 ст. (240 мл) Яйца вкрутую, 1 шт. Соевое или обычное молоко, 360 мл	Завтрак Завтрак Raisin bran, 1% ст. (360 мл) Молоко, 240 мл Грейпфрут, 1 шт. Бублик, 90 г Сыр низкожировой, 60 г	Завтрак Хлопья с отрубями, 1 ст. (240 мл) Молоко, 1 ст. (240 мл) Маффины, 2 шт. Сыр нежирный, 60 г Смузи: Соевое или обычное молоко, 360 мл Банан, 1 шт. Зародыши пшеницы, 1 ст. л. (15 мл) Спортивный напиток, 1200 мл
Обед Жареная индейка, 90 г Авокадо или хумус, 2 ст. л. (30 мл) Обжаренная пита, 1 шт. Сливы, 3 шт. Соевое или обычное молоко, 240 мл Йогурт обезжиренный, 180 г	Перекус Восстановительный смузи: Обезжиренное молоко, 480 мл Сок, 120 мл Гранола, ½ ст. (120 мл) Банан, 1 шт.	Обед Буррито с говядиной и фасолью: Говядина, 240 г Рис, отварной, ½ ст. (120 мл) Фасоль, 1 ст. (240 мл) Тортильи, 2 шт. Сальса, 1 ст. (240 мл) Канола, 4 ч. л. (35 мл)
Перекус Груша, 1 шт. Крекеры, 12 шт.	Обед Арахисовая паста, 1 ст. л. (15 мл) Джем, 2 ст. л. (30 мл) Хлеб, 2 ломтика Груша, 1 шт.	Перекус Имбирное печенье, 6 шт. Сок, 240 мл
Ужин Макароны отварные, 3 ст. (720 мл) Соус маринара, 1½ ст. (360 мл) Нежирная говядина, 90 г Хлеб, 2 ломтика Салат, 2 ст. (480 мл) Оливковое масло, 1 ст. л. (15 мл) Заправка для салата, 2 ст. л. (30 мл)	Перекус Апельсин, 1 шт. Йогурт с фруктами, 240 мл Батончик гранола, 1 шт. Орехи, 24 шт.	Ужин Стир-фрай с тофу: Тофу, 120 г Коричневый рис отварной, 1½ ст (360 мл) Сладкий перец и брокколи отварная, 1 ст. (240 мл) Кунжутное масло, 1 ст. л. (15 мл)
—	Ужин Курица-гриль, 180 г Сладкий картофель, 300 г Горох отварной, 1 ст. (240 мл) Хлеб, 2 ломтика Оливковое масло, 5 ч. л. (50 мл) Фруктовый салат, 1 ст. (240 мл)	Перекус Батончик гранолы Мороженое, 1 ст. (240 мл) Шоколадный сироп, 2 ст. л. (30 мл) Орехи, 2 ч. л.

Окончание табл.

2800 ккал	3800 ккал	4300 ккал
—	Перекус Сорбет, 1 ст. (240 мл) Клубника, 1 ст. (240 мл)	Перекус Батончик гранолы Мороженое, 1 ст. (240 мл) Шоколадный сироп, 2 ст. л. (30 мл) Орехи, 2 ч. л.

Вегетарианские планы питания

2200 ккал	2400 ккал	3000 ккал
348 г углеводов (62%) 95 г белков (17%) 53 г жиров (21%)	390 г углеводов (63%) 105 г белков (17%) 56 г жиров (20%)	475 г углеводов (67%) 102 г белков (14%) 60 г жиров (19%)
Завтрак Манная каша, 1 ст. (240 мл) Обезжиренное молоко, 240 мл Орехи, 1 ст. л. Яблоко, 1 шт. Апельсиновый сок, 360 мл	Завтрак Мюсли, ¼ ст. (180 мл) Соевый или обычный йогурт, 240 мл Черника, 1 ст. (240 мл)	Завтрак Вафли, 2 шт. Кленовый сироп, 120 мл Малина, 1 ст. (240 мл) Обезжиренное молоко, 1 ст. (240 мл)
Обед Соевый бургер, 1 шт. Булочка, 1 шт. Сыр низкожировой, 30 г Чечевичный или фасолевым салат, ½ ст. (120 мл) Овощи сырые, 1 ст. (240 мл) Авокадо, ¼ шт.	Обед Нут, ½ ст. (80 мл) Зелень и овощи для салата, 3 ст. (720 мл) Пита, 1 шт. Сыр, низкожировой, 60 г Грейпфрутовый сок, 240 мл	Обед Хумус, ½ ст. (120 мл) Рис отварной, ½ ст. (120 мл) Чечевичный салат, ½ ст. (120 мл) Пита, 1 шт. Морковь и сельдерей, 2 ст. (480 мл)
Перекус Батончик гранола Персик, 1 шт. Йогурт с фруктами, 240 мл	Перекус Энергетический батончик, 1 шт. Яблоко, 1 шт.	Перекус Бублик, 120 г Сыр нежирный, 60 г Яблоко, 1 шт.
Ужин Фасоль, 1 ст. (240 мл) Рис отварной, 1 ст. (240 мл) Тортилья, 1 шт. Зеленый салат, 1 ст. (240 мл) Заправка для салата, 2 ст. л. (30 мл)	Ужин Темпе, ¼ ст. (180 мл) Рис отварной, 1½ ст. (360 мл) Брокколи отварная, 1 ст. (240 мл) Кунжутное масло, 1 ст. л. (15 мл)	Ужин Тофу, 120 г Лапша соба, отварная, 2 ст. (480 мл) Зелень отварная, 1 ст. (240 мл) Кунжутное масло, 1 ст. л. (15 мл)
—	Перекус Апельсин, 1 шт. Миндаль, 2 ч. л.	Перекус Груша, 1 шт.
2900 ккал	3400 ккал	3700 ккал
470 г углеводов (62%) 113 г белков (15%) 78 г жиров (23%)	550 г углеводов (65%) 120 г белков (14%) 77 г жиров (21%)	610 г углеводов (66%) 134 г белков (14%) 83 г жиров (20%)

Окончание табл.

2900 ккал	3400 ккал	3700 ккал
<p>Завтрак Оладьи небольшие, 4 шт. Сироп, 6 ст. л. (90 г) Изюм, 2 ст. л. Яблочный сок, 240 мл Яйца, 2 шт.</p>	<p>Завтрак Овсяная каша, 1½ ст. (360 мл) Обезжиренное молоко, 1 ст. (240 мл) Зародыши пшеницы, 2 ст. л. (30 мл) Апельсиновый сок, 360 мл Йогурт, 1 ст. (240 мл) Яблоко, 1 шт. Спортивный напиток, 1200 мл</p>	<p>Завтрак Хлопья с отрубями, 1½ ст. (360 мл) Зародыши пшеницы, 2 ст. л. (30 мл) Соевое или обычное молоко, 240 мл Персик, 1 шт. Орехи, 12 шт.</p>
<p>Перекус Соевый или обычный йогурт с фруктами, 240 мл Миндаль, 2 ст. л. (30 мл)</p>	<p>Перекус Крендельки, 60 г Хумус, ½ ст. (120 мл) Сырые овощи, 1 ст. (240 мл)</p>	<p>Перекус Восстановительный напиток Сок, 360 мл Йогурт, 1 ст. (240 мл) Банан, 1 шт.</p>
<p>Обед Фасолевый суп, 1½ ст. (360 мл) Ржаные крекеры, 4 шт. Овощной салат, 1 ст. (240 мл) Соевое молоко, 360 мл</p>	<p>Обед Пицца на тонком тесте, с сыром, 3 ломтика Зеленый салат, 2 ст. (480 мл) Заправка для салата, 2 ст. л. (30 мл) Соевое молоко, 240 мл</p>	<p>Обед Ореховое масло, 2 ст. л. (30 мл) Хлеб, 2 ломтика Фасолевый суп, 1 ст. (240 мл) Сырые овощи, 1 ст. (240 мл)</p>
<p>Ужин Картофель, 1 шт. Фасоль, 1 ст. (240 мл) Сыр низкожировой, 30 г Зеленый салат, 2 ст. (480 мл) Заправка для салата, 3 ст. л. (45 г)</p>	<p>Ужин Спагетти отварные, 3 ст. (720 мл) Соус маринара, 2 ст. (480 мл) Пармезан, 3 ст. л. (45 мл) Итальянский хлеб, 2 ломтика Оливковое масло, 1 ст. л. (15 мл)</p>	<p>Ужин Тофу, 240 г Горох, 1 ст. (240 мл) Лапша отварная, 2 ст. (480 мл) Роллы, 2 шт. Растительное масло, 2 ст. л. (30 мл) Зеленый салат, 2 ст. (480 мл) Заправка для салата, 2 ст. л. (30 мл) Спортивный напиток, 1200 мл</p>
<p>Перекус Замороженный йогурт, 1 ст. (240 мл) Банан, 1 шт.</p>	<p>Перекус Сорбет, 1½ ст. (360 мл) Батончики с инжиром, 2 шт.</p>	<p>Перекус Йогурт, 240 мл Манго, 1 шт. Крекеры, 12 шт.</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

ОЦЕНКА ПОТЕРИ ПОТА

КАЛЬКУЛЯТОР ПОТЕРИ ПОТА

1. Проверьте массу тела до и после тренировки, чтобы вычислить ее потерю.
Масса тела до _____
Масса тела после _____
Потеря массы тела _____
Период времени (предпочтительно 1 час) _____
По возможности взвешивайтесь без одежды.
2. Переведите потерю массы тела в миллилитры жидкости.
Например, 1 кг потерянной массы = 1000 мл жидкости
_____ мл жидкости потеряно
3. Запишите количество жидкости, выпитой во время тренировки.
Например, от 600 до 720 мл
_____ мл жидкости получено
4. Сложите количество потерянной и потребленной жидкости.
Потеря жидкости + потребление жидкости = _____ мл
5. Разделите общее число миллилитров потерянной массы тела на число часов тренировки, чтобы определить потерю пота в час.
Общая потеря жидкости : часы тренировки = потеря жидкости _____ мл в час

Пример:

- А. Масса тела до тренировки: 75 кг
Масса тела после тренировки: 74,5 кг
- Б. Общая потеря массы тела: 0,5 кг \approx 500 мл жидкости
- В. За час езды на велосипеде выпито 960 мл жидкости
- Г. Сложите потерю и потребление жидкости.
 $500 \text{ мл} + 960 \text{ мл} = 1460 \text{ мл}$
- Д. Разделите суммарную потерю массы тела на часы тренировки
 $1460 \text{ мл} : 1 \text{ час тренировки} = \text{потеря пота со скоростью } 1460 \text{ мл в час}$

БЛАГОДАРНОСТИ

Спасибо спортсменам, которые на протяжении последнего десятилетия пользовались моей книгой. Мне очень приятно, что велогонщики, триатлеты, бегуны и пловцы усвоили ее содержание и применили мои советы для тренировок, восстановления и соревнований. Я люблю быть в курсе самых современных исследований спортивного питания и с радостью делюсь с вами этим прекрасным плодом полученных знаний. Обещаю, у меня всегда найдется совет, как с помощью правильного питания максимально реализовать в спорте.

Когда смотришь на вышедшую из печати готовую книгу, кажется, что сделать ее очень просто. Однако чтобы она оказалась у вас на столе, пришлось много работать. Я обновляю и пересматриваю текст каждые несколько лет и с огромным удовольствием сотрудничаю с замечательным коллективом VeloPress. Большое спасибо Рене Жардин за то, что она приняла новое, переработанное третье издание, Кейси Блейн за то, что помогла претворить идею в жизнь, Каре Мэнникс за внимание к мелочам, Мишель Асакаве за то, что сделала книгу понятной, а также Дейву Трендлеру, который анонсировал публикацию за несколько лет до того, как она состоялась.

ОБ АВТОРЕ

Райан Моник — известный американский диетолог. Она занимается вопросами питания более 25 лет и основала недалеко от Чикаго компанию Personal Nutrition Designs, основная деятельность которой — консультирование по вопросам питания. Моник разработала тысячи планов для спортивного питания, управления массой тела, женского здоровья, восстановления, коррекции нарушений пищевого поведения и других проблем, а также для профилактики и общего оздоровления.

Сейчас Моник работает спортивным диетологом в профессиональной команде велогонщиков Team Type 1, у нее обширный опыт сотрудничества с элитными спортсменами. До афинских Олимпийских игр 2004 года она входила в группу по улучшению результативности сборных США по триатлону, велосипедному спорту (женские шоссейные велогонки) и синхронному плаванию, много лет консультировала команды Timex Multisport Team и Chicago Fire Soccer Team, с 1994 по 2000 год была специалистом по питанию в Saturn Cycling Team. Моник консультирует профессиональных игроков в американский футбол, бейсболистов и баскетболистов, представителей командных видов спорта в школах и вузах. Она занималась с профессиональными триатлетами, командами Volvo-Cannondale Mountain Bike, Rollerblade Racing, Trek-Volkswagen и Gary Fisher Mountain Bike. Моник преподает спортивное питание тренерам, наставникам и спортсменам-любителям, она выступала во многих городах США, а также в Канаде, Бразилии, Австралии и Таиланде. Ее часто цитируют в статьях по этой теме: например, в Chicago Tribune, The New York Times, Chicago Sun-Times, Runner's World, Fitness, Men's Journal, Men's Health, Outside, Oxygen, Her Sports и Triathlete.

Моник — автор книг Performance Nutrition for Winter Sports («Эффективное питание для зимних видов спорта»), Performance Nutrition for Team Sports («Эффективное питание для командных видов спорта») и Complete Guide to Sports Nutrition («Полное руководство по спортивному питанию»), а также более 175 статей в журналах. Она регулярно пишет для VeloNews — The Journal of Competitive Cycling и Inside Triathlon; выступала на каналах CLTV, FOX-TV, а также WGN, ABC и CBS news.

Моник — член практической группы организации Sports, Cardiovascular, and Wellness Nutritionists и сертифицированный специалист по спортивной диетологии. Она получила степень бакалавра в области питания и диететики и степень магистра в области питания. Райан — зарегистрированный диетолог, член Американской коллегии спортивной медицины, имеет лицензию этой организации как инструктор по оздоровительной физкультуре.

Моник регулярно занимается спортом: плаванием, велосипедом, бегом и ходьбой на снегоступах. Она участвовала в шоссейных велогонках и состязаниях на горных велосипедах.

ИЗБРАННАЯ БИБЛИОГРАФИЯ

- Armstrong, L. E. 2000. *Performing in Extreme Environments*. Champaign, IL: Human Kinetics.
- Armstrong, L. E. 2002. Caffeine, body fluid-electrolyte balance, and exercise performance. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 12 (2): 189–206.
- Armstrong, L. E. 2005. Fluid, electrolyte, and renal indices of hydration during 11 days of controlled caffeine consumption. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 15 (3): 252–265.
- Ball, T., et al. 1995. Periodic carbohydrate replacement during 50 minutes of high-intensity cycling improves subsequent sprint performance. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 5 (2): 151–158.
- Beals, K. 2004. *Disordered Eating Among Athletes*. Champaign, IL: Human Kinetics.
- Beals, K., and M. Manore. 1994. The prevalence and consequences of subclinical eating disorders in female athletes. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 4 (2): 175–195.
- Beelen, M., et al. 2010. Nutritional strategies to promote exercise recovery. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 20 (6): 515–532.
- Below, P., et al. 1995. Fluid and carbohydrate ingestion independently improve performance during 1 hour intense exercise. *Medicine and Science in Sports and Exercise* 27: 200–210.
- Benson, J., et al. 1996. Nutritional aspects of amenorrhea in the female athlete triad. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 6 (2): 134–145.
- Berning, J. 1996. The role of medium chain triglycerides in exercise. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 6 (2): 121–133.
- Betts, J. A., and C. Williams. 2010. Short-term recovery from prolonged exercise: Exploring the potential for protein ingestion to accentuate the benefits of carbohydrate supplements. *Sports Medicine* 40 (11): 941–959.
- Betts, J. A., et al. 2008. Increased carbohydrate oxidation after ingesting carbohydrate with added protein. *Medicine and Science in Sports and Exercise* 40 (5): 903–912.
- Blom, T., et al. 1987. The effects of different post-exercise sugar diets on the rate of muscle glycogen resynthesis. *Medicine and Science in Sports and Exercise* 19: 491–496.

Brand-Miller, Jennie, et al. 2003. *The New Glucose Revolution Complete Guide to Glycemic Index Values*. New York: Marlowe.

Brooks, G., et al. 1991. Increased dependence on blood glucose after acclimatization to 4,300 meters. *Journal of Applied Physiology* 70 (2): 919–927.

Brown, G., et al. 2000. Effect of anabolic precursors on serum testosterone concentrations and adaptations to resistance training in young men. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 10 (3): 340–359.

Bruce, C. R., et al. 2000. Enhancement of 2000-m rowing performance after caffeine ingestion. *Medicine and Science in Sports and Exercise* 32 (11): 1958–1963.

Burke, L. M. 2010. Fueling strategies to optimize performance: Training high or training low? *Scandinavian Journal of Medicine and Science in Sports* 20 (supplement 2): 48–58.

Burke, L. M., and J. A. Hawley. 2002. Effects of short-term fat adaptation on metabolism and performance for prolonged exercise. *Medicine and Science in Sports and Exercise* 34 (9): 1492–1498.

Burke, L. M., et al. 1993. Muscle glycogen storage after prolonged exercise: Effect of the glycemic index of carbohydrate feedings. *Journal of Applied Physiology* 75 (2): 1019–1023.

Burke, L. M., et al. 1996. Muscle glycogen storage after prolonged exercise: Effect of the frequency of carbohydrate feedings. *American Journal of Clinical Nutrition* 64: 115–119.

Burke, L. M., et al. 2000. Effect of fat adaptation and carbohydrate restoration on metabolism and performance during prolonged cycling. *Journal of Applied Physiology* 89 (6): 2413–2421.

Burke, L. M., et al. 2002. Adaptations to short-term high-fat diet persist during exercise despite high carbohydrate availability. *Medicine and Science in Sports and Exercise* 34 (1): 83–91.

Burke, L. M., et al. 2004. Carbohydrate and fat for training and recovery. *Journal of Sports Sciences* 22 (8): 15–30.

Burke, L. M., et al. 2005. Effect of carbohydrate intake on half-marathon performance of well-trained runners. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 15 (6): 573–589.

Butterfield, G., et al. 1992. Increased energy intake minimizes weight loss in men at high altitude. *Journal of Applied Physiology* 72 (5): 1741–1748.

Campbell, W., et al. 1997. Effects of chromium picolinate and resistance training on body composition in older men. *Medicine and Science in Sports and Exercise* 29 (5): S277.

Carey, A., et al. 2001. Effects of fat adaptation and carbohydrate restoration on prolonged endurance exercise. *Journal of Applied Physiology* 91(1): 115–122.

Catlin, D., et al. 2000. Trace contamination of over-the-counter androstenedione and positive urine test results for a nandrolone metabolite. *Journal of the American Medical Association* 284 (20): 2618–2621.

Chryssanthopoulos, C., et al. 2002. The effect of a high carbohydrate meal on endurance running capacity. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 12 (2): 157–171.

Clancy, S., et al. 1994. Effects of chromium picolinate supplementation on body composition, strength, and urinary chromium loss in football players. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 4: 142–153.

Clarkson, P. 1991. Nutritional ergogenic aids: Chromium, exercise, and muscle mass. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 1: 289–293.

Clarkson, P. 1992. Nutritional ergogenic aids: Carnitine. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 2: 185–190.

Conley, M., and M. Stone. 1996. Carbohydrate ingestion/supplementation for resistance exercise and training. *Sports Medicine* 21 (1): 7–17.

Cox, G. R., et al. 2002. Effect of different exercise protocols of caffeine intake on metabolism and endurance performance. *Journal of Applied Physiology* 93 (3): 900–909.

Cox, G. R., et al. 2010. Daily training with high carbohydrate availability increases exogenous carbohydrate oxidation during endurance cycling. *Journal of Applied Physiology* 109 (1): 126–134.

Cox, G. R., et al. 2010. Race-day carbohydrate intakes of elite triathlete contesting Olympic-distance triathlon events. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 20 (4): 299–306.

Coyle, E. 2004. Fluid and fuel intake during exercise. *Journal of Sports Sciences* 22 (8): 39–55.

Coyle, E., et al. 2001. Low-fat diet alters intramuscular substrates and reduces lipolysis and fat oxidation during exercise. *American Journal of Endocrinology and Metabolism* 280 (3): E391–E398.

Crowe, M. J., et al. 2003. The effects of B-hydroxy-B-methylbutyrate (HMB) and HMB/creatine supplementation on indices of health in highly trained athletes. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 13 (2): 184–197.

Currell, K., and A. E. Jeukendrup. 2008. Superior endurance performance with ingestion of multiple transportable carbohydrates. *Medicine and Science in Sports and Exercise* 40 (2): 275–281.

Davis, J. 1996. Carbohydrates, branched chain amino acids, and endurance: The central fatigue hypothesis. *Gatorade Sports Science Exchange* 9 (2).

Decombaz, J., et al. 1993. Effect of l-carnitine on submaximal exercise metabolism after depletion of muscle glycogen. *Medicine and Science in Sports and Exercise* 25: 733–740.

Decombaz, J., et al. 2011. Fructose and galactose enhance post-exercise human liver glycogen synthesis. *Medicine and Science in Sports and Exercise*, March 10 (Epub).

DeSouza, M. J., et al. 2010. High prevalence of subtle and severe menstrual disturbances in exercising women: Confirmation using daily hormone measures. *Human Reproduction* 25 (2): 491–503.

Dunford, Marie. 2006. *Sports Nutrition: A Practice Manual for Professionals*. Chicago: American Dietetic Association.

Fallowfield, J., et al. 1995. The influence of ingesting a carbohydrate-electrolyte beverage during 4 hours of recovery on subsequent endurance capacity. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 5: 285–299.

Febbraio, M. A., et al. 1996. Carbohydrate feedings before prolonged exercise: Effect of glyce-mic index on muscle glycogenolysis and exercise performance. *Journal of Applied Physiology* 81 (3): 1115–1120.

Fiala, K. A. 2004. Rehydration with a caffeinated beverage during the nonexercise periods of 3 consecutive days of 2-a-day practices. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 14 (4): 419–429.

Foster-Powell, K., and J. Brand-Miller. 1995. International tables of glycemic index. *American Journal of Clinical Nutrition* 62 (supplement): 871–893.

Gleeson, M., et al. 2004. Exercise, nutrition, and immune function. *Journal of Sports Sciences* 22 (8): 115–125.

Graham, T., and L. Spriet. 1996. Caffeine and exercise performance. *Gatorade Sports Science Exchange* 9 (1).

Grandjean, A. C., et al. 2000. The effect of caffeinated, non-caffeinated, caloric, and non-caloric beverages on hydration. *Journal of the American College of Nutrition* 19 (5): 591–600.

Green, H., et al. 1992. Altitude acclimatization and energy metabolic adaptation in skeletal muscle during exercise. *Journal of Applied Physiology* 73 (6): 2701–2708.

Haff, G. G., et al. 2000. Carbohydrate supplementation attenuates muscle glycogen loss during acute bouts of resistance exercise. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 10 (3): 326–339.

Havemann, L., et al. 2006. Fat adaptation followed by carbohydrate-loading compromises high-intensity sprint performance. *Journal of Applied Physiology* 100 (1): 194–202.

Hellsten-Westing, Y., et al. 1993. The effect of high-intensity training on purine metabolism in man. *Acta Physiologica Scandinavica* 149: 405–412.

Hulston, C. J., and A. E. Jeukendrup. 2008. Substrate metabolism and exercise performance with caffeine and carbohydrate intake. *Medicine and Science in Sports and Exercise* 40 (12): 2096–2104.

Hulston, C. J., and A. E. Jeukendrup. 2009. No placebo effect from carbohydrate intake during prolonged exercise. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 19 (3): 275–284.

Hulston, C. J., et al. 2009. Exogenous carbohydrate with glucose plus fructose intake during exercise. *Medicine and Science in Sport and Exercise* 41 (2): 357–363.

Ivy, J. L., et al. 1988. Muscle glycogen storage after different amounts of carbohydrate ingestion. *Journal of Applied Physiology* 64 (5): 2018–2023.

Ivy, J. L., et al. 1988. Muscle glycogen synthesis after exercise: Effect of time of carbohydrate ingestion. *Journal of Applied Physiology* 64 (4): 1480–1485.

James, A. P., et al. 1999. Muscle glycogen supercompensation: Absence of gender-related differences. *European Journal of Applied Physiology* 85 (6): 533–538.

Jentjens, R. L. P., et al. 2004. High oxidation rates from combined carbohydrates ingested during exercise. *Medicine and Science in Sports and Exercise* 36 (9): 1551–1558.

Jentjens, R. L. P., et al. 2004. Oxidation of combined ingestion of glucose and fructose during exercise. *Journal of Applied Physiology* 96 (4): 1277–1284.

Jeukendrup, A., et al. 1997. Carbohydrate-electrolyte feedings improve 1 hour time trial cycling performance. *International Journal of Sports Medicine* 18 (2): 125–129.

Jeukendrup, A. E. 2010. Carbohydrates and exercise performance: The role of multiple transportable carbohydrates. *Current Opinion in Clinical Nutrition and Metabolic Care* 13 (4): 452–457.

Jeukendrup, A. E., and E. S. Chambers. 2010. Oral carbohydrate sensing and exercise performance. *Current Opinions in Clinical Nutrition and Metabolic Care* 13 (4): 447–451.

Jeukendrup, A. E., and M. J. Gibala. 2009. Protein plus carbohydrate does not enhance 60-km timetrial performance. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 19 (4): 335–337.

Jeukendrup, A. E., and L. Moseley. 2010. Multiple transportable carbohydrates enhance gastric emptying and fluid delivery. *Scandinavian Journal of Medicine Science in Sports* 20 (1): 112–121.

Kang, J., et al. 1995. Effect of carbohydrate ingestion subsequent to carbohydrate supercompensation on endurance performance. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 5: 329–343.

Kenney, W. L. 2004. Dietary water and sodium requirements for active adults. *Gatorade Sports Science Exchange* 17 (1): 1–6.

Kimber, N. E., et al. 2002. Energy balance during an Ironman triathlon in male and female triathletes. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 12: 47–62.

King, D., et al. 1999. Effect of oral androstenedione on serum testosterone and adaptation to resistance training in young men. *Journal of the American Medical Association* 281 (21): 2020–2028.

Kirwan, J. P., et al. 1988. Carbohydrate balance in competitive runners during successive days of intense training. *Journal of Applied Physiology* 65 (6): 2601–2606.

Kovacs, E. M. R., et al. 2002. Effect of high and low fluid intake on post-exercise rehydration. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 12: 14–23.

Kreider, R., et al. 1998. Creatine supplement: Analysis of ergogenic value, medical safety, and concerns. *Journal of Exercise Physiology* 1 (1): 1–11.

Lambert, E., et al. 2001. High-fat diet versus habitual diet prior to carbohydrate loading: Effects on exercise metabolism and cycling performance. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 11: 209–225.

Lemon, P., et al. 1992. Protein requirements and muscle mass/strength changes during intensive training in novice bodybuilders. *Journal of Applied Physiology* 73 (2): 767–775.

Lemon, P., et al. 1995. Do athletes need more dietary protein and amino acids? *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 5: S39–S61.

Loucks, A. B., and J. R. Thuma. 2003. Luteinizing hormone pulsatility is disrupted at a threshold of energy availability in regularly menstruating women. *Journal of Clinical Endocrinology and Metabolism* 88 (1): 297–311.

Macdermid, P. W., and S. R. Stannard. 2006. A whey-supplemented high-protein diet versus a high-carbohydrate diet: Effects on endurance cycling performance. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 16 (1): 65–77.

Madsen, K., et al. 1996. Effects of glucose, glucose plus branched-chain amino acids, or placebo on bike performance over 100 km. *Journal of Applied Physiology* 81 (6): 2644–2650.

Manore, M. M. 2002. Dietary recommendations and athletic menstrual dysfunction. *Sports Medicine* 32 (14): 887–901.

Mason, W., et al. 1993. Carbohydrate ingestion during exercise: Liquid versus solid feedings. *Medicine and Science in Sport and Exercise* 25: 966–969.

McConnell, G., et al. 1996. Effect of timing of carbohydrate ingestion during exercise performance. *Medicine and Science in Sports and Exercise* 28: 1300–1304.

Millard-Stafford, M., et al. 1992. Carbohydrate-electrolyte replacement improves distance running performance in the heat. *Medicine and Science in Sports and Exercise* 24: 940–943.

Millard-Stafford, M., et al. 2005. Recovery from run training: Efficacy of a carbohydrate-protein beverage? *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 15 (6): 610–624.

Miller, S. L., et al. 2003. Independent and combined effects of amino acids and glucose after resistance training. *Medicine and Science in Sports and Exercise* 35 (3): 449–455.

Nicholas, C. W., et al. 1997. Carbohydrate intake and recovery of intermittent running capacity. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 7 (4): 251–260.

Nissen, S., et al. 1996. Effect of leucine metabolite B-hydroxy-B-methylbutyrate on muscle metabolism during resistance training exercise. *Journal of Applied Physiology* 81 (5): 2095–2104.

Parkin, J., et al. 1997. Muscle glycogen storage following prolonged exercise: Effect of timing of ingestion of high glycemic index food. *Medicine and Science in Sports and Exercise* 29 (2): 220–224.

Pascoe, D., and L. Gladden. 1996. Muscle glycogen resynthesis after short-term, high-intensity exercise and resistance exercise. *Sports Medicine* 21 (2): 98–118.

Paul, D. R., et al. 2001. Carbohydrate-loading during the follicular phase of the menstrual cycle: Effect on muscle glycogen and exercise performance. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 11 (4): 430–441.

Pedersen, D. J., et al. 2008. High rates of muscle glycogen resynthesis after exhaustive exercise when carbohydrate is co-ingested with caffeine. *Journal of Applied Physiology* 105 (1): 7–13.

Peters, E., et al. 1993. Vitamin C supplementation reduces the incidence of post-race symptoms of upper-respiratory-tract infection in ultramarathon runners. *American Journal of Clinical Nutrition* 57 (2): 170–174.

Pfeiffer, B., et al. 2009. The effect of carbohydrate gels on gastrointestinal tolerance during a 16-km run. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 19 (5): 485–503.

Pfeiffer, B., et al. 2010. Carbohydrate oxidation from a carbohydrate gel compared with a drink during exercise. *Medicine and Science in Sports and Exercise* 42 (11): 2038–2045.

Pfeiffer B., et al. 2010. Oxidation of solid versus liquid carbohydrate sources during exercise. *Medicine and Science in Sports and Exercise* 42 (11): 2030–2037.

Pfeiffer, B., et al. 2011. Carbohydrate oxidation from a drink during running compared with cycling exercise. *Medicine and Science in Sports and Exercise* 43 (2): 327–334.

Pizza, F., et al. 1995. A carbohydrate loading regimen improves high intensity, short duration exercise performance. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 5: 110–116.

Reed, M. J., et al. 1989. Muscle glycogen storage post-exercise: Effect of mode of carbohydrate administration. *Journal of Applied Physiology* 66 (2): 720–726.

Roy, B., and M. Tarnopolsky, et al. 1998. Influence of differing macronutrient intakes on muscle glycogen resynthesis after resistance exercise. *Journal of Applied Physiology* 84 (3): 890–896.

Roy, R., et al. 1997. Effect of glucose supplement timing on protein metabolism after resistance training. *Journal of Applied Physiology* 82 (6): 1882–1888.

- Sawka, M. N., et al. 2005. Human water needs. *Nutrition Reviews* 63 (6): S30–S39.
- Sherman, W. M., et al. 1989. Effects of 4-hour pre-exercise carbohydrate feedings on cycling performance. *Medicine and Science in Sports and Exercise* 21 (5): 598–604.
- Sherman, W. M., et al. 1991. Carbohydrate feedings 1 hour before exercise improves cycling performance. *American Journal of Clinical Nutrition* 54 (5): 866–870.
- Shirreffs, S., et al. 1996. Post-exercise rehydration in man: Effect of volume consumed and drink sodium content. *Medicine and Science in Sports and Exercise* 28 (10): 1260–1271.
- Simonsen, J. C., et al. 1991. Dietary carbohydrate, muscle glycogen, and power output during rowing training. *Journal of Applied Physiology* 70 (4): 1500–1505.
- Slater, G., et al. 2001. B-hydroxy-B-methylbutyrate (HMB) supplementation does not affect changes in strength and body composition during resistance training in trained men. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 11 (3): 384–396.
- Slater, G. J., et al. 2006. Preparation of former heavyweight oarsmen to compete as lightweight rowers over 16 weeks: Three case studies. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 16 (1): 108–121.
- Smith, J. S., et al. 2002. The effect of pre-exercise glucose ingestion on performance during prolonged swimming. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 12 (2): 136–144.
- Stanko, R., et al. 1990. Enhanced leg exercise endurance with a high-carbohydrate diet and dihydroxyacetone and pyruvate. *Journal of Applied Physiology* 68 (5): 1651–1656.
- Stanko, R., et al. 1990. Enhancement of arm exercise endurance capacity with dihydroxyacetone and pyruvate. *Journal of Applied Physiology* 68 (1): 119–124.
- Stellingwerff, T., et al. 2006. Decreased PDH activation and glycogenolysis during exercise following fat adaptation with carbohydrate restoration. *American Journal of Physiology, Endocrinology, and Metabolism* 290 (2): E380–E388.
- Tarnopolsky, M. A. 1997. Post-exercise protein-carbohydrate and carbohydrate supplements increase muscle glycogen in men and women. *Journal of Applied Physiology* 83 (6): 1877.
- Tarnopolsky, M. A., et al. 2001. Gender differences in carbohydrate loading are related to energy intake. *Journal of Applied Physiology* 91 (1): 225–230.
- Tarnopolsky, Mark, ed. 1999. *Gender Differences in Metabolism*. Boca Raton, FL: CRC Press.
- Thompson, D., et al. 2001. Prolonged vitamin C supplementation and recovery from demanding exercise. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 11: 466–481.
- Thompson, J., et al. 1996. Effects of diet and diet-plus-exercise programs on resting metabolic rate: A meta-analysis. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 6: 41–61.
- Tipton, K. D., and R. R. Wolfe. 2004. Protein and amino acids for athletes. *Journal of Sports Science* 22 (1): 65–79.
- Volek, J., and W. Kramer. 1996. Creatine supplementation: Its effect on human and muscular performance and body composition. *Journal of Strength and Conditioning Research* 10 (3): 200–210.
- Walker, L., et al. 1997. Effect of chromium picolinate on body composition and muscular performance in collegiate wrestlers. *Medicine and Science in Sports and Exercise* 29 (5): S278.

Wallis, G. A., et al. 2007. Dose-response effects of ingested carbohydrate on exercise metabolism in women. *Medicine and Science in Sports and Exercise* 39 (1): 131–138.

Wojcik, J. R., et al. 2001. Comparison of carbohydrate and milk-based beverages on muscle damage and glycogen following exercise. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* 11 (4): 406–419.

Yaspelkis, B., et al. 1993. Carbohydrate supplementation spares muscle glycogen during variable-intensity exercise. *Journal of Applied Physiology* 75 (4): 1477–1485.

Yeo, W. K., et al. 2008. Fat adaptation followed by carbohydrate restoration increases AMPK activity in skeletal muscle from trained humans. *Journal of Applied Physiology* 105 (5): 1519–1526.

ОСОЗНАННОСТЬ

СПОРТ

ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

СОН

МЕДИТАЦИЯ

ДОЛГОЛЕТИЕ

МИФ ЗОЖ

**Весь ЗОЖ
на одной странице:
mif.to/health**

**Узнавай первым
о новых книгах,
скидках и подарках
из нашей рассылки
mif.to/z-letter**

#mifbooks    

Научно-популярное издание

Моник Райан

Питание в спорте на выносливость

Все, что нужно знать бегуну, пловцу, велосипедисту и триатлету

Руководитель редакции Артем Степанов

Шеф-редактор Ренат Шагабутдинов

Ответственный редактор Светлана Мотылькова

Литературный редактор Елизавета Ульянова

Арт-директор Алексей Богомалов

Дизайн обложки Сергей Хозин

Верстка Вячеслав Лукьяненко

Корректоры Олег Пономарев, Лидия Киселева

ЕАС

Это подробное, научное и при этом написанное доступным языком, очень хорошо структурированное руководство для любителей и профессионалов, занимающихся видами спорта на выносливость. В нем вы найдете ответы на все вопросы о питании и спортивном питании — сложной и таинственной для многих теме.

- Как питаться, чтобы показать максимальный результат?
- Какая еда позволяет быстрее восстанавливаться после нагрузок?
- Безопасны ли пищевые добавки?
- Можно ли терять вес и при этом иметь достаточно сил для занятий?
- Что нужно пить во время тренировок?

Моник Райан приводит как общие советы, так и специфические рекомендации для каждой дисциплины, ведь бег, плавание, велоспорт и триатлон имеют свои особенности, которые нужно учитывать при составлении плана питания. Кроме того, в книге есть советы для особых категорий спортсменов — молодых и возрастных атлетов, беременных, вегетарианцев и диабетиков. Благодаря этому исчерпывающему гиду вы получите много новой информации, сможете разложить имеющиеся знания по полочкам и начнете питаться с учетом своих потребностей и задач в спорте.

* * *

Моник Райан — врач, специалист по общей и спортивной диетологии. Уже 30 лет она сотрудничает с элитными атлетами и любителями разного возраста, а также спортивными командами из высших североамериканских лиг. Основатель компании Personal Nutrition Designs.



Максимально
полезные книги на сайте
mann-ivanov-ferber.ru

издательство
МАНН, ИВАНОВ И ФЕРБЕР



facebook.com/mifbooks



vk.com/mifbooks



instagram.com/mifbooks