

Kurangkan Pengambilan Garam!

Apakah itu natrium?

Natrium ialah mineral penting untuk mengekalkan keseimbangan cecair dalam badan.

Garam mengandungi 40% natrium dan boleh didapati dalam sos, bumbu, bahan pengawet dan makanan dalam tin.

Mengapakah ia berbahaya?

Pengambilan natrium yang berlebihan akan mengakibatkan tekanan darah tinggi dan meningkatkan risiko penyakit buah pinggang!

Berapakah yang boleh saya ambil?

Hadkan pengambilan natrium kepada 1 sudu teh garam (<2000mg) sehari.



**1 sudu teh
Garam**

**8 sudu teh
Kicap Cair**

**15 sudu teh
Sos Tiram**

Gunakan Bahan Makanan Segar Dalam Masakan

MANIS



PEDAS



MASAM



UMAMI



**Kurangkan penggunaan garam.
Gunakan bahan yang segar dan semula
jadi untuk menambah rasa!**



Pilihlah Makanan Yang Lebih Sehat Semasa Makan Di Luar

Pilihan Makanan Tinggi Sodium	Kandungan natrium (mg)	Pilihan Alternatif Rendah Sodium	Kandungan natrium (mg)
Nasi Ayam Panggang	1,112	Nasi Ayam Kukus	698
Sup Bihun Ikan Goreng Dengan Susu	2,708	Sup Ikan Kepingan Tanpa Susu	1,808
Mi Siam Berkuah	2,347	Mi Siam Tanpa Kuah	1,008
Pasta Ayam Berkrim	1,161	Aglio Olio Udang	786
Masala Ayam Berkuah (150g)	768	Tikka Ayam (100g)	263
Keropok Udang Goreng (100g)	750	Keropok Beras (100g)	369
Kentang Goreng Berkeju (1 pinggan, 186g)	658	Kentang Bakar Tanpa Kuah (1 biji, 202g)	16
Sate Dengan Kuah (10 cucuk)	706	Satay Tanpa Kuah (10 cucuk)	231
Jambu Batu (1 biji) Dengan Serbuk Asam (1 sudu makan)	1268	Jambu Batu (1 biji)	73

*Makanan 1 hingga 5 berasaskan 1 hidangan

Sumber: Energy & Nutrient Composition of Food, Health Promotion Board, 2011

**Kurangkan pengambilan kuah / sup. Elakkan makanan
yang diawet seperti telur masin dan ikan masin.**



Membaca Label Makanan

2. Ini menunjukkan jumlah hidangan dalam 1 paket

1. Bandingkan produk yang sama jenis (Seperti SOS Soya vs SOS Soya)

MAKLUMAT PEMAKANAN

Hidangan Bagi Setiap Bungkus: 20
Saiz Hidangan: 1 Sudu Besar (15mL)

Khasiat	Per Hidangan	Per 100mL
Tenaga	8.9kcal	59kcal
Protein	0.6g	4g
Jumlah Lemak	0g	0g
-Lemak Tepu	0g	0g
-Lemak Trans	0g	0g
Kolesterol	0mg	0mg
Karbohidrat	1.7g	11.3g
-Jumlah Gula	1.7g	11.3g
-Serat	0g	0g
Natrium	562mg	3747mg

3. Bandingkan dengan "Per 100mL"

4. Bandingkan kandungan khasiat yang sama

5. Pilih produk yang mengandungi jumlah natrium yang lebih rendah!

RAMUAN: AIR, KACANG SOYA , GULA, TEPUNG GANDUM, NATRIUM BENZOAT

Ramuan yang digunakan dalam produk disenaraikan mengikut berat dalam susunan menurun.



1800-KIDNEYS (5436397)



contact_us@nkfs.org



www.nkfs.org



NKF Singapore