



Kanser oluşumunun % 90-95'inden çevresel etkenler sorumludur.

Bu etkenlerden biri olan yanlış beslenmenin kanser üzerine etkisi %30-35'dir.

Yeterli ve dengeli beslenilmeli ve doğru beslenme alışkanlıkları yaşam tarzı haline getirilmelidir.

Beslenme alışkanlıklarında ve yaşam tarzında yapılacak değişiklikler ile kanserin görülme sıklığını azaltabiliriz.



HAYATINIZ BİZİM İÇİN DEĞERLİDİR



T.C. Sağlık Bakanlığı
Türkiye Halk Sağlığı
Kurumu

Kanser Daire
Başkanlığı



**Sağlıklı Beslen
KANSER'e Karşı
DUR!**



KANSERSİZ YAŞAM İÇİN SAĞLIKLI BESLENME

Kansere Karşı Koruyucu Besinler

Sebzeler	soğan, sarımsak, lahana, havuç, ıspanak, pazu, karnabahar, pancar, pırasa, turp, maydanoz, tere nane, roka, biber, domates, havuç, kabak, taze fasulye, bezelye
Meyveler	portakal, limon, kuşburnu, kızılcık, elma, armut, kayısı, kiraz, vişne, çilek, böğürtlen, nar, dut, yenidünya, üzüm, muz, hurma
Tahıllar	tam buğday ekmeği, çavdar ekmeği, kepek ekmeği, bulgur
Kurubaklagiller	mercimek, kuru fasulye, nohut, bezelye, barbunya, soya fasulyesi
Kuruyemişler	ceviz, badem, fındık, fıstık



Aşırı Tüketimden Kaçınılması Gereken Besinler

Yağlı etler,
Sucuk, sosis, salam
Yağda kızarmış besinler
Tuzlanmış besinler
Tütsülenmiş besinler
Doğrudan ateşte pişmiş besinler (mangal vb.)

Kanserden Korunmak İçin Sağlıklı Beslenme Önerileri

Yeterli ve dengeli beslenilmeli, her öğünde 4 besin grubu (süt grubu - et, yumurta, kurubaklagil grubu- sebze ve meyve - ekmek ve tahıl grubu) tüketilmelidir.

Fazla kilolu olmaktan kaçınılmalıdır. Kilo kontrolü sağlanmalıdır.

Haftada 3-4 kez 30-60 dakikalık orta şiddette fiziksel aktivite (yürüyüş, bisiklet vb.) yapılmalıdır.

Kırmızı ve işlenmiş etin tüketimi sınırlandırılmalı, balık, tavuk ve kurubaklagil (nohut, kuru fasulye, vb.) tüketimine yer verilmelidir.

Günlük yağ alımı azaltılmalıdır. Yemekler az yağla, et yemekleri yağ eklenmeden kendi yağında pişirilmelidir.

Günlük sebze ve meyve tüketimimiz en az 5 porsiyon olmalıdır. Günlük alınan sebze ve meyvenin en az iki porsiyonu yeşil yapraklı sebzeler veya portakal, limon gibi turuncgiller olmalıdır.

Gün içerisinde çeşitli renk ve türlerde sebze tüketilmelidir.

Koyu yeşil yapraklı sebzeler (ıspanak, marul, rıvırcık, pazu, semizotu, brokoli vb.)

Koyu sarı sebzeler (havuç, patates)

Niştalı sebzeler (patates, bezelye)

Diğer sebzeler (domates, soğan, taze fasulye) dengeli bir şekilde tüketilmelidir.

Sebze yemekleri az suda veya kendi suyunda pişirilmelidir

Aşırı tuz tüketimi veya çok tuzlu gıdaların (turşu, salamura gibi) fazla alımı önlenmelidir.

Rafine tahıllar (beyaz ekme, beyaz un, beyaz pirinç, vb.) ve saf şeker yerine tam taneli tahıllar tercih edilmelidir.

Kızartma, közleme, tütsüleme gibi pişirme yöntemlerinin yerine haşlama, ızgara, fırında pişirme yöntemleri kullanılmalıdır.

Besinlerin saklama koşullarına (nem, sıcaklık, vb.) dikkat edilmelidir.

Hazır satılan yiyeceklerin etiketleri incelenmeli, fazla katkı maddesi içeren yiyecek ve içeceklerden uzak durulmalıdır.

Alkol ve sigara kullanılmamalıdır.