

Alimentos para levantar o pedido contêm mais calorias do que a recomendação diária, segundo estudo

Alguns pratos para levantar contêm mais calorias **betsbin** uma refeição do que o que se recomenda consumir **betsbin** um dia inteiro, de acordo com um estudo sobre hábitos alimentares no Reino Unido.

Cafeterias, lanchonetes, restaurantes, padarias, pubs e supermercados estão impulsionando a crise de obesidade no Reino Unido, pois tantos pratos que eles vendem contêm números perigosamente altos de calorias, descobriu o estudo, que foi realizado pela agência de inovação social Nesta.

Seis betsbin cada dez pratos para levantar contêm mais do que o máximo de 600 calorias que o governo recomenda que as pessoas sigam para o almoço e a jantar para não ganhar peso, de acordo com a pesquisa.

Um **betsbin** cada três contém pelo menos 1.200 calorias – o dobro do limite recomendado.

Desde 2024, o governo recomenda que as pessoas não devem ter mais do que 400 calorias para o café da manhã e 600 mais no almoço e à noite, com mulheres e homens consumindo não mais do que 2.000 e 2.500 calorias, respectivamente, ao longo de um período de 24 horas, com o restante **betsbin** lanches.

No entanto, uma pizza e batatas fritas contém mais do que qualquer um dos máximos diários – uma enorme 3.142 calorias. Uma pizza geralmente tem entre 2.000 e 2.400 calorias, enquanto um hambúrguer, nuggets de frango, lado e refrigerante pesam **betsbin** significativo 1.658 calorias, descobriu a Nesta. Peixe e batatas fritas, o ever-popular clássico da dieta britânica, também está acima do limite de 600 calorias **betsbin** 1.425 calorias.

“Nossa análise mostra que as pessoas estão comprando refeições para levar que contêm mais calorias do que a recomendação permitida para um dia inteiro. Isso deve acionar sirenes para os formuladores de políticas”, disse Lauren Bowes Byatt, vice-diretora da equipe de saúde da Nesta.

Os britânicos gastam um estimado de £21,4bn por ano **betsbin** comida rápida e pratos para levar. O mercado está crescendo rapidamente à medida que os consumidores optam cada vez mais pela conveniência **betsbin** vez de alimentos caseiros, frequentemente encomendando on-line ou por telefone. Três **betsbin** cinco pessoas comem alimentos para levar ao menos uma vez por semana e 11% diariamente.

A natureza rica **betsbin** calorias de tantos pratos para levar desencadeou reivindicações de que os locais representam o irresponsável “oeste selvagem” do ambiente consumidor do Reino Unido.

“Por muito tempo o setor fora de casa tem sido o ‘oeste selvagem’ da indústria alimentícia devido à **betsbin** falta de consistência e transparência quando se trata do número de calorias desnecessárias – sem mencionar o sal e o açúcar – adicionados a refeições”, disse Sonia Pombo, nutricionista e líder da campanha da Action on Salt.

“Portanto, é imperativo que o próximo governo tome medidas decisivas e impõe metas de

redução de calorias, sal e açúcar a fim de criar um campo de jogo nivelado e um ambiente alimentar mais sustentável a longo prazo.”

Enquanto as pizzas para levar são **betspin** média o produto mais calórico estudado, sanduíches e wraps contribuem mais calorias para o consumo total porque tantos mais deles são vendidos – 1,2 bilhão por ano – **betspin** comparação com apenas mais de 200 milhões de pizzas.

A Nesta analisou o que as pessoas **betspin** Inglaterra, Escócia e País de Gales compraram entre abril e dezembro de 2024, juntamente com outros dados do University of Cambridge e grupos de consumidores Kantar e NIQ Brandbank.

Ela descobriu que:

- As ofertas de refeições de supermercados – geralmente compostas por um sanduíche, lanche e bebida – contêm **betspin** média 780 calorias, mais do que o recomendado 600.
- Hambúrgueres são o prato para levar mais popular na Inglaterra, Escócia e País de Gales, seguido por batatas fritas, batatas fritas ou torradas.
- As pessoas consomem uma média de 300 calorias por dia **betspin** alimentos e bebidas para levar.
- Bebidas não alcoólicas, especialmente refrigerantes e refrigerantes, contribuem com 12% de todas as calorias consumidas por pessoas **betspin** locais fora de casa.

Kate Nicholls, diretora executiva da UKHospitality, que representa locais como pubs e hotéis, disse:

A hospitalidade oferece tudo, desde um almoço saudável a um lanche festivo **betspin** uma ocasião especial. O setor se esforça para oferecer uma ampla variedade de opções para os clientes escolherem, incluindo cada vez mais escolhas saudáveis através de novos itens de menu, redução do tamanho das porções e adaptação de pratos.

Andrew Opie, diretor de alimentos e sustentabilidade na British Retail Consortium, que fala **betspin** nome de supermercados e grandes franquias de takeaway, disse que muitos locais de varejo estão ajudando os consumidores a comer de forma mais saudável.

Os retalhistas responsáveis que vendem comida para fora da casa estão fazendo progressos para apoiar os clientes a fazer escolhas mais saudáveis na comida que compram por meio de etiquetagem de calorias melhor, reformulação de produtos e controle de porções. Mais é necessário para combater a obesidade e isso exigirá ação do governo.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: betspin

Palavras-chave: **betspin - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-06