

## 桌力 提醒

## 常吃这些食物助防晒

夏天，除了防晒霜、遮阳伞、太阳镜，别忘了还要多吃一些防晒食品。

## 每天吃高维生素 C 水果

维生素 C 是“永远的肌肤圣品”，每天吃 2 至 3 份水果，其中应选择富含维生素 C 的番石榴、奇异果、草莓或是柑橘类水果。

维生素 C 是抑制黑斑的有效物质，堪称美白之王。因此修复晒后的皮肤就必须多食用一些含维生素 C 的水果。要想拥有对紫外线防御能力强的肌肤，还须充分摄取防止肌肤老化的维生素 E、增加皮肤抵抗力的维生素 A、增加皮肤弹性的钙，这些都能从食物中获得。

## 番茄

番茄是最好的防晒食物。番茄富含抗氧化剂番茄红素，每天摄入 16 毫克番茄红素可将晒伤的危险降低 40%。吃熟番茄比吃生番茄效果更好。同时吃一些土豆或者胡萝卜会更有效，其中的 β 胡萝卜素能有效阻挡 UV。



## 黄红色蔬果

黄红色蔬果及深绿色叶菜，如胡萝卜、西红柿、木瓜、南瓜、空心菜等，多含有大量胡萝卜素及其他植物化学物质，有助于抗氧化，增强皮肤抵抗力。

另外，水果含有多种具有皮肤生理活性的氨基酸，易被皮肤吸收，对面部皮肤的滋润、营养、防晒、增白效果较好。

## 绿茶

美国科技人员研究表明，喝绿茶或是使用含绿茶成分的保养品，可以让因日晒导致皮肤晒伤、松弛和粗糙的过氧化物减少约 1/3。一般健康人喝茶养生，每天 2 至 4 杯较合适，也可将不同类型的茶换着喝。

## 巧克力

巧克力里含有丰富的抗氧化物，如可可多酚、类黄酮等，适量摄取对皮肤有益。

(友邦)



## 贪吃“冰”容易生湿

中医建议少吃冰镇食物并非没科学道理，专家曾做过一个研究，请自愿者吃冰激凌，然后马上做胃镜检查，发现其食道及胃壁黏膜都是苍白的色泽，这就是缺血现象。

当黏膜缺血时会造成两种伤害，一是容易受各种病毒和细菌感染，而食道和胃肠道是人体接收食物的器官，因此要特别小心；二是黏膜容易出现微水肿，这就是中医所说的“脾湿”现象。贪吃冰镇食物容易生湿，有些人会经常腹泻，有些人则是胸闷、胃口变差，而由内湿盛形成外湿，就可能出现风湿酸痛的症状。

除了肠胃功能不好外，冰镇食物也会直接影响各个器官，像女性子宫就很容易受伤害，除了白带变多外，还会形成子宫血瘀，而且会引发痛经。专家临床所见，因为痛经而就诊的患者中，血瘀型痛经患者多与吃冰冷食物有关。

## 肩颈酸痛是吃“冰”害的

专家认为，冰镇食物影响酸痛症是有科学根据的，因为冰镇食物顺着食道而下，周边组织的温度降低，进而影响局部的血流，减缓的血流无法带走体内累积的废物，所以造成附近软组织的疼痛。

和吃冰镇食物最有关系的酸痛部位，包括颈部、肩膀。专家建议，喜欢吃冰镇食物的女性不妨自我评估一下，酸痛是不是常常从肩颈痛到肩胛骨附近的“膏肓”点。另外，还有胸前锁骨内侧的前锯肌、中锯肌等，因此做 SPA 被按压到前胸时，常会有酸胀感，还有现在越来越常见的筋膜膜疼痛症候群，这些症状都和吃冰镇食物有一定的关系。

## 四招可防吃“冰”伤身

1. 吃冰镇食物时先含口中再吞下。

专家建议，吃冰镇食物的时候，先含在口中，别急着吞下去，等食物温度升高后再慢慢咽下。

清凉不伤身  
吃“冰”讲究方法

炎炎夏日，人们喜欢吃冰镇的食物。中医专家表示，吃冰镇食物有害健康，最好还是少吃。

2. 中午时间可适当吃些冰镇食物。

3. 含冰镇食物位置靠近嘴唇。

专家说，吃冰镇食物会引起头痛，主要是因为咽部接近头部的神经节，因此可能刺激鼻内神经节，引起局部血管水肿而造成肌肉紧绷，或是因为刺激到颤咽部附近的三叉神经，而引起偏头痛般的抽痛，严重者甚至会引起眩晕。

所以含冰镇食物的位置最好接近唇部，不要含在口腔中间及后面的上颚处，也就是靠近喉咙的地方，这样可以避免冰镇食物直接刺激上颚的蝶神经节和三叉神经，引发疼痛。

## 这些时候不要吃“冰”

1. 月经前后一周不吃“冰”。女性不管有没有痛经，专家建议月经前后一周，最好不要吃冰镇食物。

2. 空腹的时候不吃“冰”。很多人早上一起来就喝冰凉的精力汤，以为可以清肠利健康。专家提醒，因为精力汤材料多是生冷的蔬果，不管加冰没加

冰，空腹喝都不好。

3. 用完餐的时候不吃“冰”。饭后胃部正需要大量的血液来消化食物，因此饭后不宜马上吃冰镇食物，最好饭后半小时再吃。

4. 吃火锅的时候不吃“冰”。有些人以为冷饮是火锅的最佳“凉伴”，其实忽冷忽热对肠胃伤害很大，所以，吃火锅的时候，还是不要吃冷饮或是吃完火锅后半小时再吃。

5. 身体很热的时候不吃“冰”。身体很热时吃冰镇食物，会让身体组织急冻，不仅引起肌肉酸痛、肠胃不适，还可引起冠状动脉暂时性痉挛，有心血管疾病的人，甚至可能因此发病。

(夏冰)



## 食疗养生

## 早餐常吃 5 种食物最给力

一顿不错的早餐能让你容光焕发，而一顿完美的早餐则能让你愈加青春靓丽。人们要保证身体健康，最适宜摄取以下 5 种饮食。

## 豆类

铁质是产生人体能量的主要介质，它担负着向人体器官和肌肉输送氧气的重要任务。

因此，人体缺乏铁质，就会导致贫血，使人感到头晕、乏力。虽然猪肝和瘦肉是铁质的最佳来源，但是经常吃一些赤豆、黑豆或黄豆，也能起到补充铁质的作用，并能有效地改善疲惫、无力的状况。

## 菠菜

菠菜中含有人体比较容易缺乏的矿物质——镁。

人每日摄入的镁如果少于 280 毫克，就会感到疲乏。镁在人体内的作用是将肌肉中的碳水化合物转化为可利用的能量。

## 香蕉

香蕉被称为“高能量的食品”，含有极易为人体吸收的碳水化合物，同时还富含钾。



钾在人体内能够帮助维持肌肉和神经的正常功能，但它不能在体内储存很长时间，人在剧烈运动后，体内含钾量会降得很低。研究表明，含钾量过低会导致肌肉疼痛、心律不齐、反应迟缓等症状，而吃香蕉则可弥补钾含量的不足。

## 脱脂酸奶

许多妇女在经期前后会感到乏力嗜睡。一项研究表明，多吃含钙丰富的食品，如脱脂酸奶，可以明显改善这种状况。

如果每天喝 3 小杯脱脂酸奶或两大杯牛奶，就可使腹痛、疲乏、心情烦躁等症状减轻，因

为钙具有缓解肌肉紧张、调节内分泌的作用。

## 麦片

有人发现，早餐中纤维含量高的话，就不会有饥肠辘辘的感觉。营养学家为此解释，纤维能使消化的速度放慢，持续不断地向血管供应碳水化合物，使人体源源不断地获得能量。

燕麦片是一种富含纤维的食物，能量释放缓慢而又均衡，可使人体血糖水平一直维持在较高水平，人因此不会很快感到饥饿而且精神饱满。

(增利)

## 饮食问答

## 夏吃苦瓜要适体适量

我爱吃苦瓜，每到夏天，我家餐桌上都少不了这道菜。可最近朋友告诉我，常吃苦瓜容易引起脾胃虚寒，朋友说得对吗？

## 医生回答

夏天人心火最旺，容易上火。苦瓜味苦性寒，炎热的季节人们适宜多吃，不仅可以清热降火，还有益气生津、解除疲劳的作用。夏季吃苦瓜虽然对身体有好处，但是并不适合所有人群。苦瓜寒凉，归于清泻类食物，体质较虚弱者不宜食用。如果每顿饭都食苦瓜，不仅会因为寒凉食物摄入过多伤害脾胃，还可能对胃肠道造成刺激，引发恶心、呕吐或腹泻等症状。

所以，夏季饮食一定要多元化，不要一味为降火就天天吃苦瓜，保证每天摄入营养成分的多样化才能增强机体的免疫力。

以下人群不宜多食苦瓜：脾胃虚寒者不宜多食，否则可能出现腹胀腹痛，甚至呕吐、腹泻等症状。学龄前儿童为纯阳之体，胃常有余，脾常不足，不宜过食苦瓜。苦瓜内含有奎宁，食用过量会刺激子宫收缩，可能造成流产，孕妇应慎食。

(矢量)