

# 先吃菜后吃饭有助于降低血糖值



一個研究小組日前宣佈,就餐時先吃點蔬菜再吃飯,不管有無糖尿病症狀,都有助于降低血糖值並減少其變動幅度。

血糖值大幅變動可能導致動脈硬化、心肌梗塞、腦梗塞等疾病。大阪府立大學教授今井佐惠子率領的研究小組,將19名糖尿病患者和21名健康

人分為兩組對照研究,要求他們按照規定的順序就餐,並連續4天每隔5分鐘就檢測一次血糖值。

結果發現,糖尿病患者一組中,如果是先從米飯等碳水化合物開始吃,就餐過後2小時,他們血液中血糖值平均達到每百毫升195毫克,但如果先吃點蔬菜再吃米飯,這一數值則是每百毫升160毫克。血糖值明顯降低,且變動幅度也降低很多。

在健康人對照組中,研究小組也發現了先吃蔬菜和先吃飯對血糖值的類似影響,這顯示身體健康者就餐時,先吃點蔬菜也有助于控制血糖值。

研究小組認為,這似乎是由於蔬菜的纖維質使得碳水化合物的吸收變慢了,遏制血糖值變動的激素功能似乎得到了加強。今井佐惠子說,只要就餐時稍加注意進食順序,就能夠幫助預防生活習慣病。

# 生活中哪些食物不適合長期吃

1. 松花蛋:製作過程中要用鉛黃,鉛對健康不利,常吃會引起缺鈣。

2. 臭豆腐:臭豆腐在發酵過程中很容易被污染,還會有大量揮發性鹽基氨以及硫化氫等,這些都是蛋白質分解的腐化物質,吃多了對健康無益。

3. 方便麵:市場上出售的方便麵,爲了久貯,廠家常在麵粉中加進防腐劑和色素,這些物質對人體有害。此外,方便麵缺乏營養,長期吃方便麵,會使人營養失調。

4. 葵花籽:含大量不飽和脂肪酸,常吃葵花籽會消耗體內大量的膽礦,使體內脂肪新陳代謝發生障礙,有損肝細胞功能。

5. 豬肝:含大量的膽固醇,多吃或經常吃,會使人體內膽固醇含量升高,容易誘發動脈硬化,引發高血壓及冠心病等心腦血管病。

6. 烤牛羊肉:在燻烤過程中會產生如苯並芘這樣的有害物質,是誘發癌症的物質。

7. 脆菜:常含有致癌物質亞硝酸胺。

如果你的生活中常常的吃這些食物的話,那麼我們就要注意我們的健康問題了,這樣我們才能保證我們的健康,所以儘量的不要總是吃上面這些食物。



# 食物里的降脂先鋒

有效降低血脂。

3. 杏仁。《美國飲食協會雜誌》刊登一項新研究稱,每天吃一把杏仁不僅能降低膽固醇,而且可以獲得足夠的維生素E。美國科學院研究數據顯示,男性每天獲得的維生素E平均只有推薦日攝入量的一半。

4. 開心果。美國賓夕法尼亞州立大學研究人員表示,開心果既能有效降低壞膽固醇水平,又可提供大量多種抗氧化劑。這些抗氧化劑也通常存在於各種蔬菜和顏色鮮艷的水果中。

5. 番茄汁。《英國營養學雜誌》刊登一項研究發現,每天喝一杯番茄汁,吃兩大勺番茄醬,三周後壞膽固醇水平降低8.5%。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。