

# 足量喝水列入新版居民膳食指南

五个饮食误区请尽快改过来

卫生部昨天发布的《中国居民膳食指南(2007)》中,建议居民要采取平衡膳食获取合理营养的行动方案。记者昨天在南京多家医院采访时发现,由于南京人的膳食营养不合理,导致与之相关的慢性非传染性疾病如肥胖、高血压、糖尿病、血脂异常、心脑血管等患病率成倍增加,在居民中间存在的一些常见饮食误区亟待改变。

## 中国居民膳食指南中各种食物摄入量标准

- 成人主食摄入量 每天250—400克;
- 蔬菜和水果 每天300—500克;
- 鱼虾类 每天50—100克;
- 畜、禽肉 每天50—75克;
- 蛋类 每天25—50克;
- 奶类及奶制品 每天300克左右;
- 豆制品 每天30—50克;
- 烹调油 每天不超过25克或30克;
- 食盐 每天不超过6克,相当于一小勺;
- 每日饮水量 成年人至少在6杯水。

此外最好步行上班,每天走2—3站的路程,进行30分钟中等强度的运动,运动以出汗和肌肉轻微酸胀为效果。



## 饮食贴士

## 五个饮食误区要尽快改

目前南京市民有哪些常见的饮食误区亟待改变呢?记者进行了初步的调查并采访了周树南等营养学专家。专家提醒市民,要尽快改变这些自认为是正确的饮食方式。

### 误区一:多喝汤汁不喝水

很多人到了冬季,运动少了,也就不怎么注意饮水,认为只要多喝点热汤,一天不喝水都没有关系。专家告诉记者,天冷时喝温白开水,天热时喝凉白开水但不能喝冰水,以白开水为主时,可以辅助一些自制饮料,如绿豆汤、酸梅汤等,还可以把含水分较多的水果榨成汁,可以补充维生素C和水分,需要注意的是,“汤”和“汁”都不能代替白开水。在人体里70%—80%都是水,水是保持人体健康很重要的一个组成部分,一个成年人一天最少要喝1000毫升的水。这次膳食宝塔把饮水列入其中,应该说相当有道理的。

### 误区二:饮料绝对不能喝

很多人认为饮料是一点

不能喝,完全对人无益的,这种看法有失偏颇。很多时候,健康的饮料,例如天然果汁也可以补充人体所需的物质。这次膳食宝塔提出要“合理选择饮料”,专家建议人们应优先饮用不含或少含热量的饮料,而对含有糖精、香精等饮料,尽量少喝甚至不喝。

### 误区三:油多不坏菜

很多市民认为,“油多不坏菜”,炒菜时总是多放油,这也是一个常见的不健康的生活方式。江苏省疾控中心的专家介绍,现在很多家庭、饭店,光讲美食而不讲营养,尤其是餐饮行业的不少人士认为,油多了菜的味道才好,为了口味好,很多人在炒菜时多放油,或者用油炸油煎食物。其实,从营养学上来说,炒菜时油放多了,对健康并没有好处。油脂的摄入量每人每天不超过25克,当前我国每人平均每天摄入40克油,按照这样算下来,居民吃油量远远超标。油脂摄入量过多会导致肥胖、高血压等慢性疾病。

### 误区四:经常吃夜宵

很多人尤其是经常熬夜的年轻人,喜欢吃夜宵。其实,吃夜宵容易影响消化功能,对身体的害处多过好处。专家介绍,经常吃夜宵的人容易生结石,人的排钙高峰期常在进餐后4~5小时,若夜宵过晚,排钙高峰期会在人入睡后到来,尿液不能及时排出体外,致使尿中的钙不断增加,容易沉积下来形成小晶体,久而久之,逐渐扩大形成结石。如果夜宵多进食高脂肪、高蛋白食物,很容易使人体内血脂突然升高,夜间进食太多,或频繁进食,容易导致动脉粥样硬化、冠心病和阳痿等疾病。同时,由于长期夜宵过饱,还容易引发糖尿病。夜宵过饱会使胃鼓胀,同时对周围器官造成压迫,胃、肠、肝、胆、胰等器官在餐后紧张工作会传递信息给大脑,引起大脑组织活跃,并扩散到大脑皮层其他部位。这样一来,失眠就在所难免。

专家建议,如果晚上确实需要补充营养,最佳的选

择是一片面包,一杯牛奶或清淡的稀粥。

### 误区五:不吃早餐

不吃早餐的害处最大,尤其是很多年轻人,宁愿多睡一会儿,也不愿意把那个时间用来吃早餐,不吃早餐或者胡乱塞几口已成为都市中的普遍现象。经常不吃早餐的害处多,人体的反应会迟钝,因为人早晨起床后,血糖水平会下降,这时如果不进餐或进食低质早餐,体内就没有足够的血糖可供消耗,人体会感到倦怠、疲劳、暴躁、易怒,思维无法集中,精神不振,头晕眼花等不适,影响工作和学习。青少年如果不吃早餐急忙去上学,容易在9~10点左右产生饥饿感,出现头昏、乏力、注意力不集中,甚至面色苍白、出冷汗、晕厥等症状,不但学习效果不好,而且直接影响生长发育。而如果每天不吃早餐只会使中餐、晚餐吃得更多,就容易发胖。

通讯员 杜恩  
快报记者 刘峻 张星  
本版制图 李荣荣

## 冬季心脏病发病率比夏季高50%

**快报讯** (通讯员 俞洋 周晖 记者 张星)近来,南京多家医院接诊的心脏病患者大幅增加,受到气温不断变化的影响,南京市胸科医院心脏内科病房收治的病人比前段时间至少增多了20%,而且多是老年心血管病人。专家介绍,据不完全统计,冬季心脏病发病率比夏季高50%,在雨雪降温天气里,心血管疾病患者更应注意日常保健。

胸科医院心脏中心主任黄进介绍,冬季心脏病发病率提高的原因是多方面的,其中包括冬季人体生理的变化、情绪的季节性波动和一些生活的不良习惯等。与夏季相比,冬季心脏病的发病率将高出50%,很多都是老年心血管病人。专家介绍,冬季心脏病发病率提高的原因是多方面的,其中包括冬季人体生理的变化、情绪的季节性波动和一些生活的不良习惯等。与夏季相比,冬季心脏病的发病率将高出50%,很多都是老年心血管病人。

## 南农大专家研究发现—— 薹菜氨基酸含量高 白菜营养价值大

市民冬天进补时吃多了鱼肉,一般都会选择一些蔬菜降火”。南京农业大学的专家对2种白菜、2种大白菜、4种薹菜的氨基酸含量及几种营养成分作了测定分析和比较,发现薹菜氨基酸含量最高,白菜营养价值最大。

### 薹菜氨基酸高于世界标准

南农大园艺学院侯喜林教授等专家实验期间选择的这8个品种的蔬菜在市民餐桌上比较常见,它们分别是:京研薹菜、南京小叶薹菜、南京花叶薹菜、济南小叶薹菜等4种薹菜,京冠油菜和五月慢油菜等2个白菜品种,06-8和北京新3号等2个大白菜品种。所有采样品品种都是专家露天种植,并且重复了3次。

实验表明,4种薹菜所含有的氨基酸除谷氨酸略低于大白菜外,其他几种氨基酸含量均高于白菜和大白菜的含量,三者中大白菜的氨

基酸含量最低,且远远低于薹菜和白菜。薹菜所含的必需氨基酸占氨基酸含量的比例也最高,且很多必需氨基酸的比例大大高于世界标准。大白菜的含量最低,白菜居中。

### 白菜营养成分含量最高

另外,专家实验中还对薹菜、大白菜和白菜的可溶性糖含量、可溶性蛋白质含量和维生素C含量等营养成分作了测量比较,发现白菜的可溶性糖含量明显高于薹菜和大白菜,接近薹菜的2至4倍。同样,可溶性蛋白质含量和维生素C含量也以白菜为最高。对于维生素C含量,白菜几乎是大白菜的3倍,而薹菜维生素C含量达到白菜的一半或几乎接近。侯喜林说,薹菜的营养价值处于白菜和大白菜之间,而白菜的营养价值最高。

通讯员 胡必强  
快报记者 安莹

## 下雪天潮湿脚气易发作

**快报讯** (通讯员 李珊 记者 刘峻)下雪天,不仅哮喘、心脑血管疾病的患者多了,很多市民脚气也发作了。南京市中医院专家说,这两天有脚汗的人可得保持个人清洁。

25岁的刘师傅,昨天午与工友来南京市中医院的骨伤科,刘师傅说自己的右腿不能动弹,疼痛难忍,一开始不能上楼,后来连走路都觉得困难,这种情况已经有两三天了,医生询问其是否雪天摔跤或者扭到筋骨,刘师傅摇摇头,否认了自己摔跤。后经手诊发现,他的腹股沟位置淋巴结肿大,经验怀疑是脚气引起的淋巴结炎,转至皮肤科就诊。

南京市中医院皮肤科主任介绍,近日天气寒冷潮湿,刘师傅经常在外面做业务,老是把脚捂在湿鞋子里,

## 身患6种心病 7岁孩子2岁大

**快报讯** (通讯员 冯瑶 记者 安莹)7岁的东东(化名)从出生开始便充满了不幸,由于患有6种先天性心脏病,他无法下地走路,动不动出现呼吸困难,体重也只有15公斤,个头跟2岁孩子一般大。日前,在江苏省中医院心胸外科病房,记者见到了东东的一家,因为手术成功,东东的父母虽然憔悴消瘦,但是脸庞上却挂着发自内心的笑容。因为东东终于可以跟其他孩子一样过上正常人的生活。

孩子的主治医生陈振强说,7岁的东东个头和他2岁的妹妹一般大,体重只有

15公斤。经彩超检查,发现孩子严重心脏畸形,有先天性心脏病。必须立即手术,否则后果不堪设想。手术中陈振强发现孩子患有6种先天性心脏病,每一种畸形都可能危及生命,先天性心脏病有4种先天畸形就已很罕见,像这种6种畸形在先天性心脏病里很罕见。整个手术3个多小时,手术后,东东全身青紫的皮肤逐渐转红,能正常的呼吸了。据陈振强介绍,像东东这样的先天性心脏病患者,目前临床治愈率高达99%以上,早期发现、早期治疗,愈后几乎没有影响。