

中国台湾长庚科技大学疾病营养学、
美容营养学、养生保健饮食概论讲师

萧干祐 著

便秘腹泻 肠不好， 这样吃就对了

食在好健康
台湾金牌畅销
累计60万册
原版引进

肠道健康人长寿！吃出好肠道，拥有乐活人生

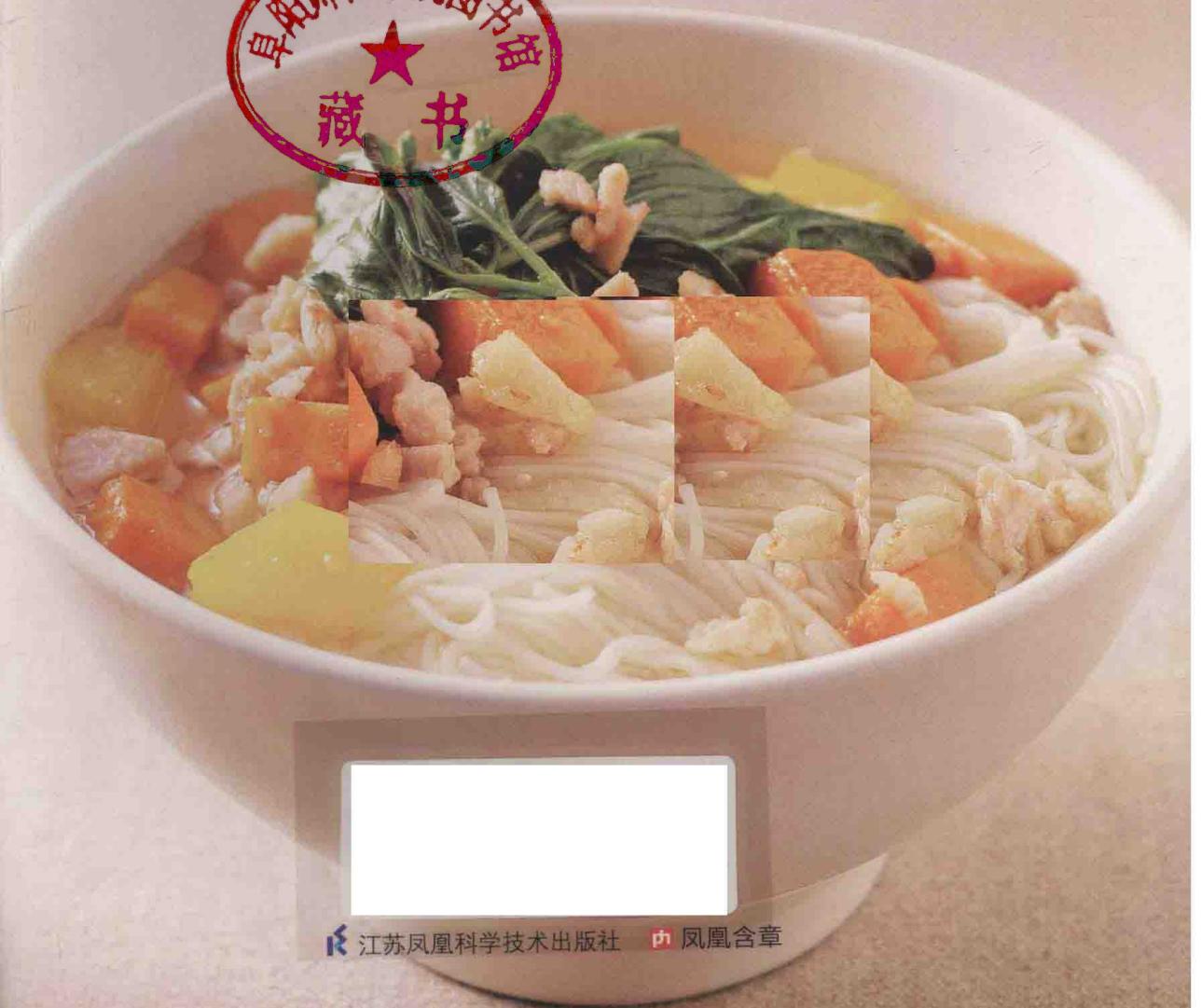


江苏凤凰科学技术出版社

凤凰含章

萧千祐 著

便秘腹泻 肠不好， 这样吃就对了



图书在版编目(CIP)数据

便秘腹泻肠不好，这样吃就对了 / 萧千祐著. -- 南京 : 江苏凤凰科学技术出版社, 2015.3
(含章·食在好健康系列)

ISBN 978-7-5537-3846-8

I. ①便… II. ①萧… III. ①肠疾病—食物疗法
IV. ①R247.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第221505号

中文简体字@2015年出版

本书经台湾人类智库数位科技股份有限公司正式授权，同意经由凤凰含章文化传媒（天津）有限公司出版中文简体字版本。非经书面同意，不得以任何形式任意重制、转载。

江苏省版权局著作权合同登记 图字：10-2014-347号

便秘腹泻肠不好，这样吃就对了

著 者 萧千祐

责 任 编 辑 张远文 葛 昽

责 任 监 制 曹叶平 周雅婷

出 版 发 行 凤凰出版传媒股份有限公司

江苏凤凰科学技术出版社

出 版 社 地 址 南京市湖南路1号A楼，邮编：210009

出 版 社 网 址 <http://www.pspress.cn>

经 销 凤凰出版传媒股份有限公司

印 刷 北京鑫海达印刷有限公司

开 本 718mm×1000mm 1/16

印 张 16

插 页 4

字 数 250千字

版 次 2015年3月第1版

印 次 2015年3月第1次印刷

标 准 书 号 ISBN 978-7-5537-3846-8

定 价 39.80元

图书如有印装质量问题，可随时向我社出版科调换。

肠道保健，从吃做起

长庚医院肝胆肠胃科前主治医师 庄福仁

2012

现在人们都闻癌色变。尤其刚步入四十岁的中年人群，一旦惊闻身边朋友或同学罹患癌症的消息，便不由自主地开始对自己身体出现的异常症状疑神疑鬼，提心吊胆。

错误饮食与癌症密切相关

社会文明越发达、环境卫生越见改善；癌症发生率却越来越高。例如发生率逐年升高的大肠癌，普遍认为是因人们饮食喜好趋向精致、西化及食材受到环境污染所致。

所谓“病从口入”，要预防癌症、免疫性疾病、慢性疾病、老化问题，并不是做身体检查、吃一些保健食品就能够做到的。

肠道保健是健康关键

除了坚持运动、规律生活作息和心情调整外，健康的饮食是最不可或缺的一环。因此长久以来，许多专家学者或是养生达人，都把肠胃的保健视为保持身体健康最首要的部分。

本书由肠道保健的基本观念谈起，再探讨肠道毒素的危害，而提出各种肠道保健的方式与建议。尤其精心提供以有益肠道健康的食材所做成的美味料理参考，让忙碌的人们也能轻松吃出健康，从而更有效地达到肠道保健的目的。



庄福仁

现职：

庄福仁肝胆肠胃科诊所院长

学历：

中国台湾大学医学系

经历：

中国台湾长庚医院肝胆肠胃科主治
医师

中国台湾前联安诊所健检主治医师

代表著作：

《胃病调理特效食谱》《肝病调理特效食谱》
《便秘通畅特效食谱》《肠道排毒自然养生法》

捍卫肠道健康，从饮食出发

长庚技术学院营养学讲师&营养师 萧千祐

肠道是吸收营养的第一线，也是过滤有害物质的前哨站，所以肠道功能不佳，势必影响许多生理代谢功能。肠道功能决定于细菌的平衡，即有益菌和有害菌的比例，跟您所吃的食品密切相关。

大肠癌罹患率节节攀

国内预防医学机构对超过2万例的肠镜体检资料进行分析后发现，国人肠道健康已亮起红灯，且肠道疾病有逐步年轻化的趋势，许多人饮食不正常，大肠癌已跃升为癌症罹患率的首位。

当人体吃对食物，肠道有益菌的数量增多，就可以促进肠道蠕动，并将有害物质排出人体外，进而防止便秘或腹泻，并降低罹患大肠癌的机率。

肠道健康和人体寿命长短有关

医学研究发现，长寿村的老年人饮食正常，肠道中的有益菌较多，是他们能健康长寿的重要原因，所以肠道健康也可视为健康长寿的指标。

本书将许多有益肠道健康的食物列出，分析其优缺点及如何利用，让您了解这些食物对肠道的好处。书中特别设计许多食谱，希望提供给您更多保护肠道的好方法。想要捍卫您的肠道吗？本书是您最佳的选择。



萧千祐

现职：

中国台湾长庚技术学院疾病营养学、美容营养学、养生保健饮食概论讲师

代表著作：

- 《维生素·矿物质功效速查图典》《蔬果保健功效速查图典》
- 《聪明健脑特效食谱》《高钙防骨松特效食谱》
- 《葱姜蒜保健特效食谱》

学历与资格：

中国台湾台北医学大学保健营养学博士进修
中国台湾台北医学大学保健营养学硕士

如何使用本书

肠道内微生态的平衡和人体健康息息相关，肠道功能若衰退，人体就容易生病，出现肌肤老化甚至出现肿瘤。而肠道健康与否的因素，除了生活作息、压力外，和饮食也密切相关。本书由专业医师和营养师把关，以12类有效健肠食材为基础，提供兼具有益健康和健肠功效的美味食谱，让你进行肠道大扫除，轻松吃出健康。

1 健肠特效食材介绍

包括食材图片、英文名称、别名、性味、健肠有效成分、营养成分及食疗功效。

2 为什么能健肠排毒？

详述该食材能健肠排毒的有效成分及原理。

3 主要营养成分

简述该食材的主要营养成分及功效。

4 食疗效果

对该食材的性味，以及在饮食上的各种保健疗效加以说明。

5 食用方法

介绍该食材的使用方法、常见料理方法，以及料理方式所具有的保健功效。

6 饮食宜忌

提醒读者该食材的特性，必须如何处理才不会引起食物中毒或产生不良反应。

Point 能够清肠助消化的「果中皇后」

1 草莓 Strawberry

● 营养有效成分
膳食纤维
天门冬氨酸

● 食疗功效
防癌抗炎
促进消化

● 别名：红莓、洋莓

● 性味：性凉，味甘酸

● 营养成分：
膳食纤维、维生素 B1、B5、B6、C、H、K、
核、叶酸、类胡萝卜素、鞣酸

● 适用者：孕妇、便秘者 X 不适用者：尿结石患者、脾胃疾病患者



2 草莓为什么能健肠排毒？

- 1 草莓有「果中皇后」之称。中医师指出，草莓性凉，味甘酸，是润肺止咳、解毒消炎、养血益气、清热除烦、调理肠道的最佳选择之一。有助于改善消化不良、便秘、肺热咳嗽、暑热烦渴、气虚贫血等病症。
- 2 草莓所含的膳食纤维，可以促进消化。此外，其所含的天门冬氨酸，可以温和而不刺激地消除体内多余的残渣。

3 草莓主要营养成分

- 1 相较于其他水果，草莓含有超高的膳食纤维及维生素 B1、B5、B6、C、H、K、核、叶酸。
- 2 草莓中的鞣花单宁酸（ellagittannin）是降低癌症死亡率的重要成分。
- 3 草莓中独有的酚类，具有强心、抗发炎、抗癌三种功效，可以舒缓 COX 酶素的活性，达到减轻疼痛的功能；而草莓如同一种健康的天然药材，可代替 COX 抑制剂，且没有化学药物容易导致肠道出血的副作用。

4 草莓食疗效果

- 1 草莓中丰富的维生素 C，可以消除细胞组织的松弛，使皮肤紧实富有弹性。
- 2 含有合成维生素 A 的重要物质 - 胡萝卜素，具有明目养肝的功效。
- 3 草莓中含量丰富的鞣酸，在体内可以吸附、阻止致癌化学物质被人体吸收，有防癌效果。

5 草莓食用方法

- 1 早晨可搭配早餐，以一杯低脂优酪乳加草莓作为饮料。
- 2 洗净的草莓混合甜牛奶或白糖，可制成风味独特的下午茶点心。

6 草莓饮食宜忌

- 1 草莓不适合肠胃炎患者和肠胃功能欠佳的人食用。
- 2 尿结石患者不宜吃太多草莓，因草莓中富含草酸，容易使病情恶化。
- 3 草莓富含草酸盐，肾脏和胆囊疾病患者应避免，以免过多草酸盐沉积于体液中产生结晶。

7 营养分析小档案

每一道食谱均提供热量、糖类、蛋白质、脂肪、膳食纤维之营养分析，聪明补充膳食纤维，清肠排毒好简单。

8 主要食疗功效

分析该料理最主要的健肠功效。

9 整肠排毒功效

解析该食谱的营养价值与整肠排毒功效。

Chapter 2

肠内革命食疗大扫毒 新鲜水果类

草莓

酵母草莓汁

8 增加益菌 + 改善便秘

2
人份

7

■ 材料：

草莓 400 克，
酵母适量

■ 调味料：

白糖 50 克

■ 做法：

- 1 将草莓洗净去蒂，放入果汁机中打成汁。
- 2 将打好的草莓汁放锅中，以小火煮 15 分钟，冷却后滤掉渣质。
- 3 酵母加入清水稀释，再加草莓汁和白糖拌匀，放入冰箱中冷冻即可饮用。

- 热量 400.4 大卡
- 糖类 92.6 克
- 蛋白质 11.3 克
- 脂肪 0.8 克
- 膳食纤维 10.4 克



整肠排毒功效

酵母能促进肠道益菌的增加，草莓的膳食纤维可促进肠道的生态平衡，两者一起饮用能有效改善长期性便秘症状。

9



莓果红茶

预防老化 + 消除口臭

2
人份

■ 材料：

草莓 2 个，
红茶叶 4 小匙

■ 调味料：

代糖少许

■ 做法：

- 1 取杯以热水冲泡红茶叶，约泡 1 分钟后滤掉茶叶。
- 2 草莓洗净，去蒂切块。
- 3 杯中放草莓，倒入做法 a，最后加入代糖调味即可。

- 热量 11.7 大卡
- 糖类 2.8 克
- 蛋白质 0.3 克
- 脂肪 0.1 克
- 膳食纤维 0.5 克

整肠排毒功效

草莓中的天然草柔花酸，能保护人体细胞，防止发霉食物及化学物质对人体的伤害；红茶含丰富多酚类，具有抗老化的功效。

出版序 肠道保健，从吃做起

前长庚医院肝胆肠胃科主治医师

庄福仁

推荐序 捍卫肠道健康，从饮食出发

长庚技术学院营养学讲师&营养师

萧干祐

导 读 如何使用本书

食谱索引 健肠特效食谱·分类索引

引言 一定要知道的肠道保健Q&A

Q1	如何判断自己的肠道是否健康?	14
Q2	为什么女性比男性更容易便秘?	15
Q3	便秘只是小问题，不用太担心?	16
Q4	口臭跟便秘也有关系?	18
Q5	长期便秘，皮肤会变差?	19
Q6	过度减肥会造成便秘吗?	20
Q7	肉吃多了，比较容易便秘吗?	21
Q8	为何多喝水能预防便秘?	22
Q9	膳食纤维对肠道有什么好处?	23
Q10	肠道内的细菌都是有害的吗?	24
Q11	肠道健康将会影响人体寿命长短?	25

Chapter 1 健康的关键在肠道

整肠排毒的5种健康好食物	28
如何维持肠道内菌群平衡?	30
膳食纤维整肠有一套	32
保健肠道必吃的5种营养素	34
小心! 让肠道消化不良的黑名单食物	35
预防便秘5大绝招	36
食物不可思议的消化旅程	38
从粪便看肠道健康	40

Chapter 2 肠内革命 食疗大扫毒

新鲜水果类

香蕉	45	菠萝	56
● 香蕉蜜茶	● 香蕉糯米粥	● 菠萝葡萄蜜茶	● 菠萝苦瓜鸡
● 芝麻香蕉			
苹果	48	草莓	58
● 苹果酸奶	● 冰糖炖苹果	● 酵母草莓汁	● 草莓红茶
● 苹果豆浆	● 苹果炖排骨		
水梨	51	橘子	60
西红柿	52	● 橘醋豆腐	● 盐烤橘子
● 蜂蜜佐西红柿	● 菠菜西红柿糙米饭		
木瓜	54	梅子	62
● 木瓜排骨汤	● 糖醋凉拌青木瓜	● 绿茶梅子醋	● 乌梅橘皮饮
		芒果	64
		● 芒果芦荟优酪乳	● 芒果凉拌鲜虾

高纤蔬菜类

空心菜	67
菠菜	68
● 醋拌核桃仁菠菜 ● 紫菜绿菠蒸蛋	
红薯叶	70
● 红薯叶鲫仔鱼 ● 红薯叶冬瓜汤	
● 红薯叶味噌汤 ● 麻油红薯叶	
● 海参烩红薯叶	
大白菜	74
● 翡翠白菜卷 ● 黑木耳炒白菜	
小白菜	76
● 枸杞炒小白菜 ● 白菜牡蛎豆腐汤	
上海青	78
● 翡翠豆皮 ● 上海青炒香菇	
圆白菜	80
● 圆白菜炒鸡肉 ● 黑豆炒圆白菜	
芹菜	82
● 芹菜凉拌魔芋 ● 芹菜红枣茶	
芦荟	84
青椒	85
芦笋	86
● 芦笋土豆蛋色拉 ● 紫米芦笋卷	
秋葵	88
● 梅香秋葵拌山药 ● 焗烤秋葵	
玉米	90
● 玉米炒上海青 ● 玉米海带芽色拉	

西蓝花

● 鲜笋西蓝花	92
● 西蓝花炒鸡肉	
丝瓜	94
● 西红柿丝瓜蜜	
● 丝瓜茶汤	

元气根茎类

红薯	97
● 黄豆红薯糙米饭	
● 小白菜红薯汤	
● 杏仁红薯	
● 蜜汁红薯	
牛蒡	100
● 黑芝麻蒜香牛蒡	
● 牛蒡萝卜汤	
洋葱	102
● 什锦洋葱汤	
● 紫菜洋葱色拉	
● 洋葱酱拌什锦豆	
土豆	105
芋头	106
● 芋香烧鸡	
● 牛蒡炖芋头	
胡萝卜	108
● 萝卜土豆汤	
● 苹果醋腌胡萝卜	
白萝卜	110
● 白萝卜咸粥	
● 欧风萝卜色拉	
竹笋	112
● 鲜笋烩香菇	
● 竹笋虾米扒豆腐	
南瓜	114
● 健康南瓜粥	
● 南瓜鸡肉面线	
山药	116
● 荞麦山药粥	
● 山药豌豆泥	

CONTENTS

莲藕	118
●蒜苗酱烧藕片	●藕香肉饼
魔芋	120
●味噌魔芋	●西红柿魔芋冻

五谷杂粮类

糙米	123
●魔芋糙米粥	●糙米腰果浆
●豆皮糙米饭	●香菇糙米饭
燕麦	126
●红枣燕麦饭	●玉米燕麦粥
荞麦	128
●花生荞麦粥	●荞麦元气茶
薏苡仁	130
●薏苡仁山药糕	●海带薏苡仁粥
●薏苡仁瘦肉汤	
小米	133
芝麻	134
●玉米芝麻糊	●黑芝麻绿豆饭
花生	136
●桂圆花生汤	●红白萝卜卤花生
核桃	138
●核桃炒饭	●冰糖核桃糊



营养豆类

黄豆	141
●海带水煮黄豆	●黄豆拌白萝卜
●双豆胚芽饭	●咖喱黄豆
黑豆	144
●黑豆豆皮汤	●双豆炖红薯
毛豆	146
绿豆	147
●海带绿豆汤	●清香绿豆饭
●绿豆杏仁甜粥	●绿豆花生粥
四季豆	150
●四季豆小麦粥	●莲藕炒四季豆
豌豆	152
●荞麦豌豆粥	●香蒜豌豆色拉

鲜美菇蕈类

黑木耳、银耳	155
●双耳冰糖饮	●山楂银耳粥
●红薯银耳汤	●黄豆拌黑木耳
●什锦黑木耳	●黑木耳红枣粥
●黑木耳苦瓜汤	
香菇	160
●香菇瘦肉粥	●枸杞子鲜菇
洋菇	162
●香芹拌洋菇	●洋菇拌干丝
猴头菇	164
●红烧猴头菇	●猴头菇瘦肉汤
金针菇	166
●时蔬炒鲜菇	●酸辣金针菇

健康海菜类

海带	169
● 黑芝麻海带汤	● 豆腐海带汤
● 海带山药粥	● 海带芝麻牛蒡丝
紫菜	172
● 紫菜豆腐汤	● 紫菜芝麻饭
裙带菜	174
● 裙带菜萝卜汤	● 素炒什锦
琼脂	176
● 琼脂苹果泥	● 仙草琼脂冻

腌制、发酵食品

泡菜	179
● 醋渍白菜	● 韩风辣萝卜
● 泡菜炒鱼丁	● 韩国泡菜炒饭
纳豆	182
● 纳豆拌苦瓜	● 纳豆玉米蛋饼
味噌	184
● 味噌毛豆鸡柳	● 蔬菜豆腐味噌汤
● 牡蛎海带味噌汤	● 味噌烧山苏
● 味噌烤鱼	



风味香料类

紫苏	189
● 紫苏炸豆腐	● 紫苏茶
茴香	191
山葵	192
咖喱	193
● 咖喱凉拌海蜇皮	● 咖喱银耳烩鲜蔬
● 双椒咖喱茄子	● 苹果咖喱
姜	196
● 姜炒花生肉丁	● 姜丝双耳
肉桂	198
● 酸奶肉桂烤红薯	● 苹果肉桂卷

肉类、海鲜

金枪鱼	201
● 黄瓜拌金枪鱼	● 梅白醋金枪鱼丁
● 西兰花炒金枪鱼	● 金枪鱼鲜汤
海参	204
● 大蒜海参粥	● 海参烩香菇
牡蛎	206
● 樱花虾牡蛎焗饭	● 焗烤牡蛎
猪肉	208
● 芦笋肉卷	● 青白双豆瘦肉汤
鸡肉	210
● 苹果炒鸡肉	● 南瓜蒸鸡

CONTENTS

顺畅饮品类

乳酸饮料	213
优酪乳、酸奶	214
● 幸福香蕉酸奶	● 核桃酸奶色拉
● 酸奶水果色拉	● 酸奶西红柿汁
● 葡萄优酪乳	
茶	218
● 西红柿绿茶	● 丝瓜清茶
● 核桃绿茶饮	● 菊槐绿茶
醋	221
● 醋泡花生	● 酸甜莲藕
● 醋拌荞麦凉面	● 葡萄柚粉丝冷盘
蜂蜜	224
● 蜂蜜葡萄酱	● 蜂蜜葡萄柚汁

养生中药材

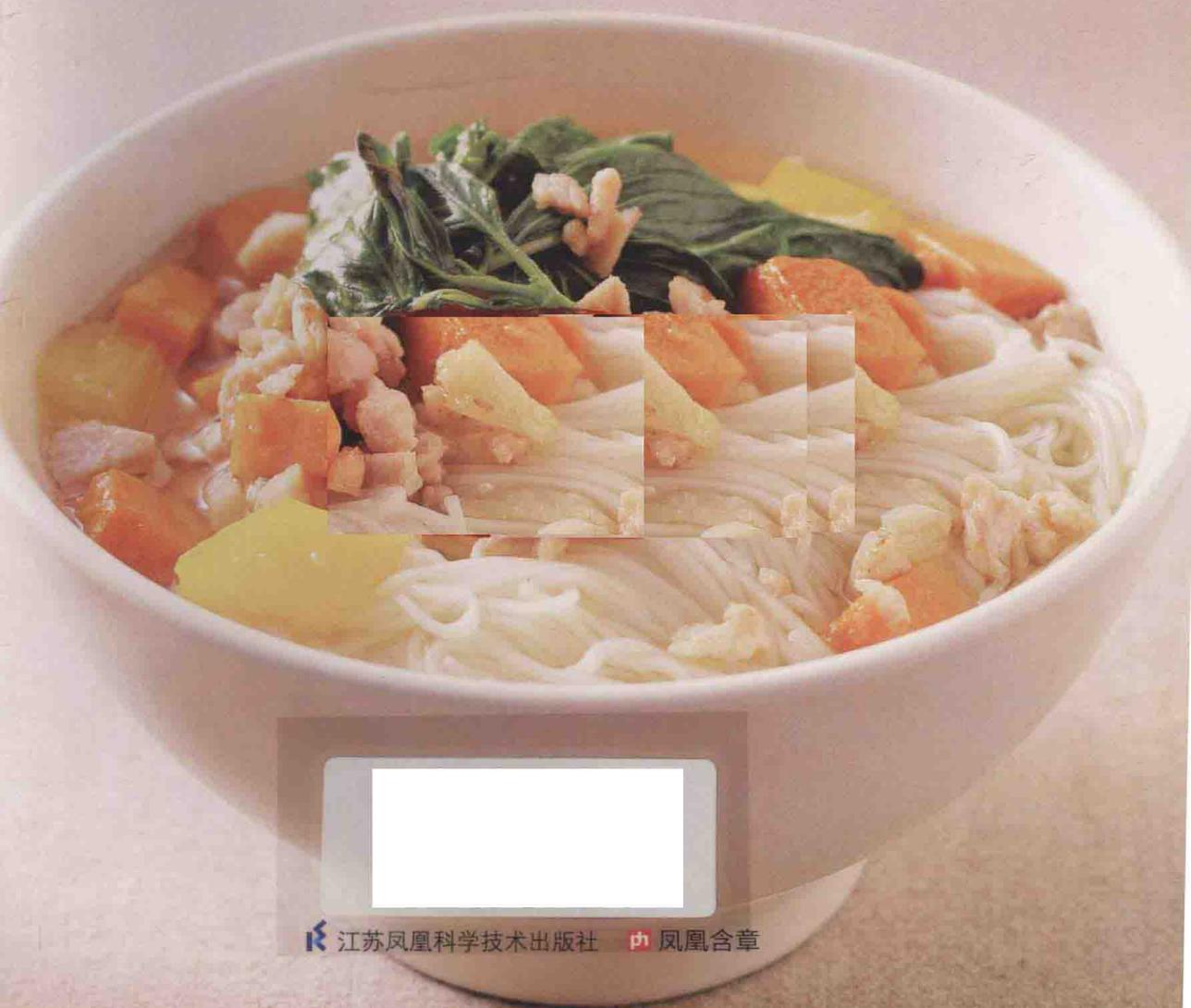
山楂	227
● 山楂莲藕雪蛤汤	● 红枣山楂肉片汤
佛手	229
决明子	230
● 决明菊花茶	● 决明子烩鱼
人参、西洋参	232
● 山药参味粥	● 西红柿洋参茶
● 山药荷叶茶	
甘草	235
陈皮	236
● 清热陈皮茶	● 陈皮炖鸡
麦芽	238
● 黑糖麦芽饮	● 神曲麦芽茶

Chapter 3 | 便秘通畅 肠道乐活革命

肠道为什么会老化？	242
肠道易老化的4大人群	244
肠道老化的7大警讯	246
便秘类型与原因有哪些？	248
谁最容易便秘？	250
乐活肠道呼吸法	252
乐活肠道按摩法	253
乐活肠道运动法	254
乐活肠道泡澡法	255

萧干祐 著

便秘腹泻 肠不好， 这样吃就对了



江苏凤凰科学技术出版社



凤凰含章

肠道保健，从吃做起

长庚医院肝胆肠胃科前主治医师 庄福仁

2012

现在人们都闻癌色变。尤其刚步入四十岁的中年人群，一旦惊闻身边朋友或同学罹患癌症的消息，便不由自主地开始对自己身体出现的异常症状疑神疑鬼，提心吊胆。

错误饮食与癌症密切相关

社会文明越发达、环境卫生越见改善；癌症发生率却越来越高。例如发生率逐年升高的大肠癌，普遍认为是因人们饮食喜好趋向精致、西化及食材受到环境污染所致。

所谓“病从口入”，要预防癌症、免疫性疾病、慢性疾病、老化问题，并不是做身体检查、吃一些保健食品就能够做到的。

肠道保健是健康关键

除了坚持运动、规律生活作息和心情调整外，健康的饮食是最不可或缺的一环。因此长久以来，许多专家学者或是养生达人，都把肠胃的保健视为保持身体健康最首要的部分。

本书由肠道保健的基本观念谈起，再探讨肠道毒素的危害，而提出各种肠道保健的方式与建议。尤其精心提供以有益肠道健康的食材所做成的美味料理参考，让忙碌的人们也能轻松吃出健康，从而更有效地达到肠道保健的目的。



庄福仁

现职：

庄福仁肝胆肠胃科诊所院长

学历：

中国台湾大学医学系

经历：

中国台湾长庚医院肝胆肠胃科主治
医师

中国台湾前联安诊所健检主治医师

代表著作：

《胃病调理特效食谱》《肝病调理特效食谱》

《便秘通畅特效食谱》《肠道排毒自然养生法》

捍卫肠道健康，从饮食出发

长庚技术学院营养学讲师&营养师 萧干祐

肠道是吸收营养的第一线，也是过滤有害物质的前哨站，所以肠道功能不佳，势必影响许多生理代谢功能。肠道功能决定于细菌的平衡，即有益菌和有害菌的比例，跟您所吃的食物密切相关。

大肠癌罹患率节节攀升

国内预防医学机构对超过2万例的肠镜体检资料进行分析后发现，国人肠道健康已亮起红灯，且肠道疾病有逐步年轻化的趋势，许多人饮食不正常，大肠癌已跃升为癌症罹患率的首位。

当人体吃对食物，肠道有益菌的数量增多，就可以促进肠道蠕动，并将有害物质排出人体外，进而防止便秘或腹泻，并降低罹患大肠癌的机率。

肠道健康和人体寿命长短有关

医学研究发现，长寿村的老年人饮食正常，肠道中的有益菌较多，是他们能健康长寿的重要原因，所以肠道健康也可视为健康长寿的指标。

本书将许多有益肠道健康的食物列出，分析其优缺点及如何利用，让您了解这些食物对肠道的好处。书中特别设计许多食谱，希望提供给您更多保护肠道的好方法。想要捍卫您的肠道吗？本书是您最佳的选择。



萧干祐

现职：

中国台湾长庚技术学院疾病营养学、美容营养学、养生保健饮食概论讲师

代表著作：

- 《维生素·矿物质功效速查图典》《蔬果保健功效速查图典》
- 《聪明健脑特效食谱》《高钙防骨松特效食谱》
- 《葱姜蒜保健特效食谱》

学历与资格：

中国台湾台北医学大学保健营养学博士进修
中国台湾台北医学大学保健营养学硕士

如何使用本书

肠道内微生态的平衡和人体健康息息相关，肠道功能若衰退，人体就容易生病，出现肌肤老化甚至出现肿瘤。而肠道健康与否的因素，除了生活作息、压力外，和饮食也密切相关。本书由专业医师和营养师把关，以12类有效健肠食材为基础，提供兼具有益健康和健肠功效的美味食谱，让你进行肠道大扫除，轻松吃出健康。

1 健肠特效食材介绍

包括食材图片、英文名称、别名、性味、健肠有效成分、营养成分及食疗功效。

2 为什么能健肠排毒？

详述该食材能健肠排毒的有效成分及原理。

3 主要营养成分

简述该食材的主要营养成分及功效。

4 食疗效果

对该食材的性味，以及在饮食上的各种保健疗效加以说明。

5 食用方法

介绍该食材的使用方法、常见料理方法，以及料理方式所具有的保健功效。

6 饮食宜忌

提醒读者该食材的特性，必须如何处理才不会引起食物中毒或产生不良反应。

Point 能够清肠助消化的「果中皇后」

1 草莓 Strawberry



● 别名：红莓、洋莓
● 性味：性凉，味甘酸
● 营养成分：
膳食纤维、维生素 B1、B5、B6、C、H、K、
核、叶酸、类胡萝卜素、鞣酸
● 适用者：孕妇、便秘者 X 不适用者：尿结石患者、脾胃疾病患者

2 草莓为什么能健肠排毒？

- 1 草莓有「果中皇后」之称。中医师指出，草莓性凉，味甘酸，是润肺止咳、解毒消炎、养血益气、清热除烦、调理肠道的最佳选择之一。有助改善消化不良、便秘、肺热咳嗽、暑热烦渴、气虚贫血等病症。
- 2 草莓所含的膳食纤维，可以促进消化。此外，其所含的天门冬氨酸，可以温和而不刺激地消除体内多余的残渣。

3 草莓主要营养成分

- 1 相较于其他水果，草莓含有超高的膳食纤维及维生素 B1、B5、B6、C、H、K、核、叶酸。
- 2 草莓中的鞣花单宁酸（ellagittannin）是降低癌症死亡率的重要成分。
- 3 草莓中独有的酚类，具有强心、抗发炎、抗癌三种功效，可以舒缓 COX 酶素的活性，达到减轻疼痛的功能；而草莓如同一种健康的天然药材，可代替 COX 抑制剂，且没有化学药物容易导致肠道出血的副作用。

3 草莓食疗效果 4

- 1 草莓中丰富的维生素 C，可以消除细胞组织的松弛，使皮肤紧实富有弹性。
- 2 含有合成维生素 A 的重要物质 - 胡萝卜素，具有明目养肝的功效。
- 3 草莓中含量丰富的鞣酸，在体内可以吸附、阻止致癌化学物质被人体吸收，有防癌效果。

4 草莓食用方法 5

- 1 早晨可搭配早餐，以一杯低脂优酪乳加草莓作为饮料。
- 2 洗净的草莓混合甜牛奶或白糖，可制成风味独特的下午茶点心。

5 草莓饮食宜忌 6

- 1 草莓不适合肠胃炎患者和肠胃功能欠佳的人食用。
- 2 尿结石患者不宜吃太多草莓，因草莓中富含草酸，容易使病情恶化。
- 3 草莓富含草酸盐，肾脏和胆囊疾病患者应避免，以免过多草酸盐沉积于体液中产生结晶。