



# 饮食与健康

刘翠青 主编



河北人民出版社

# 饮食与健康

2008年第1期



ISSN 1000-5757

# 饮食与健康

刘翠青 主编

河北人民出版社

## 图书在版编目 ( C I P ) 数据

饮食与健康 / 刘翠青主编 . — 石家庄 : 河北人民出版社 ,  
2005.1

ISBN 7 - 202 - 03756 - 4

I . 饮 ... II . 刘 ... III . 营养卫生 — 关系 — 健康  
— 基本知识 IV . R151.4

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 126262 号

---

书 名 饮食与健康

主 编 刘翠青

责任编辑 辛 欣

美术编辑 吴书平

责任校对 曹玉萍

---

出版发行 河北人民出版社

(石家庄市友谊北大街 330 号)

印 刷 保定天德印务有限公司

开 本 850×1168 毫米 1/32

印 张 8.5

字 数 195000

版 次 2005 年 1 月第 1 版

2005 年 1 月第 1 次印刷

印 数 1 - 3000

书 号 ISBN 7 - 202 - 03756 - 4/R·32

定 价 14.00 元

---

版权所有 翻印必究

# 目 录

## 第一篇 维生素与健康

- |                           |        |
|---------------------------|--------|
| 1. 维生素 A 的作用与来源           | [ 1 ]  |
| 2. 维生素 B 的作用与来源           | [ 2 ]  |
| 3. 维生素 C 的作用与来源           | [ 6 ]  |
| 4. 维生素 D 的作用与来源           | [ 7 ]  |
| 5. 维生素 E 的作用与来源           | [ 9 ]  |
| 6. 维生素 K 的作用与来源           | [ 9 ]  |
| 7. 服用维生素与吃蔬菜、水果作用<br>是否一样 | [ 10 ] |
| 8. 滥服维生素的危害               | [ 11 ] |

## 第二篇 常量元素、微量元素与健康

- |            |        |
|------------|--------|
| 1. 钙的作用与来源 | [ 16 ] |
| 2. 钾的作用与来源 | [ 17 ] |
| 3. 镁的作用与来源 | [ 18 ] |
| 4. 硒的作用与来源 | [ 19 ] |

- |                    |        |
|--------------------|--------|
| 5. 锌的作用与来源         | [ 21 ] |
| 6. 铁的作用与来源         | [ 22 ] |
| 7. 碘的作用与来源         | [ 22 ] |
| 8. 铜的作用与来源         | [ 23 ] |
| 9. 其他微量元素的主要生理功能   | [ 24 ] |
| 10. 怎样判断小儿缺钙       | [ 25 ] |
| 11. 女性 25 岁后就要补钙   | [ 27 ] |
| 12. 怎样补钙才科学        | [ 27 ] |
| 13. 长期大剂量服用钙剂的危害   | [ 29 ] |
| 14. 多钾少钠可防癌抗癌      | [ 29 ] |
| 15. 防治癌症的常量元素和微量元素 | [ 30 ] |
| 16. 孕妇应补充哪些微量元素    | [ 31 ] |
| 17. 微量元素与老年人健康     | [ 32 ] |

### 第三篇 饮食与健康

- |                 |        |
|-----------------|--------|
| 一、蔬菜水果与健康       | [ 34 ] |
| 1. 怎样吃菜保健康      | [ 34 ] |
| 2. 生食蔬菜的益处      | [ 35 ] |
| 3. 熟食蔬菜的益处      | [ 36 ] |
| 4. 熟吃西红柿好处多     | [ 37 ] |
| 5. 吃蔬菜也有禁忌      | [ 38 ] |
| 6. 避免食入有毒菜      | [ 38 ] |
| 7. 七种果蔬不能空腹吃    | [ 41 ] |
| 8. 病人怎样吃水果才有利健康 | [ 41 ] |
| 二、饮品与健康         | [ 43 ] |
| 1. 怎样饮用酸奶有益健康   | [ 43 ] |

2. 怎样饮用牛奶有益健康	[ 44 ]
3. 过多喝牛奶的害处	[ 46 ]
4. 怎样加热袋装牛奶	[ 47 ]
5. 不能喝牛奶者喝豆浆	[ 48 ]
6. 怎样喝豆浆有益健康	[ 49 ]
7. 四季应喝什么茶	[ 49 ]
8. 怎样饮茶更科学	[ 50 ]
9. 哪些人不宜喝茶	[ 52 ]
10. 嗜茶者当心贫血	[ 53 ]
11. 怎样饮水保健康	[ 53 ]
12. 中老年人缺水的危害	[ 56 ]
13. 怎样制作鲜榨果汁	[ 57 ]
14. 饮用啤酒的禁忌	[ 58 ]
<b>三、妇女饮食保健</b>	[ 59 ]
1. 女性保健需要哪些养分	[ 59 ]
2. 怎样饮食防妇科病	[ 62 ]
3. 孕妇应加强的营养	[ 62 ]
4. 女性怎样饮食防治骨质疏松症	[ 64 ]
5. 产后妇女的饮食	[ 65 ]
<b>四、儿童饮食保健</b>	[ 66 ]
1. 让孩子少喝的饮料	[ 66 ]
2. 学生如何吃早餐	[ 67 ]
3. 儿童饮食禁忌	[ 68 ]
4. 儿童偏食的害处	[ 69 ]
5. 儿童的营养需求	[ 70 ]
6. 喂养婴儿九不宜	[ 71 ]
7. 母亲应怎样给孩子喂奶	[ 73 ]

8. 哪些母亲不宜喂奶	[ 75 ]
9. 怎样给孩子补水	[ 75 ]
10. 怎样养个健康宝宝	[ 76 ]
11. 水果蔬菜可增强儿童骨骼发育	[ 77 ]
12. 儿童长高必需补充的营养	[ 78 ]
<b>五、老年饮食保健</b>	[ 79 ]
1. 多吃植物油防治老年斑	[ 79 ]
2. 老人吃什么食物好	[ 80 ]
3. 预防老年健忘症的食品	[ 82 ]
4. 老人适量吃鱼可防痴呆	[ 83 ]
5. 老年人怎样合理膳食	[ 84 ]
6. 老年人的饮食原则	[ 84 ]
7. 老年人的饮食禁忌	[ 85 ]
8. 老年人的四季饮食	[ 87 ]
9. 常喝茶防止老年人骨折	[ 88 ]
<b>六、饮食防癌</b>	[ 88 ]
1. 防癌的食品	[ 88 ]
2. 饮食不当易患癌	[ 91 ]
3. 怎样去除食物中的致癌物	[ 94 ]
<b>七、饮食保健养生</b>	[ 94 ]
1. 春季饮食保健	[ 94 ]
2. 夏季饮食保健	[ 95 ]
3. 秋季饮食保健	[ 96 ]
4. 冬季饮食保健	[ 98 ]
5. 运动前后饮食宜忌	[ 99 ]
6. 饭前喝汤有益	[ 100 ]
7. 进食后的养生保健	[ 101 ]

- |                   |         |
|-------------------|---------|
| 8. 男人最需要摄入的食物     | [ 102 ] |
| 9. 男士应更新的饮食观念     | [ 104 ] |
| 10. 怎样预防消化不良      | [ 104 ] |
| 11. 接触噪音的人应多吃蔬菜水果 | [ 105 ] |
| 12. 对症食肉类保健康      | [ 106 ] |
| 13. 怎样防治骨质疏松症     | [ 107 ] |
| 14. 日本人的长寿之道      | [ 108 ] |
| 15. 容易产生肠道毒素的食物   | [ 109 ] |
| 16. 清除人体垃圾的三种方法   | [ 110 ] |
| 17. 用食物清除体内毒素     | [ 111 ] |
| 18. 可以通便排毒的食物     | [ 113 ] |
| 19. 饮食需要酸碱搭配      | [ 114 ] |
| 20. 如何判定食物的酸碱性    | [ 116 ] |
| 21. 根据体质选择食物      | [ 117 ] |
| 22. 食物的合理搭配       | [ 118 ] |
| 23. 不宜搭配的食品       | [ 121 ] |
| 24. 对健康有害的饮食习惯    | [ 122 ] |
| 25. 对健康有害的卫生习惯    | [ 123 ] |
| 26. 经常吃鱼大有裨益      | [ 123 ] |
| 27. 各种鱼的保健功能      | [ 124 ] |
| 28. 不宜吃鱼的人        | [ 127 ] |
| 29. 不宜吃甲鱼的人       | [ 127 ] |
| 30. 不宜吃鸡蛋的人       | [ 128 ] |
| 31. 不宜吃豆制品的人      | [ 129 ] |
| 32. 不宜吃花生的人       | [ 130 ] |
| 33. 不宜喝鸡汤的人       | [ 130 ] |
| 34. 不宜食用醋的人       | [ 131 ] |

- |                  |       |
|------------------|-------|
| 35. 不宜生食的食物      | [132] |
| 36. 多食盐对人体有害     | [132] |
| 37. 不宜多吃粉丝       | [134] |
| 38. 不宜多吃糖        | [134] |
| 39. 不宜多吃红肉       | [135] |
| 40. 蔬菜榨汁饮的弊端     | [135] |
| 41. 夏季多吃苦味食品有益健康 | [136] |
| 42. 膳食纤维对人体的利弊   | [137] |
| 43. 不当减肥的害处      | [139] |
| 44. 骨折后少喝骨头汤     | [141] |
| 45. 长期饱餐等于慢性自杀   | [142] |
| 46. 怎样饮食保护胃      | [143] |
| 47. 怎样饮食保护头发     | [144] |
| 48. 怎样饮食抗辐射      | [145] |
| 49. 去除疲劳的食物      | [147] |
| 50. 有益睡眠的食物      | [147] |
| 51. 让人快乐的食物      | [148] |
| 52. 健脑益智的食物      | [150] |
| 53. 防治老花眼的食物     | [151] |
| 54. 人体所需营养的最佳来源  | [152] |
| 55. 怎样吃早餐才健康     | [153] |
| 56. 怎样吃晚餐才健康     | [154] |
| 57. 健身食谱         | [156] |
| 58. 饮食禁忌         | [157] |
| 59. 什么东西使人早衰     | [158] |
| 60. 食物进出冰箱注意事项   | [159] |
| 61. 食品不要太“新鲜”    | [160] |

- |                   |         |
|-------------------|---------|
| 62. 科学用餐原则        | [ 162 ] |
| 63. 怎样搭配吃多种食物     | [ 163 ] |
| 64. 不能混合存放的食物     | [ 165 ] |
| 65. 清洗饮水器具保健康     | [ 165 ] |
| 66. 如何清除蔬菜中的农药残留  | [ 166 ] |
| 67. 怎样清除食物上的污染物   | [ 167 ] |
| 68. 如何保持菜板卫生      | [ 168 ] |
| 69. 不该抛弃的食物精华     | [ 169 ] |
| 70. 科学烹调保健康       | [ 170 ] |
| 71. 怎样煮饭有营养       | [ 172 ] |
| 72. 注意饮食保健康       | [ 173 ] |
| 73. 饮食保健五不要       | [ 175 ] |
| 74. 消化不良者的饮食禁忌    | [ 176 ] |
| 75. 白领的饮食保健       | [ 177 ] |
| 76. 怎样吃油才健康       | [ 178 ] |
| 77. 过多摄入高蛋白质食物有害  | [ 179 ] |
| 78. 怎样做低热饮食       | [ 179 ] |
| 79. 怎样烹饪“补钙”      | [ 180 ] |
| 80. 怎样烹调将肥肉变成长寿食品 | [ 182 ] |
| 81. 黑色食品的保健功能     | [ 182 ] |
| 82. 紫色食品的保健功能     | [ 183 ] |
| 83. 红色食品的保健功能     | [ 184 ] |
| 84. 哪些人应该吃零食      | [ 185 ] |
| 85. 过量食用鸡蛋会中毒     | [ 186 ] |
| 86. 荤素食品搭配吃好      | [ 187 ] |
| 87. 盐水漱口的弊多利少     | [ 188 ] |
| 88. 腹泻时不能禁食       | [ 189 ] |

**第四篇 食物的营养与药用价值**

- |                 |       |
|-----------------|-------|
| 1. 菠菜的营养与药用价值   | [191] |
| 2. 芹菜的营养与药用价值   | [192] |
| 3. 茄子的营养与药用价值   | [193] |
| 4. 西红柿的营养与药用价值  | [193] |
| 5. 韭菜的营养与药用价值   | [194] |
| 6. 黄瓜的营养与药用价值   | [195] |
| 7. 白菜的营养与药用价值   | [196] |
| 8. 土豆的营养与药用价值   | [196] |
| 9. 萝卜的营养与药用价值   | [197] |
| 10. 胡萝卜的营养与药用价值 | [198] |
| 11. 洋葱的营养与药用价值  | [199] |
| 12. 冬瓜的营养与药用价值  | [200] |
| 13. 南瓜的营养与药用价值  | [200] |
| 14. 莲藕的营养与药用价值  | [201] |
| 15. 黑木耳的营养与药用价值 | [202] |
| 16. 银耳的营养与药用价值  | [203] |
| 17. 香菇的营养与药用价值  | [204] |
| 18. 姜的营养与药用价值   | [205] |
| 19. 蒜的营养与药用价值   | [206] |
| 20. 葱的营养与药用价值   | [207] |
| 21. 辣椒的营养与药用价值  | [208] |
| 22. 丝瓜的营养与药用价值  | [209] |
| 23. 海带的营养与药用价值  | [209] |
| 24. 苹果的营养与药用价值  | [210] |

- 
25. 梨的营养与药用价值 [211]
  26. 西瓜的营养与药用价值 [212]
  27. 猕猴桃的营养与药用价值 [213]
  28. 香蕉的营养与药用价值 [213]
  29. 桃的营养与药用价值 [214]
  30. 山楂的营养与药用价值 [215]
  31. 葡萄的营养与药用价值 [215]
  32. 草莓的营养与药用价值 [216]
  33. 柑橘的营养与药用价值 [217]
  34. 荸荠的药用价值 [217]
  35. 酸梅的药用价值 [218]
  36. 红枣的营养与药用价值 [218]
  37. 核桃的营养与药用价值 [219]
  38. 柿子的药用价值 [220]
  39. 蜂蜜的营养与药用价值 [220]
  40. 海鲜的营养与药用价值 [221]
  41. 大豆的营养与药用价值 [222]
  42. 红薯的营养与药用价值 [223]
  43. 荞麦的营养与药用价值 [225]
  44. 鲜玉米的营养与药用价值 [225]
  45. 鸡蛋的营养与药用价值 [226]
  46. 糖的营养与药用价值 [227]
  47. 酸奶的营养与药用价值 [228]
  48. 牛奶的营养与药用价值 [230]
  49. 茶的营养与药用价值 [231]
  50. 醋的药用价值 [232]
  51. 食盐的药用价值 [232]

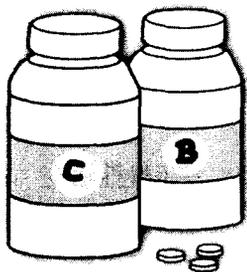
## 第五篇 常见病的饮食疗法

- |                    |         |
|--------------------|---------|
| 1. 高血脂症患者的饮食疗法     | [ 234 ] |
| 2. 高血压患者的饮食疗法      | [ 236 ] |
| 3. 癌症患者的饮食疗法       | [ 239 ] |
| 4. 糖尿病患者的饮食疗法      | [ 241 ] |
| 5. 骨质疏松症的饮食疗法      | [ 243 ] |
| 6. 胃肠道胀气的饮食疗法      | [ 243 ] |
| 7. 汤的食疗作用          | [ 244 ] |
| 8. 胃病患者的饮食疗法       | [ 245 ] |
| 9. 咳嗽患者的饮食疗法       | [ 246 ] |
| 10. 支气管炎的饮食疗法      | [ 247 ] |
| 11. 风寒感冒的饮食疗法      | [ 247 ] |
| 12. 血稠的饮食疗法        | [ 248 ] |
| 13. 心脏病患者的饮食疗法     | [ 248 ] |
| 14. 胆囊炎和胆石症患者的饮食疗法 | [ 249 ] |
| 15. 病后气虚者的饮食疗法     | [ 249 ] |
| 16. 病后血虚者的饮食疗法     | [ 249 ] |
| 17. 肺炎病人的饮食疗法      | [ 250 ] |
| 18. 轻度中暑的饮食疗法      | [ 250 ] |
| 19. 小儿百日咳的饮食疗法     | [ 251 ] |
| 20. 夜盲症的饮食疗法       | [ 251 ] |
| 21. 便秘的饮食疗法        | [ 251 ] |
| 22. 腹泻的饮食疗法        | [ 252 ] |
| 23. 预防中风的饮食方法      | [ 252 ] |
| 24. 预防结石的饮食方法      | [ 254 ] |

25. 预防呼吸道感染的饮食方法	[ 256 ]
26. 预防肠道感染的饮食方法	[ 256 ]
27. 防暑饮品	[ 256 ]
28. 预防老年血管硬化和眼底出血的 饮食方法	[ 257 ]
29. 轻度烫伤的食物疗法	[ 257 ]
30. 轻度冻疮的食物疗法	[ 258 ]
31. 秋季养肺的饮食方法	[ 258 ]

# 第一篇

## 维生素与健康



维生素是一类低分子有机化合物，在人体内的含量很少。维生素是人体必需的一类营养物质，主要有维生素 A、D、E、K、C、B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、B<sub>5</sub>、B<sub>6</sub>、B<sub>12</sub>、叶酸、生物素、胡萝卜素等。

大多数维生素都不能由人体自行制造，必须通过食物摄取。不同的维生素各具多种特殊作用，人体一旦缺乏维生素，相应的代谢反应就会出现异常，从而产生维生素缺乏症。缺乏维生素会让肌体代谢失去平衡，免疫力下降，各种疾病、病毒就会乘虚而入。所以人们应该知道各种维生素的作用，以便根据身体状况随时补充。

### 1. 维生素 A 的作用与来源

#### 维生素 A 的主要生理功能

维生素 A 有防止夜盲症和视力减退的作用，有助于对多种

眼疾的治疗；有抗呼吸系统感染作用；有助于免疫系统功能正常；促进生长发育，强壮骨骼，维护皮肤、头发、牙齿、牙床的健康；有助于对肺气肿、甲状腺机能亢进症的治疗。

### 缺乏引起的疾病

如果缺乏维生素 A，可在人体皮肤和眼部发生慢性病变，主要表现为皮肤干燥、粗糙，形成棘刺状的角质毛囊丘疹，甚至头发枯干、脱落，指（趾）甲出现深刻明显的白线，变脆，同时引起夜盲或视力障碍，并有眼部干燥，进而产生角膜软化症，记忆力减退，心情烦躁及失眠，对传染病的抵抗力降低等。

### 饮食来源

经常食用含维生素 A 较丰富的食物是防治维生素 A 缺乏病最重要的措施。含有丰富维生素 A 的食物有：蔬菜中有胡萝卜、西红柿、菠菜、韭菜、辣椒、芹菜、雪里蕻、莴笋叶、小白菜等，凡新鲜蔬菜叶子的绿色越深，所含维生素 A 也就越多；果类中有橙子、杏；动物肝脏（特别是鸡肝）、鱼肝油、牛奶、奶酪、黄油等食物中含量丰富；其他如蛋类等维生素 A 的含量也很多。总之，只要不偏食，能多吃一点蔬菜，维生素 A 一般是不会缺少的。怀孕、哺乳期妇女或视力消耗过多时，上述食品还应适当增加一些。

## 2. 维生素 B 的作用与来源

### 维生素 B<sub>1</sub> 的主要生理功能

维生素 B<sub>1</sub> 对于神经系统和记忆活动具有极为重要的意义。维生素 B<sub>1</sub> 可促进体内碳水化合物氧化，防止体内丙酮酸中毒；防止神经炎和脚气病；帮助消化，增进食欲，促进生长。