

免疫力宝典·饮食篇

吃出免疫新活力

CHI CHU MIAN YI XIN HUO LI

胡宇著



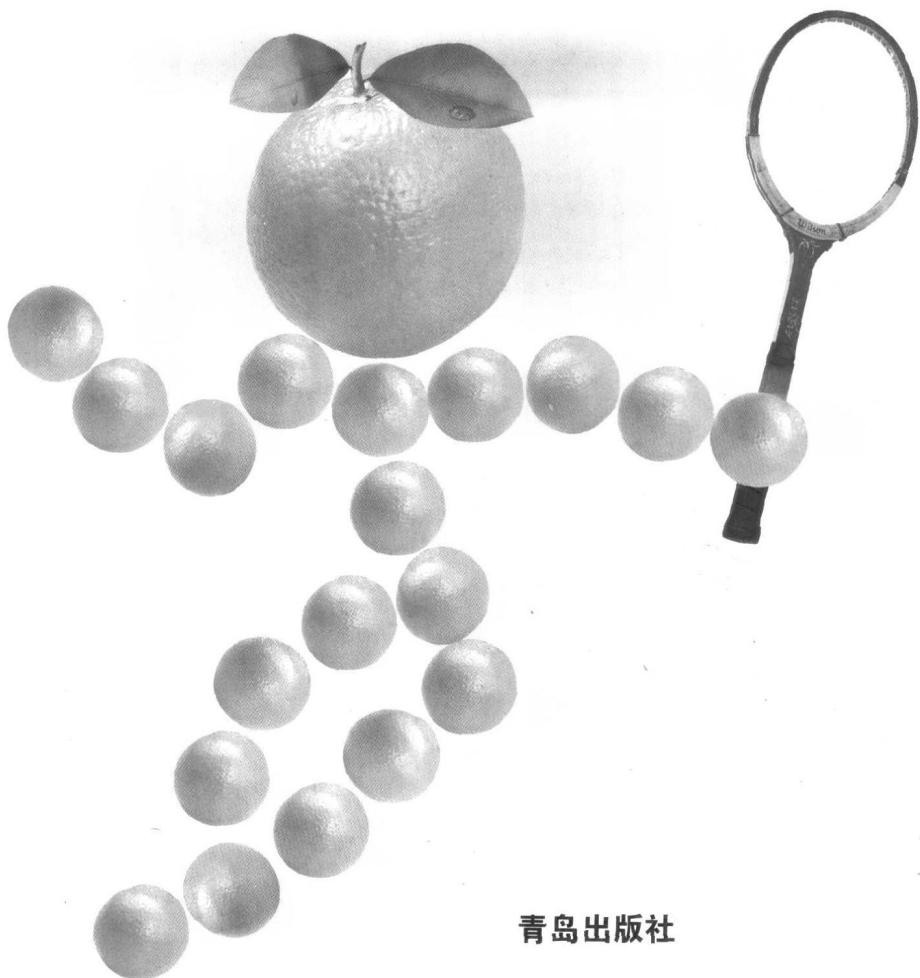
青岛出版社

免疫力宝典·饮食篇

吃出免疫新活力

CHI CHU MIAN YI XIN HUO LI

胡宇著



青岛出版社

图书在版编目(CIP)数据

吃出免疫新活力/胡宇编. —青岛: 青岛出版社, 2003.12

(免疫力宝典·饮食篇)

ISBN 7 - 5436 - 3001 - X

I . 免... II . 胡... III . 保健—普及读物 IV . R161 - 49

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 100288 号

书 名 吃出免疫新活力(免疫力宝典之饮食篇)

丛书名 免疫力宝典

编著者 胡 宇

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市徐州路 77 号(266071)

本社网址 <http://www.qdpub.com>

邮购电话 (0532)5814750 5814611-8662 传真(0532) 5814750

责任编辑 郭东明 傅 刚 E-mail:fg@qdpub.com

封面设计 申 羯

版式设计 胡文娟

照 排 青岛海讯科技有限公司

印 刷 青岛双星集团华信印刷厂

出版日期 2003 年12月第 1 版 2003 年12月第 1 次印刷

开 本 32 开 (890mm × 1240mm)

印 张 7.25

印 数 1 - 5000

字 数 100 千

书 号 ISBN 7-5436-3001-X

定 价 12. 00 元

盗版举报电话 (0532)5814926

(青岛版图书售出后如发现倒装、错装、字迹模糊、缺页、散页等质量问题,

请寄回承印厂调换 地址: 青岛开发区江山中路191号 邮编: 266500 电话: 0532-6827680)

◎水果篇

◆水果，免疫的源泉 (3)

◆你真的了解水果吗？ (5)

瓜果之王——西瓜/ 5

秋燥的克星——梨/ 6

百果之冠——香蕉/ 8

幸福果——苹果/ 10

水果皇后——草莓/ 12

春果第一枝——樱桃/ 13

佳果良药——柑橘/ 15

味美益人——橙子/ 17

珍果良药——枇杷/ 18

宜药宜食——无花果/ 20

红灯笼——大枣/ 21

金秋飘香——柿子/ 25

夏至满山红——杨梅/ 26

青春的捍卫者——桂圆/ 27

妃子们的最爱——荔枝/ 28

与人同寿——椰子/ 30

橘子中的小人——金橘/ 31

紫红的聚合果——桑葚/ 32

不能飞的蝙蝠——菱角/ 33

支持懒惰——番木瓜/ 34





山里来的红姑娘——山楂 / 35	
一成不变——橄榄 / 36	
绿色三棱镜——杨桃 / 38	
女人的圣果——柠檬 / 39	
吉祥之果——李子 / 41	
假装苹果——花红 / 42	
止渴专家——梅子 / 43	
看谁先变心——杏 / 45	
地下之果——荸荠 / 46	
天然串串香——葡萄 / 47	
天下第一果——桃 / 49	
◆水果, 健康食品?!	(51)
◆请不要忽略细节	(53)
用水果养肺 / 53	
不喜欢冰箱的水果 / 54	
感冒了别碰西瓜 / 55	
老死不相往来 / 56	
儿童腹泻用青香蕉 / 57	
苹果又止又通 / 57	
吃葡萄不吐葡萄皮 / 57	
不能空腹吃的水果 / 58	
吃完水果漱漱口 / 59	
严防甘蔗中毒 / 59	
排毒养颜的水果 / 60	

)) 免疫力宝典 <<

水果的最佳可食期 / 60

水果降压十强赛 / 61

◎蔬菜篇

◆绿色免疫力 (65)

◆投人蔬菜的怀抱 (67)

蔬菜中的佼佼者——白菜 / 67

养好你的胃——甘蓝 / 68

变成大力水手——菠菜 / 69

壮阳草——韭菜 / 72

美食良药——黄花菜 / 73

又矮又胖——冬瓜 / 74

其貌不扬——马铃薯 / 76

表里不一——红薯 / 78

美容高手——黄瓜 / 79

小新最怕的——辣椒 / 81

消炎良蔬——白萝卜 / 82

身材保护使者——山药 / 84

维生素 P 宝库——茄子 / 85

治病健身——芹菜 / 87

利胃利胆——莴笋 / 88

秋来佳肴——莲藕 / 89

解酒降压——番茄 / 90

促进血循环——姜 / 92

补中益气——南瓜 / 94





植物皇后——香菇 / 95

夏季美食——苦瓜 / 96

药食兼宜——蚕豆 / 97

盛夏人参——丝瓜 / 99

菜中皇后——洋葱 / 100

黄金食品——玉米 / 102

◆蔬菜的关爱 (104)

我帮你抗癌,准没错 / 104

我的内心也很美 / 106

老年人要多吃蘑菇和香菇 / 108

我比水果更实惠 / 108

蔬菜的特殊价值 / 109

不要把我放久了,会生毒 / 109

要给我洗洗澡 / 111

腹泻不宜多吃蔬菜 / 113

留心我的 4 个家庭成员 / 113

天然的解毒丹 / 114

我是病患的救兵 / 115

降胆固醇的蔬菜状元 / 121

生吃蔬菜好吗? / 122

野菜可不一定是“绿色食品” / 125

绿色蔬菜怎样吃最好? / 126

让维生素在蔬菜中驻留 / 127

用盐开水“焯”菜,两全其美 / 128

绿豆防中暑 / 129

素食进补, 不错的选择 / 130

我还可用作外药敷 / 131

我的未来不是梦 / 132

蔬菜营养排行榜 / 135

◆逃离果蔬减肥的误区 (136)

纤维素, 她好吗? / 136

纤维素也产生卡路里 / 138

素食使人长寿? / 140

◎果蔬汁篇

◆营养、美味、免疫力,一网打尽! (145)

◆亲身体验的乐趣 (146)

◆果汁,老幼皆宜吗? (150)

◆仔细清洗,白费力气! (153)

◆喝出免疫力 赶快行动啊! (154)

凤梨橘汁 / 154

小菘菜果汁 / 155

酪梨芒果汁 / 155

马齿苋果菜汁 / 156

花椰菜汁 / 157

山药牛蒡汁 / 157

番茄柳丁汁 / 158

荷兰芹果菜汁 / 159

橘子萝卜汁 / 160





- 生姜甘蔗汁 / 160
猕猴桃水果汁 / 161
南瓜酸奶 / 162
金橘莲藕汁 / 163
芹菜洋葱汁 / 164
草莓高丽菜汁 / 165
柳丁胡萝卜汁 / 165
芦笋苹果汁 / 166
菠萝柳橙汁 / 167
无花果苹果汁 / 168
凤梨哈密瓜汁 / 169
番茄青椒汁 / 169
草莓李子汁 / 170
柿子苹果汁 / 171
枇杷蜂蜜汁 / 172
杨桃菠萝汁 / 172
蚕豆枇杷汁 / 173
石榴苹果汁 / 174

◎药膳篇

◆美食长廊——药膳 (177)

- 何为药膳 / 177
食物的四性五味 / 179
了解自己的体质 / 180
选择属于你的药膳 / 180

◆走进药膳坊 (182)

药膳也有帮派/ 182

中药的潜能/ 183

药膳的成员/ 185

补气药/ 185

补血药/ 191

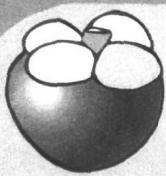
壮阳药/ 195

滋阴药/ 199

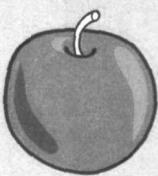
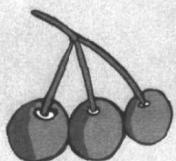
清热解毒药/ 201

吸收药膳里的免疫力/ 207

◆走出药膳误区 (221)



水果篇





水果，免疫的源泉。◆

SARS的肆虐才让我们真正明白，没有健康就没有未来。面对病毒，我们的脆弱和恐惧再一次证明了我们自己不是生命的主宰。我们活得很无奈。但是热爱生命的人们从来都没有放弃去拥有。于是，总是喜欢到了紧要关头才会想到去寻找解决问题的正确答案。这种习惯不太好！敢拿生命去冒险的确有点勇敢，也体现出了中国人的热血澎湃，但不值得提倡。防患于未然是一种理智的生活方式。

要怎样防患于未然呢！朋友，请竖起你的耳朵。有专家的声音，有医生的声音，有病人的声音，有社会的声音，有家庭的声音。他们都在说，要提高免疫力。

提高免疫力，方法有很多。有一些人选择了服用药物的方式。但是使用药物并不是最安全的方式。因为无论是哪种药物，或多或少都有一些副作用。其实提高免疫力是件轻松而有趣的事情。大自然给予了人类一个天然的免疫力大宝库——水果。但是在这之前我们却忽略她。

水果，有很多人都喜欢。艳红的苹果，金黄的梨，玛瑙般的樱桃，珍珠样的葡萄，与翡翠斗奇的香蕉，同宝玉竞绝的柑橘……各有千秋，甘香殊异，沁人心脾。不仅使人赏心悦目，更重要的是她们无私地向人们奉献丰富的营养。水果中所含的维生素和微量元素是维持人体正常代谢、增进健康所必需的营养来源之一。经常适量地食用水果，应该是人们“健康食谱”中必不可少的篇章。

你或许吃了很多不同种类的水果。你不觉得很奇怪吗？为什么不同的水果有不同的味道呢？即便是同类水果，也有酸、甜、硬、苦……之分呢？





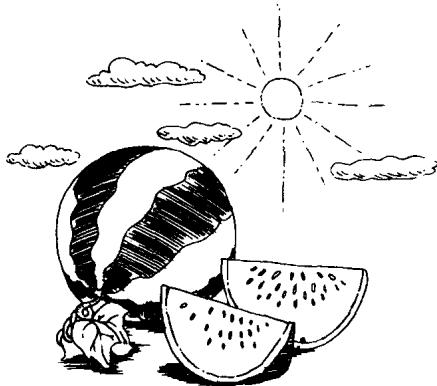
水果的甜味，是糖的作用；水果的酸味，来源于它所含的有机酸。水果吃到嘴里以后，人所感觉到的甜酸味道，主要与水果中的糖、酸含量比例以及糖、酸的种类有关。水果肉质的硬绵程度，主要和细胞壁的化学组成，以及细胞间的联结状况有关。原来，在果肉的细胞壁中，含有一种不溶于水的原果胶，它像建筑中的水泥和石灰把砖块胶结起来一样，使细胞之间紧密联结，这样果实就显得脆硬；当这种不溶性原果胶在果胶酶的作用下，水解为可溶性果胶和纤维素时，果肉细胞间联结松弛，果实就变得绵软了。

为什么我们要说水果是天然的免疫宝库呢？因为水果有我们无法估量的保健作用。人体是一个极其复杂的有机体，如果我们把身体看做是一部相互作用、结合精巧的机器。那水果就是为这部机器配套的润滑剂。为了减少各部件之间的摩擦，保持其正常运转。我们就要经常加“润滑剂”。水果就好像我们身体称职的协调员。它参与保持、控制机体的平衡机制，维持和提高机体的免疫系统功能、代偿功能，调节人体的吸收、消化、排泄等生理功能。

当然，水果还具有保健、养生、防病、治病的功效。存在于水果中的糖类、酶、激素、生物干扰素等物质，是人体生命活动中所不可缺少的。其中所含的低分子糖，适合各年龄阶段的人吸收，对防病、抗癌均有一定功效。水果还是减少中风的“良药”。国外一些科学家研究证明，经常食用水果的人群中发生中风的几率较小。这是水果中“钾”的功效。水果中含有的苹果酸、枸橼酸，可以预防和恢复疲劳。于是有抗疲劳的作用。水果中含有的纤维素和果胶能刺激胃肠蠕动，可以帮助消化。有一些人在餐后有进食水果的习惯，特别是在食用油腻的食品后。这种习惯是非常好的。吃些水果比服用助消化的药物效果还要好。因为水果有助消化的作用。一口气说了这么多。现在你对水果是天然的免疫宝库应该没有异议了吧。那振作一下精神，沏一杯香茶，打开这一张藏宝图，让我们一起去探索和寻找水果的神秘宝藏。

你真的了解水果吗？

瓜果之王——西瓜



西瓜，顾名思义是从太阳落下的那个方向来的。西瓜原产非洲撒哈拉沙漠，真叫人不可思议，在烈阳的折磨下，没有变成西瓜干，反而比其他同伴拥有更多的水，实在是个奇迹。相传五代时，从西域沿丝绸之路传入我国，也有人说是在宋代由金国带来的。不管它选择走的哪条路，总算它是来了！西瓜汁甜味美，能消暑解渴，是夏令瓜果中的佳品。

西瓜的营养成分

当你看到一连串数据时或许会有点烦。但是数据却是最有力的证明和依据。每 100 克可食部分中含有水分 93.3 克，蛋白



质 0.6 克, 脂肪 0.1 克, 膳食纤维 0.3 克, 碳水化合物 5.5 克, 钙 8 毫克, 磷 9 毫克, 铁 0.3 毫克, 锌 0.1 毫克, 胡萝卜素 0.45 毫克, 维生素 B₁ 0.02 毫克, 维生素 B₂ 0.03 毫克, 尼克酸 0.2 毫克, 维生素 C₆ 毫克等。

西瓜的食药同源

西瓜不仅是鲜美的果品,而且是治病的良药。在民间有:“夏天常吃瓜,药方不用抓”的说法。据现代医学研究,西瓜能利尿,少量盐类能消除肾脏炎症,其中的蛋白酶能把不溶性蛋白质转化为可溶性蛋白质,能增加肾炎病人的营养。

西瓜性寒,味甘,具有清热解暑,除烦止渴,利尿消肿,减肥美容等功效。可用于暑热烦渴、热盛损伤、小便不利、喉痹、口疮等症。近代用于治疗中暑、高血压病、肾炎、尿路感染、口疮、醉酒等症。

西瓜的食用禁忌

吃西瓜不宜过多。西瓜是生冷之品,吃多了易伤脾胃,所以,脾胃虚寒、消化不良、大便滑泄者应该少食为宜,多食则会腹胀、腹泻、食欲下降。一次食入西瓜过多,西瓜中的大量水分会冲淡胃液,引起消化不良和胃肠道抵抗力下降。大量进食冰冻时间过长的西瓜,还会伤脾胃,引起咽喉炎等。儿童消化机能差,更应注意,以免引起厌食、腹痛、腹泻等。

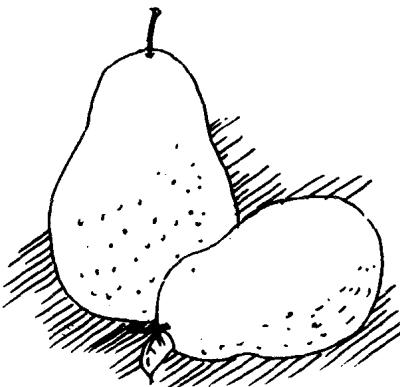
秋燥的克星——梨

秋季,天高气爽,空气中的水分减少,此时人们易出现咽干鼻燥、唇干口渴,咳嗽无痰、皮肤干涩等“秋燥”现象。素有“百果之宗”的梨,对付秋燥的手法可是一套一套的。祖国医学认为,梨性微寒味甘,能生津止渴、润燥化痰、润肠通便等。秋令时节,若每日坚持吃两个梨,有一定防治作用。梨的不同吃法,可产生不同



功效。民间对其有“生者清六腑之热，熟者滋五脏之阴”的说法。因此，生吃梨能明显解除上呼吸道感染患者所出现的咽喉干、痒、痛、音哑以及便秘尿赤等症状。冰糖蒸梨可以滋阴润肺、止咳祛痰。“梨膏糖”更是闻名中外，它是用梨加蜂蜜熬制而成，对患肺热久咳症的病人有明显疗效。

梨，蔷薇科落叶乔木，栽培历史悠久。我国栽培的梨子主要为秋子梨、白梨、沙梨和西洋梨等四个种类，采收期自7月延续至10月，果皮有黄、绿、白等色，果实形状多异。



梨的营养成分

每100克可食部分中含有水分90克，蛋白质0.4克，脂肪0.1克，膳食纤维2克，碳水化合物7.3克，钙11毫克，磷12毫克，还含有维生素B₁0.01毫克，维生素B₂0.04毫克，尼克酸0.1毫克，维生素C1毫克，以及柠檬酸和苹果酸等有机酸。



梨的食药同源作用

《本草纲目》中记载：“梨可润肺凉心，消痰降火。解疮毒、酒毒。”梨最突出的作用是治疗热痰咳嗽。用梨治疗热咳可生食，也可熟食；可单味使用，也可与别的药共伍。梨还有一个特点，就是食后给人以清凉除烦之感，特别是酒后吃个梨，甘甜香馨，舌本生津，酒意全消。

近代医学发现，梨有降低血压、清热镇静的作用，对高血压、心脏病人的头晕目眩，心悸耳鸣有明显的改善。患肝炎的病人吃梨还能起到保肝，帮助消化，促进食欲的作用，是肝炎患者辅助治疗的食品。梨对嗓子还有较好的保护作用。

》》免疫力宝典《《