

向红丁： 糖尿病 饮食宜忌

向红丁 ◎ 主 编 | 北京协和医院糖尿病中心主任、主任医师
中华糖尿病防治协会理事长

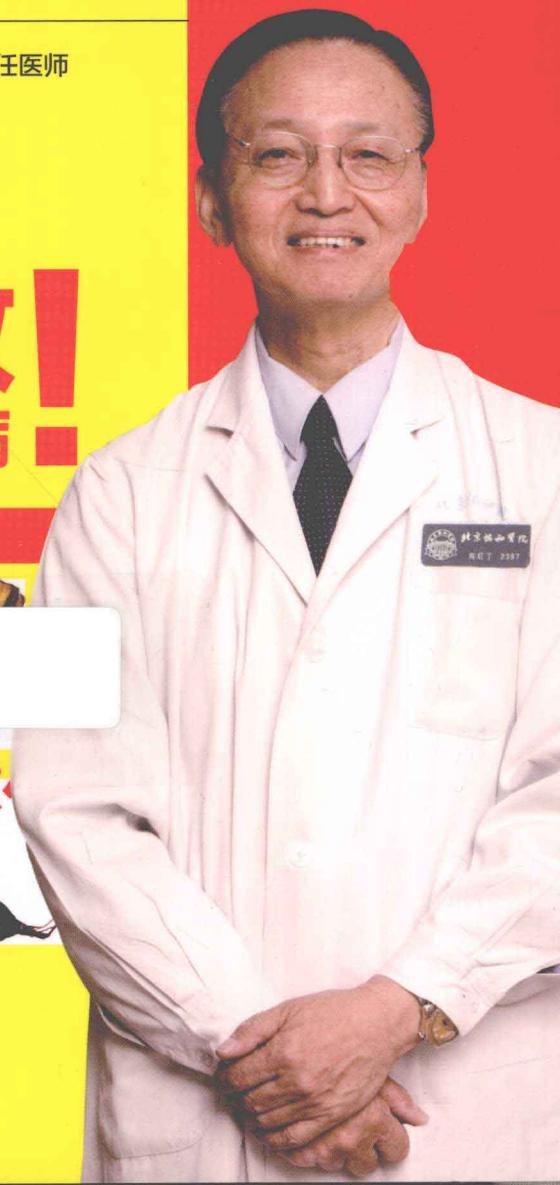
张 眚 ◎ 副主编 | 解放军309医院前营养科主任

史上最有效！

吃对食物快速缓解糖尿病！

宜

忌



向红丁： 糖尿病 饮食宜忌

向红丁 ◎主 编 | 北京协和医院糖尿病中心主任、主任医师
中华糖尿病防治协会理事长

张 眯 ◎副主编 | 解放军309医院前营养科主任



图书在版编目 (CIP) 数据

向红丁：糖尿病饮食宜忌 / 向红丁主编. —北京：
科学技术文献出版社，2013.10
ISBN 978-7-5023-8194-3

I. ①向… II. ①向… III. ①糖尿病 - 食物疗法
IV. ①R247.1
中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 167271 号

责任编辑：翟 燕

策划编辑：翟 燕 责任终审：张乃柬 马永红 李 洁 封面设计：悦然文化
版式设计：杨 丹 责任监印：马金路 全案制作：悦然文化

出版发行：中国轻工业出版社（北京东长安街 6 号，邮编：100740）

科学技术文献出版社（北京市复兴路 15 号，邮编 100038）

印 刷：北京画中画印刷有限公司

经 销：各地新华书店

版 次：2013 年 10 月第 1 版第 1 次印刷

开 本：720×1000 1/16 印张：16

字 数：260 千字 插页：1

书 号：ISBN 978-7-5023-8194-3 定价：39.90 元

邮购电话：010-65241695 传真：65128352

发行电话：010-85119835 85119793 传真：85113293

网 址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

120631S2X101ZBW

P R E F A C E 前言

随着人们生活方式和饮食结构的改变，糖尿病的发病率逐年增加，且有年轻化的趋势。得了糖尿病以后，很多患者觉得饮食受到了极大的限制，这也不能吃，那也不能吃，感觉生活了无生趣。针对这种情况，我们特别编撰了这本书。

全书共分为六部分。开篇首先介绍了糖尿病的相关基础知识，如糖尿病的类型、糖尿病对身体有哪些危害、如何安排一日三餐等，让您更有针对性地来防治糖尿病。Part 1，深度解析了10种宜补充的营养素及两种不宜过多食用的成分。Part 2，从降糖原理、对并发症的好处、降糖搭配宜忌、降糖烹饪宜忌等几方面为您介绍了78种有益降糖的常见食物及27种忌吃食物，让您在享受美味的同时还能保持血糖平稳。Part 3，为您介绍了9种对身体副作用小且有益于降低血糖的中药。Part 4，介绍了5种发病率高的糖尿病并发症，为您提供详细的饮食宜忌，帮助您有效地控制和预防并发症。Part 5，为您介绍了烹调宜忌、食物加工宜忌、饮食习惯宜忌、一日三餐宜忌等，了解了这些宜忌，让您在保持血糖平稳的同时能吃得更好。Part 6，为您推荐了5种不同总热量的一周食谱，让您可以根据自身状况，选择适合自己的食谱，简单、方便、易操作，更有针对性。

希望本书让您在更好地控制血糖的同时，快乐地享受生活。

糖尿病基础知识必修课

糖尿病的四大类型	/ 10
糖尿病“青睐”哪些人	/ 11
测一测，你与糖尿病距离有多远	/ 12
糖尿病对身体都有哪些危害	/ 13
什么是血糖	/ 14
如何正确自测血糖	/ 14
如何安排一日三餐	/ 15
饮食误区，升高血糖损健康	/ 22
糖尿病患者不要谈“糖”色变	/ 24



Part 1 营养素宜忌

深度解析 让补充营养素有据可依

宜

✓ 钙 促进胰岛素的正常分泌	/ 26
✓ 镁 促进胰岛素的分泌	/ 27
✓ 锌 腺腺制造胰岛素的必要元素	/ 28



✓ 硒 能够促进葡萄糖的运转	/ 29
✓ 铬 重要的血糖调节剂	/ 30
✓ 维生素 B ₁ 参与糖类和脂肪的代谢	/ 31
✓ 维生素 C 提高胰岛素的敏感性	/ 32
✓ 维生素 E 保护胰岛细胞免受自由基的侵害	/ 33
✓ ω-3 脂肪酸 使葡萄糖处于平衡状态	/ 34
✓ 膳食纤维 提高胰岛素的利用率	/ 35

忌

✗ 钠 使血糖浓度增高	/ 36
✗ 饱和脂肪酸 加重胰岛β细胞损害	/ 36

Part 2

日常饮食宜忌

趋宜避忌 既享美味又降糖

谷物类

宜

- ✓ 玉米 胰岛素的加强剂 / 38
- ✓ 小米 帮助葡萄糖转变成总热量，控制血糖升高 / 40
- ✓ 黑米 延缓小肠对糖类与脂肪的吸收 / 42
- ✓ 糙米 抑制氧自由基对胰岛 β 细胞膜的损伤 / 44
- ✓ 燕麦 使餐后血糖保持稳定 / 46
- ✓ 荞麦 调节胰岛素活性 / 48
- ✓ 黄豆 降低血糖、改善糖耐量 / 50
- ✓ 黑豆 增强胰腺功能，促进胰岛素分泌 / 52
- ✓ 红豆 延缓餐后血中葡萄糖的吸收 / 54
- ✓ 绿豆 辅助治疗肥胖症和糖尿病 / 56
- ✓ 豆芽 改善糖的代谢功能 / 58

忌

- ✗ 油条 含油量高，不利于血糖的控制 / 60
- ✗ 方便面 高脂高热，易诱发并发症 / 60
- ✗ 蛋糕 高热、高糖、高油，使血糖快速升高 / 61
- ✗ 糯米 对肠胃不好的糖尿病患者健康不利 / 61

蔬菜类

宜

- ✓ 白菜 提高胰岛素的利用率 / 62
- ✓ 生菜 降血糖，减缓餐后血糖升高 / 64
- ✓ 菠菜 刺激胰腺分泌，使血糖保持稳定 / 66
- ✓ 油菜 有助于血糖的稳定 / 68
- ✓ 空心菜 改善 2 型糖尿病的症状 / 70
- ✓ 圆白菜 具有调节血糖和血脂的功效 / 72
- ✓ 紫甘蓝 减少糖类与脂肪的吸收 / 74
- ✓ 芹菜 减少胰岛素的用量 / 76
- ✓ 茄菜 预防糖尿病并发心脑血管病 / 78
- ✓ 莴苣 促进胰岛素的正常分泌 / 80
- ✓ 豌豆苗 补充糖尿病患者因代谢紊乱而失去的蛋白质 / 82
- ✓ 莴笋 延缓葡萄糖的吸收 / 84
- ✓ 竹笋 降低葡萄糖的吸收速度 / 86
- ✓ 芦笋 防治糖尿病慢性并发症 / 88
- ✓ 菜花 维持正常的葡萄糖耐量 / 90
- ✓ 西兰花 适用于预防和控制 2 型糖尿病 / 92
- ✓ 蕃茄 帮助糖尿病患者控制病情 / 94
- ✓ 马齿苋 降低血糖浓度，保持血糖稳定 / 96
- ✓ 茄子 增强毛细血管的弹性 / 98
- ✓ 莲藕 促进胃排空，减少胰岛素的用量 / 100
- ✓ 山药 控制餐后血糖升高的速度 / 102
- ✓ 魔芋 增加血液中的胰岛素 / 104

- ✓ 洋葱 刺激胰岛素的合成及分泌 / 106
- ✓ 番茄 减少对胰岛细胞及受体的损害 / 108
- ✓ 西葫芦 糖尿病患者的优选食物 / 110
- ✓ 胡萝卜 防治糖尿病慢性心血管并发症 / 112
- ✓ 白萝卜 降低血糖的药食两用佳品 / 114
- ✓ 莴苣 提高肌肉和脂肪细胞对葡萄糖的利用率 / 116
- ✓ 苦瓜 植物胰岛素 / 118
- ✓ 黄瓜 有效抑制糖类转变成脂肪 / 120
- ✓ 南瓜 对防治糖尿病，降低血糖有特殊的疗效 / 122
- ✓ 冬瓜 对2型糖尿病患者中的肥胖者十分有益 / 124
- ✓ 银耳 对胰岛素降糖活性有明显影响 / 126
- ✓ 海带 能延缓胃排空和食物通过小肠的时间 / 128
- ✓ 紫菜 显著降低空腹血糖 / 130
- ✓ 香菇 促进肝糖原合成，减轻糖尿病症状 / 132



忌

- ✗ 雪里蕻 积温成热，不适宜糖尿病患者食用 / 134
- ✗ 甜菜 显著升高餐后血糖 / 134
- ✗ 芋头 淀粉含量高，不利于血糖的控制 / 135
- ✗ 香椿 不利于病情的恢复 / 135

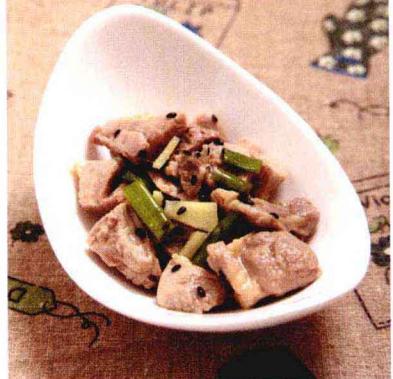
水果类

宜

- ✓ 苹果 维持胰岛素的功能 / 136
- ✓ 橘子 促进机体对葡萄糖的利用 / 138
- ✓ 樱桃 增加人体内胰岛素的含量 / 140
- ✓ 草莓 降低葡萄糖的吸收速度 / 142
- ✓ 菠萝 减少糖尿病患者对胰岛素和药物的依赖性 / 144
- ✓ 山楂 预防糖尿病血管并发症 / 146
- ✓ 木瓜 有助于分解蛋白质和淀粉，降低血糖 / 148
- ✓ 猕猴桃 对糖代谢有很好的调节作用 / 150
- ✓ 柚子 减轻胰岛 β 细胞的负担 / 152
- ✓ 橙子 可改善糖尿病患者的口渴症状 / 154

忌

- ✗ 桂圆 导致血糖迅速升高 / 156
- ✗ 大枣 易损害糖尿病患者的消化功能 / 156
- ✗ 柿子 血糖控制欠佳者不宜食用 / 157
- ✗ 葡萄 对糖尿病肾病患者有害 / 157
- ✗ 榴莲 不利于糖尿病患者控制血糖 / 158
- ✗ 荔枝 使血糖迅速升高 / 158
- ✗ 香蕉 降低糖尿病并发肾病患者的排钾能力 / 159
- ✗ 甘蔗 含糖量过高，不利于控制血糖 / 159



肉类

宜

- ✓ 鸡肉 增强肌肉和脂肪细胞对葡萄糖的利用 / 160
- ✓ 鸽肉 改善因肾虚引起的内分泌代谢紊乱 / 162
- ✓ 牛肉 提高胰岛素原转化为胰岛素的能力 / 164
- ✓ 鸭肉 补充 2 型糖尿病消耗的 B 族维生素 / 166
- ✓ 兔肉 防止负氮平衡，不会引起血糖升高 / 168

忌

- ✗ 肥猪肉 脂肪含量高，易引发并发症 / 170
- ✗ 鹅肝 不利于血糖的控制 / 170
- ✗ 腊肉 加重糖尿病患者肾脏负担 / 171
- ✗ 猪肝 加重脂质代谢紊乱 / 171

水产类

宜

- ✓ 牡蛎 预防和辅助治疗糖尿病周围神经病变 / 172
- ✓ 黄鳝 具有双向调节血糖的作用 / 174
- ✓ 泥鳅 保护胰岛 β 细胞免受自由基的损害 / 176
- ✓ 鲫鱼 促进糖分解代谢，降低血糖和尿糖 / 178
- ✓ 鳕鱼 对心血管系统有很好的保护作用 / 180

忌

- ✗ 海米 易引发糖尿病并发高血压 / 182
- ✗ 螃蟹 易引发糖尿病心脑血管并发症 / 182
- ✗ 墨鱼 易造成动脉血管粥样硬化 / 183
- ✗ 胖头鱼 加重糖尿病并发肾病的病情 / 183

其他类

宜

- ✓ 大蒜 防止胰岛 β 细胞氧化破坏 / 184
- ✓ 姜 减少糖尿病的并发症 / 186
- ✓ 醋 能够抑制血糖上升速度 / 188
- ✓ 橄榄油 调节和控制血糖水平 / 190
- ✓ 香油 改善机体对胰岛素的敏感性 / 192
- ✓ 核桃 减少对葡萄糖的吸收，有效稳定血糖水平 / 194
- ✓ 莲子 改善 2 型糖尿病患者乏力、多饮、多尿的症状 / 196
- ✓ 芝麻 避免引发动脉硬化和高血压 / 198
- ✓ 绿茶 对人体的糖代谢障碍具有调节作用 / 200
- ✓ 牛奶 促进胰岛素正常分泌 / 202
- ✓ 花生 改善胰岛素分泌 / 204

忌

- ✗ 猪油 不利于血糖的控制 / 206
- ✗ 冰糖、白糖 不利于控制血糖水平 / 206
- ✗ 啤酒 易造成营养素摄入的不平衡 / 206

Part 3 中药 稳定血糖 副作用小

宜

西洋参 双向调节血糖	/ 208
人参 具有“类胰岛素”的作用	/ 209
黄芪 双向调节血糖和血压	/ 210
枸杞子 增加肝糖原的储备，降低血糖水平	/ 211
玉竹 消除胰岛素抵抗，修复胰岛细胞	/ 212

葛根 改善心肌的氧代谢，能扩张血管	/ 213
桔梗 有益于糖尿病并发咽干、口渴、烦热等症	/ 214
淮山药 防止动脉粥样硬化过早发生	/ 215
玉米须 促进肝糖原的合成，辅助治疗糖尿病	/ 216

Part 4 糖尿病并发症饮食宜忌 饮食循律 远离并发症

糖尿病并发高血压	/ 218	糖尿病并发肾病	/ 224
糖尿病并发心脑血管疾病	/ 220	糖尿病并发血脂异常症	/ 226
糖尿病并发痛风	/ 222		

Part 5 膳食宜忌 从细节上控制血糖

烹调宜忌	/ 230	饮食习惯宜忌	/ 233
食物加工宜忌	/ 232	一日三餐宜忌	/ 234

Part 6 不同总热量的周食谱

1200~1300 千卡全天食谱	/ 236	1800~1900 千卡全天食谱	/ 245
1400~1500 千卡全天食谱	/ 239	2000~2100 千卡全天食谱	/ 248
1600~1700 千卡全天食谱	/ 242		

附录 食物血糖生成指数表	/ 251
--------------	-------

向红丁： 糖尿病 饮食宜忌

向红丁 ◎ 主 编 | 北京协和医院糖尿病中心主任、主任医师
中华糖尿病防治协会理事长

张 眯 ◎ 副主编 | 解放军309医院前营养科主任



图书在版编目 (CIP) 数据

向红丁：糖尿病饮食宜忌 / 向红丁主编. —北京：
科学技术文献出版社，2013.10
ISBN 978-7-5023-8194-3

I. ①向… II. ①向… III. ①糖尿病 - 食物疗法
IV. ①R247.1
中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 167271 号

责任编辑：翟 燕

策划编辑：翟 燕 责任终审：张乃柬 马永红 李 洁 封面设计：悦然文化

版式设计：杨 丹 责任监印：马金路 全案制作：悦然文化

出版发行：中国轻工业出版社（北京东长安街 6 号，邮编：100740）

科学技术文献出版社（北京市复兴路 15 号，邮编 100038）

印 刷：北京画中画印刷有限公司

经 销：各地新华书店

版 次：2013 年 10 月第 1 版第 1 次印刷

开 本：720×1000 1/16 印张：16

字 数：260 千字 插页：1

书 号：ISBN 978-7-5023-8194-3 定价：39.90 元

邮购电话：010-65241695 传真：65128352

发行电话：010-85119835 85119793 传真：85113293

网 址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

120631S2X101ZBW

P R E F A C E 前言

随着人们生活方式和饮食结构的改变，糖尿病的发病率逐年增加，且有年轻化的趋势。得了糖尿病以后，很多患者觉得饮食受到了极大的限制，这也不能吃，那也不能吃，感觉生活了无生趣。针对这种情况，我们特别编撰了这本书。

全书共分为六部分。开篇首先介绍了糖尿病的相关基础知识，如糖尿病的类型、糖尿病对身体有哪些危害、如何安排一日三餐等，让您更有针对性地来防治糖尿病。Part 1，深度解析了10种宜补充的营养素及两种不宜过多食用的成分。Part 2，从降糖原理、对并发症的好处、降糖搭配宜忌、降糖烹饪宜忌等几方面为您介绍了78种有益降糖的常见食物及27种忌吃食物，让您在享受美味的同时还能保持血糖平稳。Part 3，为您介绍了9种对身体副作用小且有益于降低血糖的中药。Part 4，介绍了5种发病率高的糖尿病并发症，为您提供详细的饮食宜忌，帮助您有效地控制和预防并发症。Part 5，为您介绍了烹调宜忌、食物加工宜忌、饮食习惯宜忌、一日三餐宜忌等，了解了这些宜忌，让您在保持血糖平稳的同时能吃得更好。Part 6，为您推荐了5种不同总热量的一周食谱，让您可以根据自身状况，选择适合自己的食谱，简单、方便、易操作，更有针对性。

希望本书让您在更好地控制血糖的同时，快乐地享受生活。

糖尿病基础知识必修课

糖尿病的四大类型	/ 10
糖尿病“青睐”哪些人	/ 11
测一测，你与糖尿病距离有多远	/ 12
糖尿病对身体都有哪些危害	/ 13
什么是血糖	/ 14
如何正确自测血糖	/ 14
如何安排一日三餐	/ 15
饮食误区，升高血糖损健康	/ 22
糖尿病患者不要谈“糖”色变	/ 24



Part

1

营养素宜忌

深度解析 让补充营养素有据可依

宜

✓ 钙	促进胰岛素的正常分泌	/ 26
✓ 镁	促进胰岛素的分泌	/ 27
✓ 锌	胰腺制造胰岛素的必要元素	/ 28



✓ 硒	能够促进葡萄糖的运转	/ 29
✓ 铬	重要的血糖调节剂	/ 30
✓ 维生素 B ₁	参与糖类和脂肪的代谢	/ 31
✓ 维生素 C	提高胰岛素的敏感性	/ 32
✓ 维生素 E	保护胰岛细胞免受自由基的侵害	/ 33
✓ ω-3 脂肪酸	使葡萄糖处于平衡状态	/ 34
✓ 膳食纤维	提高胰岛素的利用率	/ 35

忌

✗ 钠	使血糖浓度增高	/ 36
✗ 饱和脂肪酸	加重胰岛β细胞损害	/ 36

Part 2

日常饮食宜忌

趋宜避忌 既享美味又降糖

谷物类

宜

- ✓ 玉米 胰岛素的加强剂 / 38
- ✓ 小米 帮助葡萄糖转变成总热量，控制血糖升高 / 40
- ✓ 黑米 延缓小肠对糖类与脂肪的吸收 / 42
- ✓ 薏米 抑制氧自由基对胰岛 β 细胞膜的损伤 / 44
- ✓ 燕麦 使餐后血糖保持稳定 / 46
- ✓ 荞麦 调节胰岛素活性 / 48
- ✓ 黄豆 降低血糖、改善糖耐量 / 50
- ✓ 黑豆 增强胰腺功能，促进胰岛素分泌 / 52
- ✓ 红豆 延缓餐后血中葡萄糖的吸收 / 54
- ✓ 绿豆 辅助治疗肥胖症和糖尿病 / 56
- ✓ 豆豆子 改善糖的代谢功能 / 58

忌

- ✗ 油条 含油量高，不利于血糖的控制 / 60
- ✗ 方便面 高脂高热，易诱发并发症 / 60
- ✗ 蛋糕 高热、高糖、高油，使血糖快速升高 / 61
- ✗ 糯米 对肠胃不好的糖尿病患者健康不利 / 61

蔬菜类

宜

- ✓ 白菜 提高胰岛素的利用率 / 62
- ✓ 生菜 降血糖，减缓餐后血糖升高 / 64
- ✓ 菠菜 刺激胰腺分泌，使血糖保持稳定 / 66
- ✓ 油菜 有助于血糖的稳定 / 68
- ✓ 空心菜 改善 2 型糖尿病的症状 / 70
- ✓ 圆白菜 具有调节血糖和血脂的功效 / 72
- ✓ 紫甘蓝 减少糖类与脂肪的吸收 / 74
- ✓ 芹菜 减少胰岛素的用量 / 76
- ✓ 茄菜 预防糖尿病并发心脑血管病 / 78
- ✓ 莴苣 促进胰岛素的正常分泌 / 80
- ✓ 豌豆苗 补充糖尿病患者因代谢紊乱而失去的蛋白质 / 82
- ✓ 莴笋 延缓葡萄糖的吸收 / 84
- ✓ 竹笋 降低葡萄糖的吸收速度 / 86
- ✓ 芦笋 防治糖尿病慢性并发症 / 88
- ✓ 菜花 维持正常的葡萄糖耐量 / 90
- ✓ 西兰花 适用于预防和控制 2 型糖尿病 / 92
- ✓ 裙带菜 利于糖尿病患者控制病情 / 94
- ✓ 马齿苋 降低血糖浓度，保持血糖稳定 / 96
- ✓ 茄子 增强毛细血管的弹性 / 98
- ✓ 莲藕 促进胃排空，减少胰岛素的用量 / 100
- ✓ 山药 控制餐后血糖升高的速度 / 102
- ✓ 魔芋 增加血液中的胰岛素 / 104

- ✓ 洋葱 刺激胰岛素的合成及分泌 / 106
- ✓ 番茄 减少对胰岛细胞及受体的损害 / 108
- ✓ 西葫芦 糖尿病患者的优选食物 / 110
- ✓ 胡萝卜 防治糖尿病慢性心血管并发症 / 112
- ✓ 白萝卜 降低血糖的药食两用佳品 / 114
- ✓ 菠菜 提高肌肉和脂肪细胞对葡萄糖的利用率 / 116
- ✓ 苦瓜 植物胰岛素 / 118
- ✓ 黄瓜 有效抑制糖类转变成脂肪 / 120
- ✓ 南瓜 对防治糖尿病，降低血糖有特殊的疗效 / 122
- ✓ 冬瓜 对2型糖尿病患者中的肥胖者十分有益 / 124
- ✓ 银耳 对胰岛素降糖活性有明显影响 / 126
- ✓ 海带 能延缓胃排空和食物通过小肠的时间 / 128
- ✓ 紫菜 显著降低空腹血糖 / 130
- ✓ 香菇 促进肝糖原合成，减轻糖尿病症状 / 132

忌

- ✗ 雪里蕻 积温成热，不适宜糖尿病患者食用 / 134
- ✗ 甜菜 显著升高餐后血糖 / 134
- ✗ 芋头 淀粉含量高，不利于血糖的控制 / 135
- ✗ 香椿 不利于病情的恢复 / 135

水果类

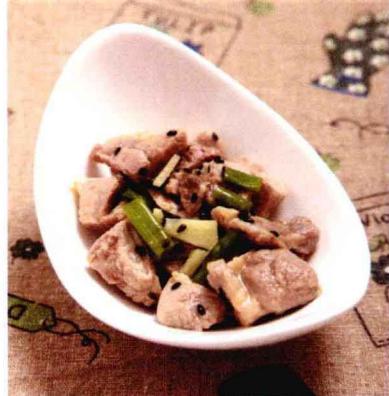
宜

- ✓ 苹果 维持胰岛素的功能 / 136
- ✓ 橘子 促进机体对葡萄糖的利用 / 138
- ✓ 樱桃 增加人体内胰岛素的含量 / 140
- ✓ 草莓 降低葡萄糖的吸收速度 / 142
- ✓ 菠萝 减少糖尿病患者对胰岛素和药物的依赖性 / 144
- ✓ 山楂 预防糖尿病血管并发症 / 146
- ✓ 木瓜 有助于分解蛋白质和淀粉，降低血糖 / 148
- ✓ 猕猴桃 对糖代谢有很好的调节作用 / 150
- ✓ 柚子 减轻胰岛 β 细胞的负担 / 152
- ✓ 橙子 可改善糖尿病患者的口渴症状 / 154

忌

- ✗ 桂圆 导致血糖迅速升高 / 156
- ✗ 大枣 易损害糖尿病患者的消化功能 / 156
- ✗ 柿子 血糖控制欠佳者不宜食用 / 157
- ✗ 葡萄 对糖尿病肾病患者有害 / 157
- ✗ 榴莲 不利于糖尿病患者控制血糖 / 158
- ✗ 荔枝 使血糖迅速升高 / 158
- ✗ 香蕉 降低糖尿病并发肾病患者的排钾能力 / 159
- ✗ 甘蔗 含糖量过高，不利于控制血糖 / 159





肉类

宜

- ✓ 鸡肉 增强肌肉和脂肪细胞对葡萄糖的利用 / 160
- ✓ 鸽肉 改善因肾虚引起的内分泌代谢紊乱 / 162
- ✓ 牛肉 提高胰岛素原转化为胰岛素的能力 / 164
- ✓ 鸭肉 补充 2 型糖尿病消耗的 B 族维生素 / 166
- ✓ 兔肉 防止负氮平衡，不会引起血糖升高 / 168

忌

- ✗ 肥猪肉 脂肪含量高，易引发并发症 / 170
- ✗ 鹅肝 不利于血糖的控制 / 170
- ✗ 腊肉 加重糖尿病患者肾脏负担 / 171
- ✗ 猪肝 加重脂质代谢紊乱 / 171

水产类

宜

- ✓ 牡蛎 预防和辅助治疗糖尿病周围神经病变 / 172
- ✓ 黄鳝 具有双向调节血糖的作用 / 174
- ✓ 泥鳅 保护胰岛 β 细胞免受自由基的损害 / 176
- ✓ 鲫鱼 促进糖分解代谢，降低血糖和尿糖 / 178
- ✓ 鳝鱼 对心血管系统有很好的保护作用 / 180

忌

- ✗ 海米 易引发糖尿病并发高血压 / 182
- ✗ 螃蟹 易引发糖尿病心脑血管并发症 / 182
- ✗ 墨鱼 易造成动脉血管粥样硬化 / 183
- ✗ 胖头鱼 加重糖尿病并发肾病的病情 / 183

其他类

宜

- ✓ 大蒜 防止胰岛 β 细胞氧化破坏 / 184
- ✓ 姜 减少糖尿病的并发症 / 186
- ✓ 醋 能够抑制血糖上升速度 / 188
- ✓ 橄榄油 调节和控制血糖水平 / 190
- ✓ 香油 改善机体对胰岛素的敏感性 / 192
- ✓ 核桃 减少对葡萄糖的吸收，有效稳定血糖水平 / 194
- ✓ 莲子 改善 2 型糖尿病患者乏力、多饮、多尿的症状 / 196
- ✓ 芝麻 避免引发动脉硬化和高血压 / 198
- ✓ 绿茶 对人体的糖代谢障碍具有调节作用 / 200
- ✓ 牛奶 促进胰岛素正常分泌 / 202
- ✓ 花生 改善胰岛素分泌 / 204

忌

- ✗ 猪油 不利于血糖的控制 / 206
- ✗ 冰糖、白糖 不利于控制血糖水平 / 206
- ✗ 啤酒 易造成营养素摄入的不平衡 / 206

Part 3 中药
稳定血糖 副作用小

宜

西洋参 双向调节血糖	/ 208
人参 具有“类胰岛素”的作用	/ 209
黄芪 双向调节血糖和血压	/ 210
枸杞子 增加肝糖原的储备，降低血糖水平	/ 211
玉竹 消除胰岛素抵抗，修复胰岛细胞	/ 212

葛根 改善心肌的氧代谢，能扩张血管	/ 213
桔梗 有益于糖尿病并发咽干、口渴、烦热等症	/ 214
淮山药 防止动脉粥样硬化过早发生	/ 215
玉米须 促进肝糖原的合成，辅助治疗糖尿病	/ 216

Part 4 糖尿病并发症饮食宜忌
饮食循律 远离并发症

糖尿病并发高血压	/ 218	糖尿病并发肾病	/ 224
糖尿病并发心脑血管疾病	/ 220	糖尿病并发血脂异常症	/ 226
糖尿病并发痛风	/ 222		

Part 5 膳食宜忌
从细节上控制血糖

烹调宜忌	/ 230	饮食习惯宜忌	/ 233
食物加工宜忌	/ 232	一日三餐宜忌	/ 234

Part 6 不同总热量的周食谱

1200~1300 千卡全天食谱	/ 236	1800~1900 千卡全天食谱	/ 245
1400~1500 千卡全天食谱	/ 239	2000~2100 千卡全天食谱	/ 248
1600~1700 千卡全天食谱	/ 242		

附录 食物血糖生成指数表	/ 251
--------------	-------