味精百害无一利?新解释来了



欧盟食品安全局7月12日发表声 明,对涉及谷氨酸和谷氨酸盐(包括谷 氨酸钠, 即味精) 安全性相关研究报告 进行重新评估之后, 认为需要限制消费 者摄入这类食品添加剂的数量。而味精 会导致发胖的说法也早已有之,那么, 味精究竟对人体有多大影响呢?

欧盟打算限制味精的理由是什么?

很多欧美中餐馆明示"没有添加味 精",不过这种情况在中国人当中十分 少见。

从毒性试验角度来说, 小白鼠口服 味精, 其 LD50 (半致死量) 为 16200mg/kg; 而食盐为 5250mg/kg; 根 据毒性分级,半致死量>15000mg/kg即 为绝对无毒。也就是说,味精的急性毒 性比食盐还要小得多!

实际上, 在我国的食品添加剂安全 标准 GB2760-2014 当中, 味精被归类 为可以按照生产需要数量来自由添加的 食品添加剂。

欧盟最近要限制味精的摄入量,原 因是什么呢?按该机构的说法,谷氨酸 盐可能给人带来的不良反应,除了头 疼、口渴之外,还有升高血压、提升胰 岛素水平等。

头疼、口渴和升高血压的效果比较 容易理解,因为味精(谷氨酸钠)也是 钠盐, 3 勺味精、或 2 勺鸡精, 就相当 于1勺盐的含钠量。

盐摄入过多则会造成口渴、血压升 高,部分人吃得过咸之后还容易头痛。

至于提升胰岛素水平,就意味着降低胰 岛素敏感度,对预防肥胖和预防糖尿病 都是不利的。

味精促进中国人发胖?

以往有跟踪调查研究发现, 味精吃 得多,就有促进成年人体重增加的危

生理学研究很早就发现, 谷氨酸是 一种兴奋性的神经递质, 大量的谷氨酸 甚至会使下丘脑的神经坏死。即便如 此,多数研究者还是相信,从食物中吃 进来的谷氨酸钠,首先量没有那么多, 其次也不可能大量从肠道中进入大脑 中,引起食欲控制的障碍,所以正常量 的谷氨酸钠是安全的。

有些人会提出疑问:味精让人胖, 难道不是因为味精能增鲜么?但是不要 忘记, 在我国研究当中, 即便在同样能 量摄入水平下比较,仍然能发现味精促 讲肥胖的效果。

可见,这种效果未必与多吃东西有 关。国外研究发现,在提升鲜味之后, 虽然会让人感觉美味, 暂时性地升高食 欲,但同时也会提升饱腹感。

味精增肥,可能与肠道细菌有关

那么,为什么在中国的多项调查中 的确发现吃味精和发胖有关呢? 我国研 究者在《Nature Medicine》上发表的最 新研究提供了一个可能的答案。

这项研究把谷氨酸盐、肥胖和近期 最时髦的"肠道微生态"联系到了一

起。研究者发现,在中国人的肠道当中, 胖人和瘦人的菌群不一样。其中有一种 "BT 菌" (多形拟杆菌), 在胖人的肠道 里特别少,说得上是"有中国特色的瘦细

在胖人当中的研究也证明, BT 菌含 量高之后,血液中的谷氨酸含量就降低 了,同时脂肪酸的分解增加,脂肪积累减 少。这就能解释,并不是什么人吃味精都

如果你比较幸运,肠道菌群中的BT 菌比较多,那么即便吃进去谷氨酸,也有 BT 菌帮忙来处理掉,很可能血液中的谷 氨酸浓度并不会升高,对瘦素和脂肪代谢 不至于产生影响,那么人也不会发胖。

当然,胖瘦并不是谷氨酸这一种影响 因素。即便你吃了加味精的饭菜,但因为 食物营养平衡合理,运动比较充分,代谢 活力高,也照样是不会发胖的哦。

谷氨酸和味精是洪水猛兽吗?

即便欧盟的这个提议获得通过, 也不 是把味精完全禁掉。不过, 考虑到已经有 大批居民超过了这个数量,还是要提示一 下,无论鸡精还是味精,在家庭烹调当 中,添加增鲜剂时都不能大勺大勺地加, 少量撒一点增味就好了。

如果已经加了增鲜酱油,其中含有了 谷氨酸盐,那么就不需要再加入鸡精了。 还需要考虑的是,谷氨酸是一种氨基酸。 食物中的谷氨酸摄入量,不仅仅取决于增 鲜剂,还取决于其他富含谷氨酸的食物。 比如说, 面粉蛋白质中的谷氨酸含量就相 当多, 甚至在上个世纪初, 人们还曾经用 水解面粉蛋白质的方法来生产味精。面食 那么招人喜爱,让很多人吃了就停不下 来,除了它的多样化口感之外,很可能和 其中富含谷氨酸也有一定关系……

此外,希望读者不要因此把谷氨酸和 味精看成洪水猛兽。其实谷氨酸本身还是 一种营养药物。作为一种非必需氨基酸. 它可以给人体组织提供营养, 既能内用于 肠道,又能外用于皮肤和头发,对毛发和 皮肤的养护有一定营养功效。

没有垃圾食物 只有垃圾吃法?

我们通常认为高能量、高蔗糖、高 脂肪的饮食不健康, 因此碳酸饮料、高 糖饮料、薯片、薯条、盐渍品等食物, 常常被人斥责为"垃圾食品"。但是, 这些食物真的"垃圾"吗?

在营养学家看来,食品从来没有好 坏之分,也没有哪个食物是"垃圾食 品"。因为一个人吃得是否营养健康, 关键在于食物搭配是否合理,食物摄入 是否适量。

对于某些有特殊营养需求的人而 言,营养素的摄入有着更加独特的需 求。对于低血糖患者而言,适当摄入一 些糖类来维持血糖的正常值是十分必要 的,这时,糖果、高糖饮料就不能认为 是"垃圾食品";对于患有高血糖的患

者而言,糖果、高糖饮料是禁止的,甚 至淀粉的摄入也要加以控制。

所以说,没有绝对的"垃圾食品"。 其实,食物都有两面性,科学的食 用方式方法非常重要。下面,以马铃薯 为例,解释如何合理地烹饪、选择、食

马铃薯含有丰富的营养,蛋白质的 营养价值非常高,同时含有多种维生 素、膳食纤维、矿物质,是所有粮食作 物中维生素种类最全的,由于膳食纤维 具有饱腹感, 所以用它们来代替主食具 有减肥的效果。 马铃薯吸油性很强。 据测定,一个中等大小的烤马铃薯仅含 约90千卡热量,而同一个马铃薯做成 炸薯条后所含的热能达 200 千卡以上。 所以马铃薯经过油处理后,能量会变得很 高。这也是薯条、薯片很容易被归类为 "垃圾食品"的原因。

所以,食用马铃薯要讲究食用的方式 方法,一般来说,凉拌、蒸、煮等方式可 以降低马铃薯的热量,过油煎炸炒后,马 铃薯的热量都会明显增加。同时,食用马 铃薯时,要控制自己主食的摄入,如果食 用较多的马铃薯,就要减少主食量甚至不 吃主食,这样才能够保证能量平衡。

实际上,不论什么食品,都要控制在 不超标的基础上适量食用。有些食品因为 具有高能量、高脂肪等特点,便被冠以 "垃圾"的说法,这是提醒人们要控制喜 爱它的热情,不能因为好吃就过量吃,否 则就是"垃圾的吃法"。

广告

孩子近视度数低,就不用戴眼镜么?

一副合适的眼镜,就像一双帮你 分担重量的手,可以减轻眼睛的负担, 减缓近视的增长,是很有必要的。

戴眼镜,会让近视会越戴越深吗?

孩子近视后,如果不配戴合适的 眼镜,眼睛看不清楚,就会导致视疲 劳。同时,视网膜上的模糊像会刺激 近视发展,诱发眼球增长,使近视度 数增加。尤其是青少年处于生长发育

高峰期,近视增长特别快。

孩子近视后视力还能恢复吗?

孩子未满 18 岁, 无法通过近视手 术恢复视力,可以尝试配戴 MCT 角 膜塑形镜,这是一种高度透氧并有塑 形功能的硬性隐形眼镜, 夜间睡觉时 佩戴镜片, 白天摘镜后也能有清晰的 裸眼视力。角膜塑形镜可以有效延缓 和控制孩子近视加深。但 MCT 角膜

塑形镜属于医疗器械管理范围,不是 所有人都能戴,需要进行一系列详细 的检查, 在专业的医院才能完成验配。 在眼镜店或网上贸然验配角膜塑形镜, 很有可能会对孩子的眼睛造成伤害。

衡阳爱尔眼科医院开设青少年近 视专科门诊, 拥有多名验配角膜塑形 镜经验丰富的医生, 欢迎各位家长带 孩子到院咨询。预约电话: 8239955/

男子腰围超过 90 厘米 就是糖尿病高危人群

中国疾控中心最新报告显示,中国 成人糖尿病的患病率为 10.6%, 而糖尿病 前期人群高达35%,也就是说超过三分 之一的中国人都是糖尿病后备军。专家 表示,年龄超过45岁,无论有无家族 史,都要有意识地进行糖尿病筛查。

看看你是否属于糖尿病高危人群

- 1、年龄≥45岁。专家表示,随着年 龄的增长,糖尿病患病率越高,年龄每 增长 10 岁,糖尿病风险增长 60%-70%。 对于2型糖尿病来讲,所有人,无论是 否有糖尿病高危因素,均应从 45 岁开始 进行筛查, 如果检查结果正常, 至少每 3年复查一次。
- 2、肥胖者, BMI (身体质量指数) ≥24 属于超重,≥28 属于肥胖,男的腰 围≥90cm, 女的腰围≥85cm, 则要注意 检查血糖。
- 3、有糖尿病家族史的人,比没有的 患病率高两到三倍。
- 4、有高密度脂蛋白胆固醇 (HDL) 降低 (<0.93mmol/L) 或甘油三酯症 (> 2.2mmol/L) 者。
- 5、有高血压 (成人血压≥140/ 90mmHg) 或心、脑血管病变者。
- 6、常年不参加体力活动(如久坐人

"糖人"用餐指引

今年5月22日,中国营养学会发布 了《中国糖尿病膳食指南 (2017)》。该 指南为中国糖尿病患者提供了切实可行 的膳食建议。专家对该指南进行了解读。

◎专家解读

- 1、主食定量,摄入量因人而异;
- 2、选择 GI (Glycemic Index. 血糖 生成指数) 低的主食,全谷物、杂豆类 应占主食摄入量的 1/3。

蔬菜和水果

◎专家解读

- 1、增加新鲜蔬菜摄入量以降低膳食 GI, 建议餐餐有蔬菜;
- 2、每日蔬菜摄入量 300~500 克, 深 色蔬菜占 1/2 以上, 其中绿色叶菜不少
 - 3、两餐之间选择 GI 低的水果。

肉类

◎专家解读

- 1、常吃鱼虾蟹贝及禽类, 畜肉适 量,减少肥肉摄入;
- 2、每周不超过4个鸡蛋、或每两天 1个鸡蛋,不弃蛋黄;
- 3、限制腌制、烘烤、烟熏等加工肉 类制品的摄入。

奶类豆类

◎专家解读

- 1、保证每日300克液态奶或相当量 奶制品的摄入;
- 2、重视大豆类及其制品的摄入;零 食加餐可选择少许坚果。

调料和饮食

◎专家解读

- 1、烹调注意少油少盐,成人每天烹 调油 25~30 克, 食盐用量不超过 6 克;
- 2、推荐饮用白开水,成人每天饮用 量 1500~1700 毫升:
 - 3、饮料可选淡茶与咖啡;
 - 4、不推荐糖尿病患者饮酒。

进餐顺序

◎专家解读

- 1、定时定量进餐,餐次安排视病情 而定;
- 2、控制进餐速度,早晨15~20分 钟,中晚餐30分钟左右;
- 3、改变进餐顺序, 先吃蔬菜, 再吃 肉类,最后吃主食。