

互联网时代,很多人盯着手机电脑,一盯就是一整天。最受伤的应该就是眼睛了,多少都会有点 不舒服,例如干涩、酸胀、发痒……

有没有什么办法能缓解这些不舒服?在说答案之前,我们首先要解答一个疑问。

## 眼睛为什么会难受?

简单来说,是因为眼睛太忙了。正常 情况下,我们每分钟的眨眼次数大约 15-20次,差不多每5秒钟就要眨一下。 每次眨眼睛的时候,泪液会布满眼球表面, 湿润眼球。

但当眼睛忙着看电脑或手机的时候, 眨 眼次数会明显减少,由于缺少泪液的滋润, 眼睛表面干燥,时间长了,自然会出现干 涩、畏光、酸胀等情况。

所以,最有效的方法就是:让眼睛休息一下。

## 这些方法,有用吗?

据说有一些小方法,例如看绿色、转眼 球、吃枸杞,能保护视力,真的假的?

#### 1.看各种绿色的东西? 不管用

听说看绿色有对眼睛好,很多人纷纷 把自己手机、电脑的屏幕,换成了绿色,甚 至专门找张绿色的图画放在电脑旁边。其 实,只要你还是一直盯着近处看,即使屏幕 是绿的,背景是绿的,周围全是绿色,也不 管用,因为眼睛还是在认真工作啊。

如果真想看绿色,那眨眨眼,去看看窗 外的树吧。

## 2.转动眼球?

#### 不管用

跟着我左眼右眼一个慢动作! 右眼左 眼慢动作重播!来,再跟着这几个小球,多

是不是越转越晕,眼睛越来越难受了?

因为它工作得更认真了。转眼球的时候,如果 你的眼睛仍然没有离开电脑、手机,或还是一 直盯着近处看,那转多少圈也没用。

### 3.吃点枸杞?

#### 用处不大

在枸杞的众多功效中,明目是经常被提 及的一点,因为它含有有益视力的叶黄素。但 是! 叶黄素的作用很有限。

叶黄素并不能解决所有的眼睛问题。它 只是对预防和治疗"老年性黄斑退化"引起的 视力下降与失明、白内障等眼部疾病才有一

每天吃的量太少了。每 100 克枸杞中大 约含叶黄素十几毫克,一般人每天也就吃那 么几颗,量实在是很有限。

喜欢吃的话,吃点儿也无妨。但指望通过 吃枸杞来改善视力、缓解视疲劳,作用不大, 也无法从根本上解决问题。

## 正确护眼,应该这样做

保护视力的关键,就是让眼 睛好好休息,别太劳累。

#### 1.记住 20-20-20 原则

每使用电脑 20 分钟, 向 20 英尺 (6 米左右) 远处, 看至少 20 秒。要是工作太忙,无法频繁 休息,建议连续用眼45分钟后 休息5分钟。

#### 2.按摩防病

中小学生课间都要做的眼 保健操,对于办公族也大有 益处。正确的眼部按摩方法 可以促进眼部气血通畅、调 节视神经,达到缓解结膜炎、青 光眼及眼底病变的作用。如果 觉得自己没有时间做完一整套眼 保健操,也可以换一种更简便的方

具体做法:先闭目养神 3-5 分 钟,再把两只手心搓热,用搓热的 手掌轻轻按住眼部,分别沿顺时针 和逆时针方向轻转手掌,各旋转 5次,如此重复3-4遍。但是,眼 底出血的患者不建议使用此法,否 则会加重眼底毛细血管出血症

## 吃辣椒到底会增肥还是减肥?

为什么营养食谱中很少看到辣椒呢? 减肥期间能吃辣味食物吗? 是不是辣椒会 让人长胖呢? 其实真不是这样的。从营养 角度来说,清淡的意思,并不是不吃鱼不 吃肉不吃蛋, 也不是辣椒花椒胡椒葱姜蒜 都不能用。辣椒素这东西,虽然有点刺激 性, 但本身并不会令人发胖。

我国的流行病学调查发现,每天必吃 辣味食物的区域,如重庆、四川、贵州等 地,肥胖率都不高。

国外也没发现吃辣致肥的证据。甚至 国内外的动物实验研究发现,辣椒素会促 进血液循环,增加身体的散热,加强能量 代谢途径,在同样食量的情况下,是有利 于降低体重的。同时,辣椒素还有一定的 降低炎症反应的作用。

那么,为什么在营养食谱里很少看到 辣菜呢? 为什么北方地区的人们吃了重口 的辣味菜肴,的确是容易产生各种不适, 还容易长胖呢? 这就要从辣味菜肴的做法 和吃法上来讨论了。

辣椒素虽然有利于消耗热量,但是它 同时也促进食量。它引起的热量消耗很有 限,而增加食欲作用却不可忽视。

对于每天三餐吃辣的四川人来说,反 正也是天天吃辣椒,并不会因为吃辣椒而 多吃饭,所以他们不会因为吃辣椒而发胖。

但是对于其他地方的人, 比如中原地 区、江浙地区的人来说, 日常并不是顿顿 吃辣的, 偶尔吃一餐辣, 食欲旺盛了, 就 会多吃一些饭进去,起到的效果当然是增

对于大部分地方的人来说,那些重口 辣味的菜,同时也是油盐量都很大的菜, 而不是只有辣椒、少油少盐的菜。

配着辣椒,放油多,脂肪就多,热量 就高。别忘了炒菜油就是含量超过99%的 脂肪。这样又香又辣的东西,肯定是更加 刺激食欲,那么多吃之后促进发胖的作用 也自然会更强了。

所以,营养师们在设计减肥食谱的时 候,一般都不会设计辣味的菜肴。当然,

对于日常已经习惯于吃辣,没有辣椒就不 幸福的人来说,想在减肥食谱中加入一些 辣味调味品, 也是没问题的, 只是要选对 调味方法。

--你可以选择鲜辣椒,不多放油 盐,只是提供清新的辣味。

——你也可以选择口感清爽而风味十 足的泡辣椒,它完全没有加任何脂肪,虽 然有点咸,也不难解决——只要相应少加 点盐或酱油就行了。

--你还可以选择加一勺辣椒粉,不 增加任何油盐,只是增加辣味。只要不浓 烈到促进食欲的程度,都没问题。

但是,不要加一大勺辣椒油,也不要 加那些泡在油里的辣椒酱。否则,8克油 就会增加72千卡的热量啊!你可能需要 多运动至少20分钟才能消耗掉它们。实 在重口味, 那就趁着减肥的机会, 降低吃 香辣食物的次数,稍微减少一点对香辣重 口的依恋好了。

## 发表在最新一期《美国 研究说,口服抗生素可能

或增加肾结石风险

口服抗生素

肾脏病学会杂志》上的一项 增加患肾结石风险, 且对 儿童和青少年影响尤为显

论文作者之一、美国费城 儿童医院泌尿科医生格里高 利·塔西安说,过去30年中, 肾结石发病率出现大幅增长, 在青少年和年轻女性中尤其明

塔西安率领的医疗团队调 查了 1994 年到 2015 年间英国 超过 1300 万人的健康档案. 找到了对患肾结石前使用过抗 生素的约2.6万人,将他们与 另外 26 万人进行了对比分析, 结果发现五类常见口服抗生素 与肾结石有关,分别是磺胺、 头孢菌素、氟喹诺酮、呋喃妥 英和青霉素。

结果发现,使用磺胺类药 物的人群患肾结石风险是未使 用抗生素者的两倍以上,青霉 素使用者的患病风险则增加了

研究人员认为,使用抗生 素改变了人体内特别是肠道和 泌尿系统的微生物群落,可能 与引发肾结石有关。

研究显示,使用抗生素 后的几年内患肾结石的风险 最大,然后随着时间推移而 减少。专家建议应谨慎服用 抗生素,特别是儿童和青少

# 家长也可能是手足口病传染源

手足口病是一种儿童常见传染病, 疾控专家近日介绍,成年人也会感染手 足口病,是病毒的传染源之一,家有小儿 的看护人也应该重视自我预防。

研究发现,20多种肠道病毒可引起 手足口病,尤其在湿热环境下,病毒繁殖 能力较强。手足口病发病人群以5岁及 以下儿童为主,这主要是由于这一阶段的 儿童免疫力低,低龄儿童发病后出现重症、 死亡的风险较高。

所有人都可以感染这些肠道病毒, 只不过 成年人免疫力较强,即使感染了也不发病,成为 隐性感染者。患者、隐性感染者和无症状带毒者 都是手足口病流行的主要传染源, 因此家有小 儿的成年人同样应该加强疾病预防。

专家建议,看护人接触儿童前、替幼童 更换尿布、处理粪便后均要洗手,婴幼儿的 衣被、尿布要及时清洗、曝晒或消毒,婴幼 儿使用的奶瓶、奶嘴及儿童使用的餐具应 充分清洗和消毒,还应尽量避免带孩子去 空气流通差、人群聚集的公众场所。