



蔬菜是日常饮食中不可或缺的一类食材，除了种类众多，其多样的口感也十分吸引人。但很多人不知道，蔬菜界有着几位“冠军”，它们在某些营养素的含量上可谓是无冕之王。比如萝卜缨中的钙质、蘑菇中的钾以及西兰花中的胡萝卜素等。

## 蔬菜“营养赛” “冠军”是它们

### 菠菜

#### 叶酸冠军

菠菜是一种很有代表性的绿叶蔬菜，它的别名很多，包括波斯菜、赤根菜、鸚鵡菜等，通常能用来煮汤、凉拌、单炒或者配上荤菜合炒。

菠菜有“营养模范生”之称，它富含胡萝卜素、维生素C、维生素K、辅酶Q10以及钙、铁等。

除此之外，菠菜是人们日常膳食中叶酸最为丰富的来源。叶酸最被熟知的功效是能够预防婴儿出生缺陷，因此一些备孕的女性总会有针对性地补充叶酸等营养物质。最新研究发现，叶酸摄入不足也是导致心脑血管疾病发生的重要因素。

叶酸虽好，但却是最不稳定的维生素之一。菠菜和大多数绿叶蔬菜一样，质地鲜嫩，不需要长时间烹调就能够获得良好的口感，同时还能减少叶酸损失。

另外，菠菜不能与钙片同吃。因为菠菜富含草酸，草酸根离子在肠道内与钙结合易形成草酸钙沉淀，可能阻碍人体对钙的吸收。

### 蘑菇

#### 补钾冠军

被冠以“山珍”美誉的蘑菇矿物质含量非常丰富，尤其富含钾。人们通常所说的“补钾明星”香蕉，钾含量为256毫克/100克，而常见的口蘑，也即白蘑中的钾含量为1655毫克/100克，远超出了香蕉。而其他种类的蘑菇钾含量也在250到350毫克/100克。

钾对于调节血压、稳定体内的离子平衡十分有帮助，可预防中风，并协助肌肉正常收缩。

作为餐桌上的宠儿，蘑菇滋味鲜美，这主要因为含有大量呈味氨基酸，普遍在10%~20%之间，远高于其他食物。

可食用蘑菇有上千种，拿人们常吃的金针菇与香菇为例，里面富含对身体有益的营养物质。金针菇中赖氨酸的含量特别高，含锌量也较高，有促进儿童智力发育和健脑的作用，被誉为“益智菇”；香菇不但美容养颜，其中还有一种一般蔬菜缺乏的麦淄醇，它可转化为维生素D，促进体内钙的吸收，并增强人体抵抗力。

### 彩椒

#### 维生素C冠军

彩椒是甜椒中的一种，因其色彩鲜艳，多色多彩而得其名。彩椒作为一种果实蔬菜，除了好看，闻起来还有一股清香，做成蔬菜沙拉是最佳选择。

彩椒富含多种维生素及微量元素，不仅可改善黑斑及雀斑，还有消暑、补血、预防感冒和促进血液循环等功效。

不过，鲜为人知的是，维生素C含量最高的蔬菜是彩椒，高达104毫克/100克，是橙子的3倍，番茄的5倍。尤其是在成熟期，彩椒果实中的营养成分除维生素C含量未增加外，其他营养成分均会增加5倍，因此有熟果甜椒的营养价值高于青果甜椒之说。

维生素C是人体需求量最大的营养素之一，它具有多种生理功能，如抗氧化，增加人体免疫力，改善铁、钙和叶酸的利用率等。

### 萝卜缨

#### 补钙冠军

萝卜缨就是萝卜的叶子，也叫莱菔叶。大多数人日常生活中食用较多的是萝卜，萝卜缨却很少被食用。

究其原因，无出其二：一是人们对萝卜缨的营养价值不够了解；二是受运输供求的限制，萝卜缨比较难储存，市场需求也小，所以菜市场、超市里面卖的萝卜上很多都不带缨。

事实上，萝卜缨营养价值很高。现代医学研究表明，萝卜缨子的营养价值在很多方面高于根。

一般而言，钙含量达到100毫克/100克左右的即可称为高钙食物，比如牛奶、豆腐以及大部分绿叶蔬菜的含钙量都在这个范围之内，而萝卜缨的钙含量高达238毫克/100克，是常见高钙食物的2倍左右，算得上“天然钙片”。

除了含钙量高，萝卜缨中的镁、铁、锌等矿物质元素以及核黄素、叶酸、维生素等含量比萝卜高3到10倍。萝卜缨中的维生素K的含量更是远远高于其他食物。

不过，萝卜缨中有机酸含量较高，食用前最好先焯水，清炒或者凉拌都是非常好的选择。

据新华网

### 西蓝花

#### 胡萝卜素冠军

也叫西兰花，俗称青花菜。原产意大利，是时下常见的一种蔬菜。西蓝花中的营养成分，不仅含量高，而且十分全面，主要包括蛋白质、碳水化合物、脂肪、矿物质、维生素C和胡萝卜素等。

一般情况下，很多人都认为胡萝卜中的胡萝卜素含量最高，实际上，西蓝花中的胡萝卜素更高，每一百克西蓝花中含有7210微克胡萝卜素，远超同等重量胡萝卜所含有的4130微克。

胡萝卜素在人体内能够转化为维生素A，不仅对眼睛中感光细胞、皮肤中上皮细胞的再生有着至关重要的作用，还对延缓衰老有重要意义。

挑选西蓝花时，手感重的质量越好。不过，也要避免其花球过硬，否则可能比较老。买回家后最好趁着新鲜，在4天内吃掉。

西蓝花有一个重要的特点，就是水煮或用水焯过后颜色会依然翠绿，而且口感更加爽脆。国外在西蓝花的吃法上主要是拌沙拉，或煮后作为西餐的配菜，这样避免了高温加热中的营养损失，对健康更为有利。

## 老人胃口小 饭前少喝汤

俗话说，能吃是福，步入老年阶段之后更是如此。不过，不少老年人牙齿缺损、消化液分泌和胃肠蠕动减弱，容易出现食欲下降和早饱的现象，造成吃得不够而引起营养缺乏。这时该怎么办呢？

如果想要保证营养摄入量，除了制作上精细之外，对于胃口小的老年人来说，注意在餐前和餐时少喝一点汤、少吃汤泡饭也是很重要的一点。

此外，饭前少喝汤除了适用于胃口小的老人，对慢性病患者来说，同样如此。比如患有慢性萎缩性胃炎、胃溃疡等病症的人胃酸分泌较少，如果饭前喝汤过多，会冲淡胃液，影响消化，从而加重病情；胃酸分泌过多的人多喝汤则会刺激分泌更多胃酸，引起烧心、打嗝等不适，因此也要少喝汤。

老年人每天至少要吃12种以上的食物，每餐都要吃好。比如早餐有1到2种以上主食，1个鸡蛋、1杯奶，同时还要搭配蔬菜或水果；晚餐宜有两种以上主食，有荤有素，最好还能有豆制品。

不挑食、不厌食是老人不缺营养的大前提之一。而对于80岁以上的高龄老人和身体虚弱以及体重出现明显下降的老人，还要特别注意加餐，比如上午10点、下午3点。

除了在饮食上多加注意，老年人常到户外活动也有益健康。在户外能够更好地接受紫外线照射，有利于身体内维生素D合成和延缓骨质疏松的发展。因此，建议老年人每天户外锻炼1小时左右，以轻微出汗为宜，一定要量力而为。

据新华网

## 每天看电脑，如何应对眼干眼涩眼疲劳

每天看着电脑，眼干眼涩眼疲劳，是很多上班族的苦恼。怎么解决？你可以用到以下几招。

眼疲劳怎么办？保持用眼距离，不要离电脑太近，与电脑保持25英寸的距离，并且最好将电脑屏幕调到轻微俯视的位置；

每用眼40~50分钟，站起来走动走动，闭目养神或远眺；不要在过暗或过亮的环境中使用手机或电脑；有意识的多眨眨眼，人在使用电子产品时，会不自觉的降低眨眼的次数，眨眼促进泪液的分泌。

如果眼睛持续干涩、疼痛等无法缓

解，建议到专业眼科医院检查诊治。不建议自行滴眼药水，因为一些眼药水中含有防腐剂，不适合长期使用。

目前干眼症就医常见的方法是睑板腺理疗法。包括熏蒸、热敷、按摩，简称为“眼部SPA”。正常的睑板腺里面的油脂清凉，

容易排出，分布在眼表，发挥锁水功效。睑板腺功能障碍的人，油脂会变得很稠，不易融化，这时候可以通过热敷加热眼睑，让油脂重新流动起来，再通过一定的手法和器械辅助和按压，恢复睑板腺的畅通。

衡阳爱尔眼科医院开设干眼症特色门诊，推出眼部SPA疗法，并拥有OPT强脉冲光疗法、湿房镜以及泪道栓塞治疗术，针对干眼症的不同程度和类型，量“眼”定制干眼治疗方案，帮助更多朋友摆脱干眼困扰。咨询及预约：0734-8239955。

广告