

合理饮食对肾好，你会吗？



肾是人体“净化器”，肾好，身体才好。

然而，如今“肾不好”的情况较为普遍，据流行病学调查数据，我国慢性肾脏病的发病率达10.8%，据估算，我国约有1.3亿慢性肾脏病患者，其中千分之一的患者会发展至终末期，目前全国范围内约有130万尿毒症患者。

喝多点水或酒就跑厕所，容易被看作“肾不好”，这是真的吗？专家指出，其实肾病早期并没有什么明显症状，这是因为肾脏其实是有巨大的代偿能力的，并且“轻伤不下火线”，所以肾功能受损早期，靠看还真的看不出来。

戒烟戒酒

烟、酒对肾的毒害主要是影响供血，对肾脏、血管造成损伤。

烟草中的毒物可直接损害肾脏细胞，损伤肾功能；尼古丁可引起肾小球滤过率增高；砷可导致

急性肾小球坏死、急性肾功能衰竭；吸烟可升高血压。

吸烟也会加重胰岛素抵抗，加速动脉血管硬化，继而加速肾病进展。

酒精伤肾，尤其是吃高蛋白

食物时喝啤酒，比如曾流行一时的炸鸡+冰啤，容易导致嘌呤增高，产生高尿酸血症。高尿酸与高血压、高血糖、超重肥胖等代谢异常一样，是肾损害的大问题。

多喝水勤排尿

多喝水，最好在口干前或略有口渴感就马上补充水分，如果是本身尿酸高的，可考虑多喝碱性的水，比如柠檬水。

如果肾已经出现问题，则建议每日饮水“量人为出”。测量一

下自己前一天24小时排尿量，加上400—600毫升，同时扣除食物里的水分（肉鱼含水量60%—80%、干饭约60%、馒头约35%、蔬菜约90%），就是每天适宜饮水量。

特别提醒：不能用饮料代替

白开水，尤其不能大量喝啤酒，把啤酒当水喝。

勤排尿，该上厕所就马上去，尤其是开会时、长途旅行时，尽量不要憋尿，这是对肾脏有很大损害的。

饮食“四低一多”

“四低一多”，即优质低蛋白、低磷、低钾、低钠食物，多摄入能量。

高蛋白质吃进去，产生大量的高氮废物，加重肾脏负担，也可导致肾病进展。因此，建议食物中的优质蛋白质比例要占到50%以上，可选吃鸡、鸭、鱼、猪、牛、羊、蛋、牛奶等，以及大豆制品。

高磷食物危害大，体内磷过高，可导致继发性甲状旁腺功能亢

进，导致血管钙化，出现肾性骨病。因此要少吃坚果、茶叶、菇类、动物内脏、虾米、各种豆类、芝麻酱、可乐、全谷类等含磷高的食物。

特别要提醒的是，辣椒粉、咖喱粉、芝麻酱等调味品，香肠、火腿、汉堡包等加工食品，咖啡、奶茶、碳酸饮料、啤酒等饮料，都是含不少无机磷的，无机磷几乎100%被人体吸收，少入口为妙。

钾元素主要从深绿色蔬菜、水

果里来，经肾脏排泄，血钾这一指标主要反映肾小球滤过率，如果滤过率降低，容易合并高血钾症。含钾高的食物包括：草莓、香蕉、橙子、紫菜、木耳、土豆等。而冬瓜、丝瓜等含钾低，可多吃。

做饭时有些小妙招可以有效降钾：比如食材先切后洗；绿色蔬菜清水浸泡30分钟以上，开水焯一下；土豆切薄片，泡水后再煮食；蔬菜汤均含钾，应少喝，不要用蔬菜汤泡饭吃。

用对油和盐

油盐天天用，对肾影响大，用对很关键。

油里的饱和脂肪酸摄入过多，容易升高血脂；多不饱和脂肪酸却不耐高温；反式脂肪酸对健康危害巨大，这已经是很多人的常识。

建议将单不饱和脂肪酸含量较高的花生油、橄榄油、菜籽油作为炒菜的优选；大豆油、玉米油的多不饱和脂肪酸含量高，炒菜时高温状态下容易氧化，对人体有害，建议像大豆油、玉米油、亚麻籽油、葵花籽油，最好用于凉拌，这样对肾好。牛油、猪油还有一度

被认为有利健康的椰子油，专家们都不推荐大量食用，更不能作为烹调用油，实在迷恋它们的香，平常偶尔过过嘴瘾就要打住了。

盐虽好，不能多吃，这很多人都知道。世界卫生组织建议，健康成人每天摄入食盐不超过6克，想对肾好，更要好好控制吃盐量。特别要留心除了食盐外的酱油、盐渍食物、腌制肉、烟熏肉、咸味零食等，也要少吃。

如果已经情况不太好的肾病患者、高血压患者、心脏病患者等，每天吃盐要低于3克，3克食盐=15毫升酱油=10克黄豆酱=

半啤酒瓶盖的盐；同时，肾病患者要警惕低钠盐的误区，很多肾病患者认为不能摄入太多的盐分，就去购买低钠盐，但殊不知低钠盐中含钾量高，食之可能会导致血钾升高、出现高钾血症，甚至威胁生命安全，因此，专家不建议肾脏病患者食用低钠盐来控制盐分的摄入。

少盐煮食有小妙招：多用蒸、炖法；用酸味、甜味等替代咸味；用葱、姜、蒜等调味；烹调里不放盐，改为盐水蘸着吃，或进餐时少量放盐。

据新华网

吃富含叶绿素的食物会有什么益处？

春天来了，草木绿了。仲春时节，很多地方的人都有采野菜、吃青团、用青汁蒸饭做粑等习俗，换着各种花样，把春天萌发的新鲜嫩叶做成绿色的食物，端上自己的餐桌。这美丽的绿色，来自于植物的叶子，来自于叶子中的叶绿素。说到叶绿素，大家都会想到光合作用。没有光合作用，就没有植物的茂盛；没有植物，就不可能有食草动物和食肉动物，乃至人类。

在这个神奇的光合作用过程中，起关键作用的成分之一就是叶绿素。

叶绿素有抗癌作用

其实，叶绿素不仅对植物有意义，对人类也有重要的保健作用。

到目前为止的研究发现，叶绿素类物质的健康作用相当广泛——叶绿素有抗氧化作用，抗突变作用，甚至抗癌作用。它可以预防DNA的氧化损伤作用，并通过螯合各种促氧化金属离子而抑制脂质氧化。有体外研究发现，叶绿素可抑制胰腺癌细胞，因为它能够抑制血红素氧合酶的mRNA表达和酶活性。

此前学界已经发现，吃过红肉会促进肠癌，这是因为血红素有催化脂质氧化的作用，过多的时候还会促进细胞过度增殖，产生细胞毒性，这些都与肠癌的风险相关联。如果食用含有大量叶绿素的食物，那么叶绿素就会替代血红素，保护人体不被过多的血红素危害。这是因为，叶绿素是含镁离子的卟啉结构，而血红素是含铁离子的卟啉结构，两者很相似，它们之间有一种竞争关系。

由于叶绿素可以螯合多种金属离子，与重金属离子的结合能力尤其很强，所以它也被用来作为重金属污染清除剂。

叶绿素可以大幅度减少黄曲霉毒素的吸收率

有动物研究发现，给高脂膳食造成的肥胖小鼠灌胃菠菜叶绿素提取物，可以减轻内毒素血症，降低多个炎症反应指标。其实，早在上世纪90年代，研究就发现叶绿素及其衍生物，可以抑制多种化学致癌物的致突变作用。此后又在黄曲霉毒素污染地区的人体研究中发现，应用叶绿酸或富含叶绿素的食物进行预防干预，可以降低体内黄曲霉毒素代谢物的水平，可能有利于降低黄曲霉毒素污染带来的肝癌风险。我国肝癌高发地区的研究也证实，存在黄曲霉毒素污染条件下，叶绿素和西兰花豆芽饮料是低成本的预防方法。

动物研究和人体研究都发现，叶绿素类物质可以大幅度减少黄曲霉毒素的吸收利用率，并降低黄曲霉毒素的致癌作用。叶绿素通过帮助人体排除毒素来预防癌症，是有科学证据的。

不过，叶绿素的保护作用，还不仅限于化学毒素。

绿叶中叶绿素的好处可能包括：

抗氧化作用

抗突变作用

抗炎作用

抑制癌细胞作用

清除重金属污染作用

减轻黄曲霉毒素致癌效果的作用

减轻过多红肉促进肠癌效果的作用

绿叶蔬菜的颜色越绿 叶绿素含量就越高

叶绿素含量越高，说明这种蔬菜合成营养成分的能力越强，它的营养价值也越高。比如说菠菜、空心菜、小油菜、小白菜、芥蓝、芥菜、塌棵菜、油麦菜、绿生菜、茴香菜、茼蒿菜、木耳菜、芹菜叶、萝卜叶、豌豆尖、丝瓜尖、南瓜尖、红薯叶(苕尖)、香菜(芫荽)、韭菜、芥菜、草头……凡是叶子深绿色，而且叶子和叶柄比例大的蔬菜，都算绿叶蔬菜。

食品分析研究早就发现，叶绿素的含量和很多营养素的含量有正相关关系。

深绿色的蔬菜，其中不仅叶绿素含量高，叶酸、维生素K₁(叶绿醌)和镁元素的含量高，维生素B₂、叶黄素、胡萝卜素、类黄酮等成分的含量也高，维生素C也不少。

拿大白菜来说，外层绿色叶片的营养素含量，远高于中心部分浅黄色叶片。大白菜和娃娃菜不能叫做深绿色叶菜，因为它们的叶子不够绿。

可能说到这里有人问：烹调之后，叶绿素的好处还能保存下来吗？

答案是：可以的。所以，还等什么呢？赶紧吃起来吧。

据人民网