# 如何走出过度追求"精米白面"的误区



## "精米白面"为什么深入人心

消费者更容易接受精米白面,大致出 于3个原因。

一是感官舒适。精制谷物方便料理, 制成的食物容易咀嚼,颜色也比较浅,显得 更为"干净"。由于能给人带来软、糯、黏、 滑等舒适口感,精米白面往往比相对更硬、 弹、散、糙的全谷物受欢迎。

二是成本优势。目前,市面上全谷物 的价格整体上高于一般的精米白面。与全 谷物相比,精制谷物的成分简单、化学性质稳 定,不容易氧化变质,存储成本更低。以面粉 为例,倘若以全麦粒磨粉,因为胚芽和糊粉层 都含有大量油脂,储存不当的话,油脂很容易 氧化变质,甚者几周之后就会出现"哈喇味 儿"。因此无论是从货架寿命还是居家保存 难度上来说,精制谷物都更有竞争力。

**三是思维惯性**。在生产力较为落后的 时期,精米白面"物以稀为贵",大多数人受 限于消费能力,不得不吃当时更便宜的全谷 物,因此,在人们心中留下了"吃精米白面意 味着生活水平提高"的印象。

基于以上原因,再加上市场经济的因 素,既然消费者更喜欢吃精米白面,厂商就 增加产量满足需求。产量增大后规模优势 显现,成本进一步下降,加之存储成本相对 更低,精米白面的市场竞争力就越来越强。 全谷物反而成了小众的选择。久而久之,很 多消费者在认知上存在着一个误区,即"精 米白面就是主食,主食就是精米白面"。如 此一来,无意间就可能过了那个"度",变成 "过度追求精米白面"。

所谓"度",可以参考《中国居民膳食指 南》。按照该指南的建议,日常饮食要以谷物 为主,其中每天摄入全谷物、杂豆类食物50克 至150克。事实上,调查显示我国超过80%的 成年居民全谷物摄入严重不足,成年男性每 日全谷物摄入量为13.9克,女性为14.6克,还 不到推荐摄入量下限的三分之一。

换言之,精米白面严重挤占了全谷物

## 2 谷物过度精制怎样影响健康

引起"脚气病"

到底什么是精米白面,我们有必要弄 清楚

谷物是以禾本科植物为主的粮食作物 的总称,其中稻米和小麦占世界粮食总产量 的一半以上,许多中国消费者熟知的粗杂粮 也属于谷物,谷物是膳食的重要基础组成部 分,也是膳食纤维、B族维生素、矿物质等营 养素的重要食物来源。

根据加工程度不同,谷物可分为全谷 物和精制谷物。

全谷物是保留了完整谷粒所具备的 胚乳、胚芽、糊粉层和谷皮等结构。它既 可以是完整的谷物籽粒,也可以是经碾 磨、粉碎、压片等简单处理后的产品。而 精制谷物经过加工后, 在全谷物的四种结 构上有不同程度缺失,市面上最常见的一 般是只保留了富含淀粉的胚乳部分的米 面,也就是俗称的"精米白面"

从营养学上来分析,过度追求精米白

面所带来的健康问题是显而易见的。 **一是营养缺失**。精米白面由于过度加

工,导致营养价值下降,膳食纤维损失严重, B族维生素和矿物质的损失约占到60%至 80%。因此,长期食用精米白面对健康是不 利的,可造成维生素和矿物质摄入不足,甚 至导致维生素缺乏病,如维生素 B1 缺乏可

二是易致肥胖。谷类加工越精细,进食 后升血糖越快,会刺激胰岛素大量甚至过量 分泌。胰岛素的生理作用之一就是促进血液 中过多的葡萄糖转化成脂肪,也就是说,过 度食用精米白面更容易使体重或体脂率超 标,长此以往还可能增加糖尿病患病风险。

而全谷物中含有丰富的膳食纤维,餐 后血糖反应更平稳,同时又可以增强饱腹 咸 从而减小甘它食物的摄入 田仝公物麸 代精制谷物,能降低血液中总胆固醇、低密 度胆固醇和甘油三酯水平。

此外,全谷物可促进排便,减少粪便 在消化道的停留时间,且其中的膳食纤维 在肠道中发酵可产生有益的短链脂肪酸, 从而降低患肠道癌的风险。

## 3 烹饪全谷物这样更好

虽然我们说了精米白面的缺点,但并不是说不能吃,而是 要讲究粗细搭配。

《中国居民膳食指南》建议,健康人全谷物的摄入量每天50 克至150克,也就是占主食总量的三分之一,俗称"粗细粮搭配" 只吃全谷物完全不吃精米白面也不可取。在种类上,我们推荐 平均每天的主食种类(谷类、薯类和杂豆类)有3种,每星期至少 有5种,也就是说全谷物的种类不要单一,可多样化。

如果担心全谷物的口感不佳,可以尝试以下几种方法进

#### 1. 充分蒸煮软烂

有些全谷物的质地比较硬实,且谷皮的隔水性强,可以提 前用清水浸泡6至12小时,使淀粉充分吸水,再酌情配合稍长 时间进行蒸煮即可,当然也可以直接使用压力锅烹饪。采用 这种料理方式,在进餐时能看到全谷物的原形态,口感上又足 够软烂,类似于预包装的八宝粥。

#### 2. 磨成粉或打成糊

谷物的颗粒越细小则表面积越大,就越容易煮熟和消化 除了居家自行磨粉,也可以选择预包装的全谷物粉或现场磨制 的产品。如果购买预包装食品要关注配料表,选择全谷物排在 首位或者前几位都是全谷物的。相较而言,全谷物粉方便携 带,即冲即食,但不要一次性磨制或购买太多,保存不当容易氧 化变质。经常在家做饭的人,还可以按照合适的比例把多种粗 细粮混合,用豆浆机打成五谷豆浆。

全麦馒头、全麦面包、玉米发糕等发酵的全谷物食品,在经过 磨粉和酵母发酵后,全谷物中的植酸、膳食纤维等成分一定程度上 被微生物分解,口感和消化难度都得到了改善。

#### 怎么鉴别"伪粗粮"

实际上,很多食品厂商为迎合部分有营养健康追求的消费 者需要,在醒目位置标注着各种展示"全谷物"的标签,但由于 前文所述的口感和成本原因,有些食品只是"伪全麦""伪粗 粮",主要成分还是精米白面,全谷物含量很少。

我们可以通过查看食品包装背面的配料表和营养成分 表,来鉴别真假全谷物。

按照《预包装食品标签通则》要求,配料表的标示原则是"配 料递减顺序",也就是配料表上排在首位的,必须是这种食品中重 量占比最高的成分。如果配料表中第一位是"小麦粉"而不是"全 麦粉",那就不能算是全谷物食品。在此基础上,尽量选择只有全 麦粉而没有小麦粉的食品,同时配料表越短越好

市面上还有一些没有配料表和营养成分表的散装全谷物 食品,比如杂粮馒头、紫米馒头等,不能只看颜色深浅来判 断。即使技术不断革新,全谷物食品的口感多多少少还是会 比精米白面食品"粗糙"。所以,当吃到口感和风味跟精制谷 物食品很接近的"全谷物"食品时,就得怀疑其"含金量"了。

#### 医师提醒

## 哪些人要减少全谷物的摄入

消化道疾病患者 全谷物中的膳食纤维,尤其是不溶性膳食 纤维,对消化道有损伤或炎症的人来说会加重刺激。如食管静 脉曲张、胃溃疡、十二指肠溃疡、炎性肠病患者,摄入全谷物可能 引起病灶处疼痛或出血。

消化功能较弱者 肠胃消化或蠕动功能较弱的人群,如慢 性胃炎者,吃太多全谷物会延缓胃排空,增加胃酸分泌,加剧 胃反酸、烧心、胀等。此外,有的老年人消化功能减弱,如果 已经出现体重偏低或肌肉量减少,就要注意降低全谷物的摄

免疫力低下者 全谷物中的植酸、膳食纤维等成分,会降低 蛋白质和锌元素的吸收率,如果长期摄入大量全谷物,可能导致 营养不良,降低人体的免疫力

缺铁或缺钙者 全谷物中的植酸和膳食纤维,会结合膳食中 的铁元素和钙元素,降低吸收率,因此有缺铁性贫血或骨质疏松 者,要适当减少全谷物摄入比例。

幼儿和青少年 生长发育期的青少年对能量和蛋白质、微量元 素等营养素的需求量比较高,全谷物中的一些阻碍食物消化的成 分,大比例摄入也会妨碍营养素的吸收和利用,不利于生长发育。

(据《北京日报》)

## 久坐一族快来做这套 "腰肌养护操"

"久坐不利健康"的理念已经深入人心, 但是现实生活中很多人仍然陷于久坐的亚健 康状态中。长时间伏案工作使得腰椎承受压 力较大,腰肌一直处于紧张状态再加上缺乏 运动,容易导致腰肌劳损、腰椎侧弯、腰椎间 盘突出症等职业病。预防腰椎疾病最简单的 方法,就是避免长时间保持同一姿势。适度 的运动与充分的休息,能预防骨骼肌肉的病 变。今天,我们为大家介绍一套缓解腰肌劳 损的"腰肌养护操",每天忙里偷闲做一遍,长 期坚持将有效预防腰肌劳损。

按推腰部 身体站立,双手握拳,用食指 掌指关节,抵住手能够到的腰椎最上段;吸气 时食指掌指关节向腹部方向垂直按压,感觉 酸胀后,保持掌指关节不离开体表;按压的同 时腰部挺起,边按推边挺腰,从上到下一直按 到骶骨为止。此动作重复3遍。

注意:按压在先,推动在后,腰随着推动挺起。 坐位转腰 身体正坐,以左侧为例,左手扶

握左侧椅背上方,右手扶住左腿外侧固定,向左 侧转腰至最大限度,停10秒。此动作左右交替 转动10次。 注意:身体保持正直,转腰时腿部要保持原位。

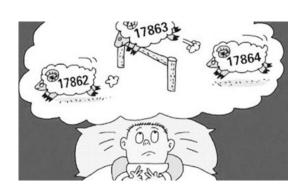
托举抻腰 身体正坐,双手十指交叉,吸 气时掌心朝上,向上托举至头顶,随着托举动 作,身体向上拉伸,到极限后停1秒钟;呼气时 身体倒向一侧,到极限后停1秒钟;吸气时还 原正坐位。此动作左右交替拉抻5次。

注意:上托举时腰部有牵拉的感觉后,才 能做左右侧屈。

双手攀足 身体正坐,向前弯腰,前胸尽 量贴到大腿,双手向下抓住两踝关节,到最大

限度停5至10秒钟。此动作连续做10次。 注意:膝关节可以屈曲90度,也可以伸 直加大难度。 (据《北京日报》)

# 睡不着觉数数儿能管用?



'你睡不着就数数儿"几乎成了每个人都听过 的民间偏方。数数儿到底管不管用? 医生说了,管 用,前提是得会数。当您很焦虑、很紧张的时候,可 以用以下几个方法来放松。

## 减压助眠第一式:想象自己是块海绵

平躺在床上,彻底放松,想象自己是一块海 绵。同时,手臂变得很柔软,并且慢慢地离开身体, 肩放松下来,双腿分开并放松。头部和颈部也贴近 床。闭上眼,用鼻子深呼吸。身体的各个部分都放 松,想象自己就是一块海绵,从周围的世界吸取宁静。 减压助眠第二式:叹气式地深呼吸

深呼吸,用鼻子呼气,嘴唇稍稍张开,尽量长 地慢慢吐气。在吐气的声音中集中注意力,感觉自 己的紧张都消失了。

## 减压助眠第三式:数数儿

闭上眼睛,全身放松。让自己处于很舒服的 状态。慢慢地从100数到0,一边数一边在大脑里 慢慢地把它们写出来。注意,要写得很仔细,很漂 亮,并且把它们想象成写在一个往下的阶梯上,一 个数字比前面的低一个台阶。当您想象着这些数 字时,感受肌肉和神经的放松。您也可以想象自己 在一个巨大的黑板或者天空上慢慢地认真写出这 些数字,写得越大越好,直到睡着。

## 减压助眠第四式:创造意象

想象一个让人愉悦和宁静的地方。也可以想 象画一个比较简单的物体。仔细研究它的每一根线 条,感受它的每一条曲线和整体结构。或者想象使 用一种颜色,画出不同形式或者不同深度的图,不断 地进行修改、润色。当然,你也可以就一个场景想象 一种安宁的情绪状态:白茫茫的一片雪地,雪花从天 上悠悠地飘落。或者想象一种田园牧歌的生活:满 眼都是绿色,马和牛悠闲地在一片草地上吃着草。 或者想象自己在一片沙滩上晒着太阳。但也要注 意.如果这些细节让您感到困扰,无法放松,那么就 请忘记它们,仅仅感受躺在沙滩上晒太阳就可以了。

## 减压助眠第五式:让自己漂浮

很多人喜欢想象自己处于漂浮的状态。想象 自己飘浮在一朵白云上,或者想象自己在气垫船 上,慢慢地漂浮在海里,周围都是温暖的海水。

## 减压助眠第六式:往下移动

想象自己正在做向下的运动。想象自己像一 片叶子一样飘浮着向下。或者想象自己在下楼梯, 或坐自动扶梯向下走。当越来越往下时,也就进入 越来越深度的放松状态。

## 减压助眠第七式:什么都不要想

最简单的事情就是什么都不要想,仅仅让自己的 思维处于比较空洞的状态。并不是每个人都能做到这 一点,但如果您能够做到,那么这是个非常有效的方法。

(据《北京青年报》)

## 坚果家族里的营养之最



如果要在食物里评选营养宝 库,坚果家族肯定榜上有名。除了 味道口感不同,从《中国食物成分 表》中部分营养素的相关数据来看, 坚果家族里各成员营养各有千秋, 有些甚至是营养之最。

#### 蛋白质之最

第一名:南瓜子,36克/100克; 第二名:榛子,30克/100克; 第三名:杏仁,28克/100克。

食用提醒:想要补充植物蛋白 质的人,建议每天吃点坚果,尽管其 蛋白质氨基酸质量不及豆类,但对 于素食者是个相当不错的膳食来 源。此外,腰果、瓜子、花生、开心果 的蛋白质含量也较高,超过20%,核 桃和松子在15%左右。

#### 维生素之最

维 B1 冠军:南瓜子, 1.89 毫克/

维B2冠军:杏仁,0.66毫克/100克; 维E冠军:核桃,43毫克/100克。 食用提醒: B 族维生素对热比 较敏感,维生素E容易氧化损失。因 此,坚果最好选原味的,不要选油炸 和过度烤制的。买回家后,如果短 时间内吃不完,应该密封保存,放在 阴凉干燥处。

#### 矿物质之最

补钙冠军:榛子,815毫克/100克; 补钾冠军:松子,1007毫克/100克; 补镁冠军:腰果,595毫克/100克。

食用提醒:除了钙、钾、镁,坚果 中铁、锌、铜、锰、硒等各种矿物质的 含量也相当突出。因此,每天吃一 小把坚果,有助补充多种微量元素。

#### 不溶性膳食纤维之最

第一名:松子,12.4克/100克; 第二名:杏仁,11.8克/100克; 第三名: 腰果, 10.4 克/100 克。

食用提醒:坚果中丰富的膳食 纤维和油脂能起到润肠通便的作 用,有腹泻症状和消化道急性感染 症状的人,应暂时不吃坚果,以免病 情加重。

(据《生命时报》)

吃出健康

# 绿茶+柑橘可减肥

绿茶是亚洲最为常见的饮料之 一,绿茶中所含的儿茶素——茶叶 中最丰富的多酚,而且还具备降脂 和减肥效果。近日,日本九州大学 农学院发表的一项最新研究发现, 绿茶和柑橘多酚的组合可防止体重 增加以及降低低密度脂蛋白胆固醇

研究纳入了60名年龄在30岁 至75岁之间健康男女受试者,并将 其分成两组。一组连续12周摄入绿 茶和α-葡萄糖苷橙皮苷(一种柑橘 多酚),另一组则摄入安慰剂(大麦 茶粉)。结果发现,12周后,安慰剂 组的内脏脂肪面积显著增加,而在 绿茶加柑橘多酚组中,内脏脂肪面 积的增加受到了抑制。这一作用在 50岁以下受试者中尤为明显,具体 表现为:第6周时,受试者体内甘油 三酯和体脂百分比下降,第12周内 脏脂肪面积和体脂百分比下降。此 外,体重、体重指数(BMI)和血液中 高密度脂蛋白及低密度脂蛋白的比 率也有所降低。(据《北方新报》)

# 红道多的红富士甜 麻点多的黄元帅软





苹果虽然一年四季都能吃到, 但时下才是其大量上市的时候,不 妨趁着应季多吃一些。但要挑选好 吃的苹果得掌握这些小技巧。

**看花纹**。红富士要选红道道多 的,这样的口感更爽脆;黄元帅选小麻 点多的,其成熟度更好,口感更面更软。

看果蒂。一般来说,苹果的果 蒂凹陷越深,说明日照时间越充分, 生长周期越长,口感往往越甜。

试重量。红富士等口感爽脆的 苹果,分量重的说明水分足;黄元 帅、蛇果等,轻一点的口感更软。

(据《厦门晚报》)

# 呵护心脏不妨这样吃



呵护心脏健康,平时要劳逸结 合,老年人可以散散步打打太极 拳。饮食以清淡为主,戒烟限酒,避 免过饱。同时,注意慢病的防治如 控制高血压、高血糖、高血脂及高尿 酸血症等。在饮食方面,建议大家 尽量做到以下几点。

## 多摄入膳食纤维

多吃全谷物、蔬菜、水果、豆类、 坚果等食物,确保每天摄入膳食纤 维30至克45克。我国膳食指南建 议每天摄入全谷物、杂豆类食物50 克至150克。但我国超过80%的成 年居民全谷物摄入严重不足,成年 男性每日全谷物摄入量为13.9克,

女性为14.6克,远低于推荐摄入量。 每天吃水果的量不应少于200 克,蔬菜不少于200克。建议大家每

## 少吃油

天吃半斤水果、一斤蔬菜。

脂肪摄入过多会增加心血管疾 病风险,尤其是饱和脂肪和反式脂 肪。注意每天饱和脂肪酸摄入的供 能比不要超过10%。平时少吃油炸 食品,做饭菜也要注意少放油、少油 煎油炸;植物奶油、人造黄油、酥、派 类食物中反式脂肪酸可能比较多,也 注意少吃。

## 少吃盐和糖

每天摄入食盐的量不要超过5 克。少喝含糖饮料,包括纯果汁。完 整的新鲜水果最好,榨果蔬汁时尽量

#### 多放蔬菜,少放水果。 少喝或者不喝酒

我国膳食指南建议,儿童少年、孕 妇及乳母不应饮酒。成人如果想喝酒, 男性每天饮酒摄入的酒精不要超过25 克,女性不要超过15克。(据《文汇报》)