



## 科普进行时

KE PU JIN XING SHI

啤酒备受众多爱好者青睐，尤其在气温逐渐升高之时，痛饮一杯冰镇啤酒，那份畅快简直难以言表。尽管啤酒并不含过多的甜味，但它在影响血糖浓度方面的作用却不可忽视。接下来，让我们一起来了解啤酒是如何影响血糖的，以及会对身体产生哪些影响？

# 这种饮料不甜，但升糖能力超高

## 为什么啤酒不甜还会让血糖飙升？

生活中，啤酒似乎很难和“升血糖”联系起来，很多人或许不知道啤酒还被称为“液体面包”。人们之所以将啤酒称为“液体面包”，正是由于啤酒对血糖的影响很大。具体对比来看，白面包的血糖生成指数约为75（平均值），蔗糖的血糖生成指数为65，而普通啤酒（如酒精含量为4.5%的某品牌啤酒）的血糖生成指数约为119，即便是稍低一些的也达到了65~90的范围，均属于高血糖生成指数食物。

由此可见，各类啤酒比面包、糖类食品更容易引起餐后血糖的剧烈波动。尽管如此，不少人可能会感到疑惑，啤酒中明明不含糖，碳水化合物含量也不高（3~4克/100毫升），那为什么会引

起血糖的剧烈波动呢？主要有以下三个因素：

## 1.消化吸收快

和其他含糖饮料一样，啤酒在饮用过程中无需咀嚼，且不含蛋白质、膳食纤维、脂肪等延缓消化吸收速度的成分。一旦喝酒下肚，所含糖分几乎立刻就会被吸收利用，从而导致血糖快速升高。

## 2.短时间内易摄入过多

人们在喝啤酒时，考虑到酒精含量较低，不少人往往一饮就是几瓶起步。这容易导致在短时间内摄入较多且容易吸收的糖分。

## 3.容易吃下更多食物

啤酒引起的血糖剧烈波动，会让人很快感到饥饿，从而容易摄入更多食物，导致血糖进一步升高。

当大量摄入酒精后，由于酒精刺激胰岛素分泌、抑制肝糖原分解，可能会

导致血糖降低。这对于糖尿病患者而言，并不是好消息。若出现低血糖引发头晕、心悸、休克等症状，情况相当危险。

## 长期喝酒，身体会发生什么？

很多人觉得“小酌怡情”，但饮酒时，大家除了要考虑饮酒量，更需要考虑饮酒的频率和持续时间，长期饮酒对身体的危害可以说是全方位的。

## 1.易使血糖发生波动

长期饮酒，无论是啤酒、白酒还是红酒，都会引起血糖频繁且相对剧烈地波动，这对高血糖、糖尿病患者而言非常不好，会加速病情的发展。

## 2.升高血脂

长期饮酒对血脂的影响也不容小觑。酒被称为“空能量食物”，除了提供能量以外，不提供蛋白质、维生素、矿物质、膳食纤维、碳水化合物和脂肪等其

他营养物质。

饮酒相当于在正常进食摄入的能量之外，多摄入了一部分能量。再考虑到饮酒时人们往往会敞开肚皮吃东西，且下酒菜也相对油腻、热量较高，整体上摄入的热量大大增加。这些多余的热量在体内会转化为脂肪囤积起来，从而引起血脂升高，对心脑血管健康构成威胁。

## 3.伤肝

饮酒伤肝是不争的事实。这不仅是因为酒精需要肝脏来代谢解毒，增加肝脏的工作压力，也因为酒精摄入过多转化为脂肪后，会推动脂肪肝的发展。

而且，患上脂肪肝之后，若继续长期大量饮酒，还会导致肝脏的急性损伤，而增加脂肪肝发展为肝硬化、肝癌的风险。

## 4.伤胃

长期饮酒伤胃。酒精进入胃肠道可以直接引起胃黏膜的损伤，造成胃黏膜

充血和水肿，继而导致胃肠道功能障碍，引发胃炎，并增加胃癌风险。

此外，部分人在饮酒时，会少吃甚至不吃主食和蔬菜，这是因为酒精提供的能量过多。然而，饮酒时不吃主食又恰好失去了谷物类主食对胃黏膜的保护作用，使饮酒对胃肠道的伤害更大。

## 5.影响大脑和神经系统健康

常有人说，频繁饮酒会使记忆力下降，酒精对大脑和神经系统的伤害是有确凿证据的。长期饮酒会使人的学习能力和记忆力大幅下降，还会影响专注力和自控力。

研究表明，饮酒会导致人们整体脑容量减少，且饮酒量越大，这种影响越严重，也就是说长期饮酒会导致大脑的器质性病变。即便是每天只饮两听啤酒，也可能导致大脑老化。

## 如何降低饮酒的危害？

在生活中和工作中遇到一些必须饮酒

的场景，大家可以试试下面几个技巧，能够适当降低饮酒带来的危害。

## 1. 饮酒前吃主食，优先选择粗杂粮类主食

适当吃些谷物类主食，不仅能保护胃黏膜，同时谷物中的B族维生素还能弥补酒精代谢过程中消耗的大量维生素B<sub>1</sub>。考虑到粗杂粮中B族维生素更丰富，因此优先推荐粗杂粮类主食，如红豆糙米饭、燕麦、小米饭等。

## 2. 饮酒时小口慢饮，饮酒间隙多吃新鲜蔬果

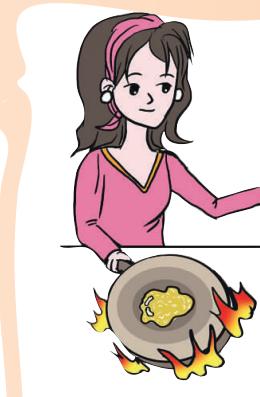
饮酒时小口慢饮，可以降低大量酒精快速进入体内时对肝脏和其他脏器的危害。如果能在饮酒期间多吃些新鲜蔬果，其提供的水分、维生素也能促进酒精代谢，保护肝脏。

## 3. 饮酒期间多喝水，促进酒精排出

饮酒期间一定要勤喝水，多排尿，优选温开水、柠檬水、淡茶水。这些水分的及时摄入，能够促进酒精从体内排出。

（王璐）

## 生活提示



## 5个厨房里的坏习惯易导致“家庭癌”

做饭的坏习惯可能导致“家庭癌”？的确，日常生活中厨房里的很多坏习惯，都可能导致癌症，或影响全家人的健康。以下是厨房中最常见的5个坏习惯，快看看有没有中招。

## 坏习惯1：不开或早关油烟机

厨房油烟是室内空气污染的主要原因之一，尤其是封闭式厨房中，油烟带来的空气污染问题更为严重。长期处在油烟环境中，可能会导致咽喉炎、鼻炎、气管炎等疾病，严重则会诱发肺癌。

在烹饪时，建议大家及时打开油烟机，并注意其使用时长。烹调之前20秒就打开油烟机可以更好地控制油烟的分布，防止油烟扩散，在烹调过程中要一直保持开启状态，并在烹调结束后让油烟机继续工作3分钟。

此外，采用低温烹调，可减少油烟产生。研究显示，当锅中的油温加热到170℃时，便会开始发生汽化分解，形成以10微米小油滴组成的油烟；而当温度提升到270℃时，高沸点食用油分子开始汽化，出现青色油烟。油烟中含有约220种成分，并

且含有苯并芘、挥发性亚硝胺、杂环胺类化合物等致突变物和致癌物。

## 坏习惯2：使用土榨油做菜

在传统观念里，土法压榨的油被视作优质的健康选择。然而，事实表明土榨油潜藏着不少安全风险，甚至可能引发癌症。首先，由于缺乏精炼，土榨油中杂质较多，烟点较低，烹饪时易产生油烟，会增加患肺癌的风险。

其次，土榨油的原料品质参差不齐，有时可能掺杂了因储存不当而霉变的材料。一旦受到黄曲霉毒素的污染，长期食用将加大患肝癌的概率。因此，建议大家尽可能选用经过严格检验，由正规厂商生产的食用油，这样的产品从原料到成品都经过了严密的监控，相对更为安全可靠。

## 坏习惯3：烹调油反复使用

家里煎鱼、炸丸子剩余的油往往被保留，并持续用于其他烹饪，如炒菜或再次油炸。然而，烹调油经过反复的高温烹调，会产生更多的致癌物和反式脂肪酸，不仅会增加患癌风险，还会增加患心血管疾病的风险。

若不忍丢弃，建议大家进行过滤，用来自制凉拌菜，但需注意别保存太久，否则油脂会氧化酸败。

## 坏习惯4：不刷锅就连续炒菜

炒完第一道菜之后，锅表面会附着很多上一道菜的食物残渣和剩下的油脂，如果继续用来做第二道菜，之前的食材残渣就会焦糊，进而产生致癌物，残留的油脂也会因为二次加热产生有害成分。

因此，需要炒多道菜时，务必在每道菜做好之后及时刷锅再做第二道。

## 坏习惯5：做菜放盐过多

日常生活中，摄入过多的盐不仅会诱发高血压，还会导致患骨质疏松、胃炎，甚至会增加患胃癌的风险。因为盐摄入过多会刺激胃黏膜，可能会导致胃壁细胞脱落，而壁细胞是保护胃部健康的屏障，一旦被破坏，便会增加患胃炎的风险，最终可能诱发胃癌。

因此，建议大家烹饪过程中，要掌握好盐的使用量，1个人全天盐的摄入量不要超过1啤酒瓶盖。同时，要减少腌制品以及加工食物的摄入，如咸菜、榨菜、火腿、腊肉、培根等。（阮光锋）

因此，建议大家烹饪过程中，要掌握好盐的使用量，1个人全天盐的摄入量不要超过1啤酒瓶盖。同时，要减少腌制品以及加工食物的摄入，如咸菜、榨菜、火腿、腊肉、培根等。（阮光锋）

炒完第一道菜之后，锅表面会附着很多上一道菜的食物残渣和剩下的油脂，如果继续用来做第二道菜，之前的食材残渣就会焦糊，进而产生致癌物，残留的油脂也会因为二次加热产生有害成分。

因此，建议大家烹饪过程中，要掌握好盐的使用量，1个人全天盐的摄入量不要超过1啤酒瓶盖。同时，要减少腌制品以及加工食物的摄入，如咸菜、榨菜、火腿、腊肉、培根等。（阮光锋）

因此，建议大家烹饪过程中，要掌握好盐的使用量，1个人全天盐的摄入量不要超过1啤酒瓶盖。同时，要减少腌制品以及加工食物的摄入，如咸菜、榨菜、火腿、腊肉、培根等。（阮光锋）