

# 吃素是个“技术活儿”!

## 做好这几件事才能保安全

自从刘晓庆说到自己的朋友因吃纯素而早逝,关注素食的人一下子就多起来了。最近某纯素食艺人41岁去世的消息传来,吃素的话题热度更高了。

吃素是个技术活,对营养知识、经济能力和时间精力都有更高要求。对吃素的人来说,有三件事一定要记得:

**第一,吃素的人,食物一定要吃够量。**

吃纯素的人,食物总量和蛋白质的总量都要比肉食者增加,比吃素之前增加。因为天然植物蛋白食物,如豆类、坚果、油籽,其中都含有很多“抗营养成分”,膳食纤维含量也更高,食物的消化吸收率和蛋白质生物利用率都低于肉类。

就蛋白质来说,素食者的每日蛋白质摄入目标是女性65克、男性75克。而有鱼肉蛋奶的人是女性55克、男性65克。大家看到,两者差距是10克。

一旦发现自己日益变瘦,肌肉流失,皮肤松弛,皱纹增加,千万不要置之不理,一定要及时干预,增加食物。

相比而言,蛋奶素食要安全一些,因为蛋和奶都可以提供容易吸收利用的优质蛋白质、维生素A、维生素D,以及多种B族维生素。即便如此,1个蛋1杯奶还是难以供应充足的蛋白质,每天两个蛋可能是更好的选择,还要增加豆制品和坚果油籽的数量。

**第二,要高度注意改善消化吸收功能。**

吃纯素的人可能切实体会到身体慢慢变得怕冷了,吃有些食物感觉消化系统有负担了。

这是因为植物性食品中含有多种抗营养成分,比如蛋白酶抑制剂、淀粉酶抑制剂、凝集素、植酸、草酸、多酚(包括单宁、花青素、类黄酮、酚酸等)和多种膳食纤维等。

这些植物成分,大部分被称为“保健成分”。但这个评价是有前提的:吃



了足够的鱼肉蛋奶,食物总量充足甚至过量了,或有人偏胖,血脂、血压、血糖过高的情况。这时候它们有一定的健康作用。

但是,如果处于蛋白质不足、营养不良的状态,或消化吸收率也比较弱而人又偏瘦,情况就不同了。这些抗营养成分会降低消化吸收率,妨碍铁、锌等微量元素吸收,降低蛋白酶、淀粉酶、脂肪酶等消化酶的活性。这时候,再多吃它们就没有什么好处了,弊大于利。

吃素的人,一旦发现自己脸色发黄或苍白,或有贫血缺铁问题,要赶紧咨询营养师,及时做营养补充。同时还要看看消化科医生,看看自己的消化吸收功能是否处于低落状态。

**第三,要做额外的营养补充。**

对于素食者来说,维生素B12是必须补充的。如果没有注意合理选择食物,纯素食者的维生素A、维生素D、维生素B1、铁、锌、omega-3脂肪酸和蛋白质等成分也有摄入不足的风险。蛋奶素食者则要重点关注铁,因为蛋和奶都不是铁的好来源。

最好能请个营养师给自己做膳食指导。必要时可以食用复合维生素矿

物质、植物蛋白补充剂和全营养产品。

如果这些都做不到,吃纯素就可能影响抗病力了。因为病毒、细菌感染而发展为重症,甚至提前离开人世,这种风险不可不防。

这里给素食者几个日常食物的建议:

(1)多吃发酵食物,比如腐乳、豆酱、豆豉、醪糟(酒酿)、馒头、面包等,因为经过微生物发酵之后,抗营养因子的含量会大幅度下降,消化吸收效率大幅度上升。

(2)多用一些香辛料,它们能增加消化液分泌,预防消化不良。葱姜、花椒、辣椒、胡椒粉、咖喱粉、姜黄粉、肉桂粉、小茴香、大茴香、罗勒、孜然、丁香、月桂叶、百里香、迷迭香等等,只要不妨碍到信仰,能用的都可以用。

(3)素食者更要提高食物的营养素密度。不要用水果、淀粉小吃替代谷物主食。水果的蛋白质含量太低,粉条、粉丝、凉粉、酸辣粉等食物几乎是纯淀粉,蛋白质含量也太低。不要喝甜饮料。要用有限的胃容量多装一些营养价值更高的天然食物。

(4)注意食物多样化。经常调换油脂、坚果、粮食、蔬菜的品种,以便获取更全面的营养。绿叶蔬菜、坚果和豆制品是必须每天吃的,主食中全谷物食物要吃到三分之一。

(5)可以多用一些焙烤打粉的谷物、坚果、油籽食材。因为焙烤后打粉可以提高消化吸收效率。

两餐之间加餐各种杂粮坚果油籽糊粉,是补充营养的一种有效方式。打粉的杂粮、坚果、油籽可以混合在面粉、玉米粉中做成主食,以便提升主食的营养价值。

特别提醒一下某些慢性疾病人群:吃纯素食并减肥之后,一段时间中可能会看到血压和血脂的下降,这固然是好事,但要注意继续感知身体变化。开头三个月有好的效果,不一定三年后也有好的效果。这是因为身体的状态变了,对营养膳食的需求也会发生变化。

开始高血压高血脂可能是主要矛盾,等到这些问题都解决之后,营养缺乏可能会变成主要矛盾。营养问题变了,那么吃法也需要随之改变。

如果一种吃法仅仅带来某些指标的下降,却没有带来活力和体能的上升,甚至长年坚持后的结局是贫血、缺铁、肌肉流失、皱纹增加、骨质疏松、认知能力下降,甚至缩短寿命,那就是坏事。只是到那时候后悔就晚了。

所以,在没有专业人员指导的情况下,不要随意采用排除很多日常食物的特殊膳食。不推荐其他人采用严格素食的膳食模式。

相比而言,可以吃鱼、蛋、奶的鱼素食,以及蛋奶素食,都要安全方便得多。部分日子吃蛋奶素食,部分日子有少量新鲜鱼、肉食物的“弹性素食”更加健康。

文/范志红(中国农业大学食品学院教授)

来源:科普中国

## 急诊不是“夜间门诊”!

# 突发病情时,你应该这样做

随着生活节奏的加快和社会老龄化的加剧,人们面临着更多突发性疾病和慢性病急性发作的风险。然而,许多患者在面临突发病情时,往往对急诊就诊流程和要求知之甚少,导致就诊过程中产生诸多困惑。

医院通常设有门诊和急诊,以应对不同患者的就医需求。急诊专门接诊急危重症和急性创伤病人,其设置旨在确保这类患者能够第一时间得到诊治。那么,哪些情况下患者应该去看急诊呢?

首先,急性创伤,如车祸、烫伤等意外事件需要到急诊就诊。这类情况往往伴随着剧烈的疼痛、出血等,需要立即进行救治。此外,慢性病急性发作也是急诊的重要接诊对象。例如,高血压患者血压急剧升高、糖尿病患者出现低血糖等,这些情况都可能危及患者的生命安全,因此需要及时送往急诊处理。

值得注意的是,有些患者可能因

为白天工作繁忙,选择在晚上下班后前往急诊看病。然而,急诊并非“夜间门诊”,它有着严格的收治范围和规定。对于慢性病等非紧急病情,患者应尽量到门诊就诊,以免占用急诊资源,影响急危重症患者的救治。

急诊与门诊在看病程序、分科设置和功能定位上存在着显著差异。

在看病程序上,急诊患者到达后,首先由分诊护士进行简单的询问和查体,根据病情的轻重缓急确定就诊顺序。而门诊患者则需要先挂号,然后按照挂号顺序等待就诊。这一流程的差异体现了急诊救治急危重症的紧迫性和高效性。

在分科设置上,急诊通常分为内科、外科等科别,相对于门诊而言,其分科较为宽泛。门诊则分科更细,患者可以根据自己的病情选择相应的科室和医生就诊。这种分科设置的差异使得急诊能够更快速地应对各种急危重症,而门诊则能够提供更专业、更细

致的医疗服务。

在功能定位上,急诊以救命为重点,主要收治急危重症和急性创伤病人。而门诊则是一般病人看病的区域,以诊断和治疗为主要任务。这种功能定位的差异使得急诊和门诊在医疗服务中各有侧重,共同构成了现代医疗体系的重要组成部分。

急诊就诊流程通常包括分诊、挂号、看病、治疗等环节。对于特别危重的患者,急诊护士会尽快缩短病史收集和查体的过程,直接安排患者进入抢救室进行救治。同时,急诊医护人员会根据患者的病情变化随时调整就诊顺序,确保危重患者能得到及时、有效的救治。

前往急诊就诊时,患者需要注意携带身份证、医保卡等必要证件,以便挂号和报销。同时,患者应该亲自前往急诊就诊,因为分诊护士需要看到患者本人才能进行基本的判断。如果患者有既往就诊经验和慢性病病史,最好携带相关医疗资料和处方,以便急诊医护人

员更全面地了解患者病情。

在急诊就诊过程中,患者可能会遇到后来者比自己先就诊的情况。这并非急诊医护人员的不公平对待,而是因为他们遵循着“先救命后治病”的原则,根据病情的轻重缓急来确定就诊顺序。因此,患者应该理解并配合急诊医护人员的工作,共同维护急诊救治秩序。

对于一些特殊病例,如被狗咬伤、醉酒等,急诊也提供了相应的救治服务。被狗咬伤的患者需要立即前往急诊就诊,接受伤口处理和疫苗接种等预防措施。醉酒的患者则会根据病情轻重接受洗胃、输液等处理,以促进体内酒精的排泄。

此外,为了预防传染病传播,医院会设置发热门诊和肠道门诊,如每年的4-10月期间,北京等地区的医院会设置肠道门诊来专门接诊腹泻病人。发热门诊和肠道门诊也是24小时开放的特殊设置区域,患者可以根据自己的情况选择合适的就诊方式。肠道门诊不开放期间,急性腹泻患者则需要前往急诊就诊。

文/应菊素(北京大学人民医院主任护师)

来源:科普中国