# 预防骨质疏松这样做

不少人认为,骨质疏松是老年人才会有的问 题,跟自己没有多大关系。实际上,骨质疏松离我 们并不远,有的人可能还没步入老年,骨质疏松就 找上门了。

# 这几种生活方式 可能让骨质疏松提前

## ①长期大量吃富磷食物

例如动物肝脏、海鲜、碳酸饮料等。这些食物中 的磷酸会打破日常饮食中的钙磷平衡,导致骨密 度降低,日常生活中要尽量减少这类饮食的摄入。

另外,这些食物还含有大量的糖、胆固醇等,大 量吃海鲜还可能引起高尿酸,甚至引发痛风。长期 食用,不仅影响骨代谢,对身体的其他方面也会造 成严重影响。

# ②长期吸烟

有大量研究发现,吸烟和饮酒都会增加骨量降 低的风险,经常吸烟的人骨质疏松的发病率更高, 而戒烟会使骨密度在一定程度有所恢复。

# ③运动量严重不足

要想骨质疏松晚点来,需要重视"峰值骨量"到 底够不够。它相当于一个人一生的骨质存量,要是 总量都不够,骨质流失的时候自然就经不起消耗。

而峰值骨量除了跟钙摄入有关,跟运动也有密 不可分的联系。

如果你一直是一个喜欢运动的人,那么,骨量

也会有更高的峰值,而长期久坐、不运动的人,身 体积攒骨量的机会少,出现骨质疏松的概率也会 增大。

### ④长期不晒太阳

阳光的照射会影响身体维生素D的合成,长期 不晒太阳、维生素D合成不足,就会影响钙的吸 收,从而加速骨质疏松的发生。

如果真的没有条件晒够太阳,也可以通过服用 维生素D制剂等方式进行补充。

# 这些高危人群 更容易出现骨质疏松

# ①两年内发生1次以上骨折

频繁骨折或骨折的情况特别严重,可能意味着 存在骨量减少的问题。

有不少人就是在发生骨折后,才到医院确诊 的,因此,一旦发生这样的情况,应尽早到医院进 行骨密度检测。

# ②月经紊乱或闭经较早的女性

出现这些症状的女性,往往存在雌激素水平较 低的问题,而雌激素水平也跟骨质流失有关系。

# ③厌食症患者或过度节食者

厌食症和过度节食是骨质疏松的警钟。

患者可能由于不正常的饮食方式导致营养不 良,这同样会导致内分泌紊乱、雌激素水平降低, 从而引起骨质疏松。

# ④长期服用某些药物

有许多药物会导致骨代谢异常、骨质流失,例 如肾上腺皮质激素、甲状腺素、抗抑郁药物等。在 服用这些药物的时候,要密切关注自己的骨密度 变化,然后在医生的指导下对骨密度进行补充。

# 预防骨质疏松这样做

预防骨质疏松,多吃钙片就行了?这可是个大 误区。虽然骨质疏松跟骨质流失脱不了干系,但光 补钙也不一定能把流失的骨质补回来。

骨质疏松本质是骨代谢异常造成的,其中还包 括成骨能力减弱、钙吸收变差、骨吸收速度过快等 问题,光补钙但是吸收不了,也没有多大的作用。 最好的办法,还是先去找医生进行规范、有针对性 的诊断和治疗。

当然,除了日常补钙,这些事情也要做好: 适量运动:尤其是抗阻训练,能通过负重、增加

阻力的方式刺激骨细胞;

预防跌倒:跌倒后容易加重骨质疏松的病情, 变成重度骨质疏松;

控制饮食:少摄入富磷食物,例如碳酸饮料、动

总之,骨质疏松的预防本质上是减缓骨质流失 的速度,让骨骼健康的时间更长一些,因此,这项 工作开始得越早越好。

来源:科普中国

# 错误的刷牙习惯,会给牙齿带来伤害

别等到睡前才刷牙

每天都刷牙,为什么还会长蛀牙?为什么牙齿 还会酸痛?那是因为你没有刷对牙。错误的刷牙习 惯,不仅无效,还会给牙齿带来伤害。

很多人喜欢等到睡觉前一刻才去刷牙,殊不 知,这个习惯对于入睡困难的人群来说并不友好。 刷牙这个动作以及牙膏里的一些薄荷成分,会刺 激大脑,使其变活跃,赶走好不容易积累起来的困 倦。因此,建议大家晚饭后半小时到1小时刷牙,这 样可以营造进入夜晚的氛围,让身心放松下来。注 意,睡前不要再进食以及喝甜饮料。

不推荐饭后立即刷牙。正常人群口腔pH酸碱 度为6.6~7.1。有研究显示,口腔的pH值在进食后开 始降低,即开始"酸化",12分钟左右降到最低。随 后,口腔pH值逐步回升,半小时后回到正常水平。 如果饭后立即刷牙,此时口腔是酸性环境,牙齿矿物 质会被溶解,而刷牙漱口会带走这部分矿物质。因 此,在饭后半小时到1小时刷牙是最科学的。

晚上没吃东西,早起也要刷牙。这是因为,即便 睡前刷牙了,经过一晚的睡眠,口腔中仍会滋生大 量细菌。并且,夜间进入熟睡状态,身体各项机能都

在休息,口腔内分泌的唾液量也会降低,唾液冲刷和 唾液的抑菌作用都会减低,滋生出来的细菌则快速 繁殖。早上刷牙的目的就是要在进食前尽量清除细

建议将刷牙时间控制在2分钟左右。关于牙膏 用量,成人用约豌豆粒大小的牙膏量为宜,6岁以 下儿童用米粒大小的牙膏量就足够了。刷牙时间 过长、用力过大并不会使牙齿更干净,相反,可能 损伤牙齿。

来源:生命时报

网络上有传言,说空心菜是"最毒绿叶蔬菜",因为它的茎是空 心的,能像吸管一样,把周围环境中的重金属和一些有害物质"吸 进去",甚至空心菜还有"万毒之王"的称号。这个说法是真的吗?

其实,虽然在富集重金属方面,空心菜比一般蔬菜要强一些, 但空心菜本身并不会额外富集很多重金属。

蔬菜中重金属含量一般取决于3个因素:空气、土壤和水质。 正规安全场地种植的空心菜,在食用上是安全的。

食用空心菜,最需要注意的是草酸的问题。

空心菜和菠菜一样,草酸含量较高,而草酸会影响钙的吸收, 也会增加结石的形成风险。因此,炒空心菜之前可以先焯水,这样 可以去除大部分草酸。

### 哪些蔬菜真的有毒

# 1.一些野菜

在自然界中,有些野菜是有毒的,如蕨菜,含有诱癌物质"原蕨 苷"

还有一些野菜,长得像我们平时吃的蔬菜,容易被误食,如野 芹菜、曲菜娘子、野生地、石蒜、断肠草等,误食后可致食物中毒。因 此,对于不知名的野菜,以及生长在污染环境的野菜千万不要采

### 2.一些野生蘑菇

每年都有因采食野生蘑菇而中毒的案例。大家不要抱着侥幸 心理,认为只有花蘑菇才有毒。

其实,仅凭外观很难完全判断蘑菇是否有毒,很多毒蘑菇长得

对于无法辨别品种的蘑菇,一定不要采食。一旦误食,轻则引 起胃肠、皮肤和精神等异常,重则可致死亡。

# 3.久泡的黑木耳

不要吃隔夜或泡发时间过长的黑木耳或银耳。

黑木耳、银耳如果感染椰毒假单胞菌,经长时间浸泡可能会产生毒素米酵菌酸, 米酵菌酸的耐热性极强,普通烹煮方法不能破坏其毒性,进食后中毒,重则可致死亡。 4.新鲜黄花菜

鲜黄花菜含有毒生物碱,会刺激胃肠道黏膜和呼吸系统,食用后易出现腹痛、呕 吐、腹泻等不适,因此,不可直接食用鲜黄花菜。

市面上卖的干黄花菜在加工时经清水充分浸泡,已将大部分有毒物质除去,相对 来说安全性更高一些。

# 5.发芽的土豆

土豆发芽后会产生大量龙葵素,食用后会刺激胃肠道黏膜,麻痹呼吸中枢,对人 体有害。

# 6.不熟的四季豆

生四季豆中含皂素、植物血球凝集素、胰蛋白酶抑制剂等有害成分。人吃了未煮 熟的四季豆,可出现头痛、恶心、呕吐、腹痛、腹泻等不适。

将四季豆彻底煮熟,即可有效去除毒素,一般要大火焖煮10分钟以上,最好在 15~20分钟,当四季豆颜色由鲜绿色变为暗绿或墨绿色,没有豆腥味时,就可以食用

此外,油豆、扁豆、刀豆、豇豆等在食用之前都应充分加热。

7.苦葫芦

瓠子、丝瓜、黄瓜、葫芦等葫芦科蔬果,在特殊条件下会产生葫芦素。

葫芦素是一类发苦的有毒物质,即使经过加热处理,这种毒素也很难被破坏,食 用后可能会引起食物中毒,轻则出现头晕、腹泻、恶心等不适,重则可至腹痛、休克,甚 至导致死亡。因此,这类食物如果味道发苦,就不要食用了。

来源:北京青年报

闻

三尝味

市面上的洗脸巾产品主要有棉柔巾和绵柔巾,别 看这两种柔巾就一字之差,却是两种东西。那么,这两 种洗脸巾有什么区别?我们该如何挑选洗脸巾?有什么 办法能简单检测洗脸巾的好坏?一起了解一下。

# 棉柔巾和绵柔巾的区别

棉柔巾和绵柔巾其实是两种不同材质的柔巾。 棉柔巾,指的是采用天然棉纤维,用100%天然棉花 制成的柔巾,只需经过物理加工,生产过程中无任何化

# 绵柔巾≠棉柔巾

# 选对洗脸巾注意这两点

产添加,对皮肤更及好。

而"绵"是采用其引申义,代表柔软的意思。绵柔巾 的成分通常是聚酯纤维、粘胶纤维等一种或多种材料 的组合

聚酯纤维,也就是我们俗称的涤纶,是一种由有 机二元酸和二元醇通过化学缩聚制成的合成纤维;粘 胶纤维的主要原料是化学浆粕,包括棉浆粕和木浆粕 两种,通过化学反应,将天然纤维素分离出来再生而 聚酯纤维和粘胶纤维本质上都是化学人造纤维。

-部分化学纤维材质的洗脸巾,加工过程需要使用强 酸、强碱和部分化学助剂,可能会有硫化物和化合物残 留,每天用这样的洗脸巾擦脸,会对面部皮肤形成刺

另外,在产品包装上,你可能还会看到上面有"水 刺无纺布"的字样,这跟材质有什么关系吗?

其实,这是一种加固纤维的工艺,是指将高压微 细水流喷射到一层或多层纤维网上,使纤维相互缠 结,从而使纤维网得以加固,得到的织物即为水刺无

此外,从环保角度来看,棉柔巾的成分棉纤维可再 生,埋在土里三个月左右便可自然降解,绿色环保。而 绵柔巾中含有一种或多种化学纤维,大部分化学合成 纤维的源头来自石油石化产品,在大自然中难以降解。

# 如何挑选洗脸巾

市面上的洗脸巾产品繁多,在购买时,我们该如何

◎要选择明确标注为"100%棉""全棉水刺无纺布" 字样的。 ◎要优先选择标注采用《柔巾》(GB/T 40276-

2021)标准的产品。 如果大家还是不放心,对于买回家的柔巾,可以通

过简单的测试进行判断:

# ●浸水法

将柔巾泡在水里,纯棉柔巾没有异味;而一些粘胶 纤维绵柔巾遇水后会有一股焦糊味,拧干后还伴随着 一股酸臭味。

# ●燃烧法

纯棉柔巾燃烧后,残留物是细而软的絮状灰烬;而 绵柔巾燃烧后,残留物为又黑又硬的块状固体。

作为消费者,要擦亮双眼,在鱼龙混杂的市场找到 适合自己的柔巾,尤其是一些特殊群体,如敏感肌和新 生儿群体,更要多加重视。

来源:农视网

# 选好书桌椅 对预防儿童青少年近视很重要

孩子们天天都要做作业、看课外书 或者做手工,这些活动都离不开书桌椅。 选择适合的书桌椅,为孩子创造一个舒 适、健康且高效的学习生活环境,可以帮 助他们远离近视和脊柱弯曲异常等健康 问题。

那么,该如何挑选书桌椅呢?可以参 考以下几个要点:

第一,书桌长度不小于70厘米,宽 度不小于45厘米。椅子宽度与孩子的臀 部宽度相匹配,宽度不小于35厘米。同 时,建议选择有椅背的椅子,椅背高度贴 合孩子脊背,为孩子脊背提供支撑,从而 帮助其保持正确坐姿。

第二,书桌椅的高度应随着孩子的 生长发育进行适时调整,椅子高度与书 桌相匹配。以"孩子坐下,背部挺直、大腿 与上半身相互垂直、大腿与小腿相互垂 直、上臂自然下垂时,手肘在桌面以下 3~4厘米"为原则,选择适合的高度。

第三,如果家中书桌椅无法调节高 度,也可参照上述原则,通过"人工调试" 的方式进行简单调整。例如,书桌过高 时,尽可能选用高一点的椅子,并在脚下 加垫脚垫,保证孩子的脚不悬空;书桌过 矮时,则可以在书桌下方垫上一些物品 来提高高度,但一定要确保安全稳固。

第四,如果书桌配有抽屉,那么抽屉

下方应留有足够的空间,以确保 孩子坐下时膝盖不会受到阻碍。

第五,书桌下方避免设置挡板, 以便孩子在学习过程中能够自由活 动腿部,减轻疲劳感。

第六,最好不要用成人办公桌椅、餐 桌椅等替代书桌椅。

除挑选合适的书桌椅外,家长还应 引导孩子养成良好的用眼习惯,以预防 近视发生。

首先,保持正确的读写姿势,做到 "一尺一拳一寸",即眼睛距离书本一尺、 胸口距离桌子一拳、握笔手指距离笔尖 一寸。



钟,每40分钟左右要休息10分钟,可通 过远眺或做眼保健操等进行放松。

最后,科学合理使用电子产品。孩子 连续使用电子产品超过20分钟,应休息 远眺放松10分钟,年龄越小,连续使用 电子产品的时间应越短。非学习目的使 用电子产品每次不超过15分钟,每天累 计不宜超过1小时。

来源:国家疾控局

莲藕有很高的食疗价值,生着吃能凉血散 瘀,熟着吃能补心养肾,莲藕中的黏液蛋白和 膳食纤维能帮助人体减少脂肪的吸收,同时, 莲藕中的鞣酸还能健脾益胃,促进消化。按照 中医的说法,莲藕浑身都是宝,有开胃清热、滋 补养性的功用。

但是,莲藕长在泥里,刚挖出来时样子会 很难看,外皮发黄,长着斑点。不良商贩会将莲 藕倒进盛着液体的塑料桶里,让莲藕"泡澡"。 泡不了几分钟,这些莲藕就变得又白又嫩了。

这种溶液是稀释的亚硫酸,有很强的腐蚀 性。所以,千万不要被莲藕的外表所迷惑。如果 发现同一个摊位,既有白白嫩嫩的莲藕,又有 黄黄土土的莲藕,最好买黄黄土土的。 此外,大家还可以按照"一闻,二看,三尝

味"的方法来买莲藕。 1.闻气味——散发淡淡酸味的莲藕不能要 好的莲藕带有泥沙,能闻到泥土的腥气。

被亚硫酸泡过的莲藕外表白净,散发着淡淡的

# 2.看颜色——问题莲藕过水就变黑

莲藕放的时间一长就会变色,但被亚硫酸 泡过的莲藕放上很多天也依然白净如新。但是 只要一过水,被亚硫酸泡过的莲藕就会迅速变

# 3.尝味道——生吃味酸是问题莲藕

莲藕的种类不同,有的莲藕生吃是苦的, 有的莲藕生吃是甜的。如果生吃是酸的,就说 明这个莲藕很可能被亚硫酸或其他酸性溶液 泡过

市面上的莲藕大致分为红花藕、白花藕和 麻花藕三种。红花藕的外皮是褐黄色的,身形 短粗,生吃有苦味。白花藕的外皮呈银白色,身 形长细,吃起来是甜的。麻花藕的外皮很粗糙, 呈粉红色,淀粉含量高,不大适合生吃。这三种 藕就营养价值来说都差不多,但红花藕和麻花 藕适合做熟了吃,凉拌的话,味道就不如白花 藕了。

来源,健康指南

