

香港九龍觀塘翠屏道3號

3 Tsui Ping Road, Kwun Tong, Kowloon, Hong Kong. 電話 Tel: (852) 2861 0283 電郵 E-mail: cfsc@cfsc.org.hk 傳真 Fax: (852) 2520 0438 網址 Website: www.cfsc.org.hk

媒體報導

日期: 2014年6月20日(星期五)

資料來源: 經濟日報 - 副刊 - C7

標題: 為鹽平反



提到鹽,很多人立即聯想起高血壓,因為此病與鹽份攝取過多有關。正因如此,我們不知不覺間對鹽份變得既敏感又克制,有人甚至乎盡可能拒鹽於口外。究竟完全戒鹽的做法,對健康有何影響?

鹽是常用調味料之一,食物中的鹽,其實有好幾種,最為大眾所熟悉及普遍使用是氯化鈉(Sodium Chloride,化學式為 NaCl),亦即是我們日常食用的餐桌鹽,它是一種礦物結晶體。基督教家庭服務中心註冊營養師鄭雅新說:「在營養學角度而言,鹽是人體不可或缺的礦物質。人體內,鈉質會影響水份的平衡,並影響血液的溶量和血壓。在神經系統中,鈉質扮演着重要的角色,直接影響肌肉和神經系統的運作。」

至於在消化系統的工作中,鈉質可促使有效地吸收葡萄糖,並幫助其他營養素的吸收。體內鈉質的水平失衡,消化系統、肌肉和神經系統將無正常運作,可能會導致積存過多的水份於身體內。





香港九龍觀塘翠屏道3號

3 Tsui Ping Road, Kwun Tong, Kowloon, Hong Kong. 電話 Tel: (852) 2861 0283 電郵 E-mail: cfsc@cfsc.org.hk 傳真 Fax: (852) 2520 0438 網址 Website: www.cfsc.org.hk

提防低鈉症

一般而言,人體透過泌尿系統調節體內鈉質的水平,攝取量偏低的時候會減少尿液中的鈉質,甚少 出現鈉質過低的情況。再者,除了食鹽外,有很多食物本身含有鈉質,因飲食問題而導致低鈉並不 常見。「不過,由於鈉質會從汗水和糞便中流失,大量出汗或腹瀉後,沒有補充足夠的鈉質,便可 能會出現低鈉症問題。低鈉症是個不容忽視的問題,因為腦部的運作會受影響,導致頭痛、痙攣、 神志不清、昏迷,甚至可能會致命。」

雖然鹽份嚴重不足會對身體有壞影響,但也不能過量。不論長期攝取過多的納質、電解質或其他營養素都好,均會經由腎臟處理,再排出體外,因而增加腎臟的負荷。 其中進食過多的鹽份,身體積存過多的水份,令血壓上升。

高量攝取鹽份或鈉質對身體的影響非一朝一夕,同樣只是偶爾一餐完全戒鹽,之後又故態復萌,對身體沒有太大的幫助。「最擔心的情況,一餐戒鹽,下一餐卻有補償心態,一下子吸收更多,反而令到體內鈉質水平攝取不穩定,經常如此,對身體有害無利。」

避免高鈉小貼士

她認為,從日常飲食着手,將之變成生活習慣更加實際,反而有助減少鈉質的攝取量,方法包括:盡量選擇新鮮的食物,因天然新鮮的食物所含的鈉質較少;減少進食醃製或加工食物,如香腸、醃菜、罐頭食品等,減少外出進餐、以及在家煮食較容易控制鹽的使用量。通常餸汁中的鈉質非常高,應盡量避免「撈汁」。善用包裝食品上的營養標籤,一些食物雖然鹹味不重,但鈉質含量卻可以頗高。

想食物的味道豐富一點,加鹽並非唯一選擇,有很多天然的香料都可以讓食物的味道更加出色,而且鈉質的含量還相當低。例如中餐之中常用的薑、葱、蒜、芫荽、花椒、八角、香茅,或者味道較重的蔬菜如洋葱、燈籠椒,甚或以水果入饌如菠蘿、芒果,同樣可以加強食物的味道。西餐中一些香草如迷迭香、鼠尾草、百里香、刁草等等也是健康天然健康的調味品。

及早減少重口味

鄭雅新提醒大家,年青時已習慣重口味食物,當年老時,只會更重口味,不少長者十分愛吃醃菜、鹹蛋等濃味食物,相信都是與味蕾變差有關。事實上,隨着年齡增長,舌頭的敏銳度逐漸下降,但可以透過訓練讓味蕾有所適應,方法是循序漸進逐步減少鹽份攝取量。

【攝取鈉質 Index】

2,300:根據美國及澳洲的營養師協會建議,我們每天不宜攝取多於 2,300 毫克的鈉質,每一茶匙





基督教家庭服務中心

Christian Family Service Centre

香港九龍觀塘翠屏道3號

3 Tsui Ping Road, Kwun Tong, Kowloon, Hong Kong. 電話 Tel: (852) 2861 0283 電郵 E-mail: cfsc@cfsc.org.hk 傳真 Fax: (852) 2520 0438 網址 Website: www.cfsc.org.hk

的餐桌鹽所含的鈉質約 2,300 毫克,高血壓患者亦根據此建議攝取鹽份。職業運動員或一般人士進行大量活動後流汗多(鈉質經由汗水流失),便有需要補充多一點納質,如飲用含有鈉質的運動飲品。



