更年期と保養

吃對了,就不怕!

到了更年期,荷爾蒙容易不平衡的狀況下,對於飲食的分配更要多加注意吃對了,就不怕!

「四:三:三荷爾蒙平衡飲食療法」由美國知名專家 柏瑞·吉爾斯博士首創·他建議百分之四十的熱量來自碳 水化合物·百分之三十的熱量來自蛋白質·剩下的百分之 三十的熱量則來自脂肪·十多年來·這份針對抗衰老的設 計食譜·風靡了全美。

「四三三」描述的是一種保持身體正常,或較高的代謝速率,以及平衡荷爾蒙的飲食方式。針對每個人的不同需求,設計一套平衡營養的計畫,從正餐到點心,都是以「四三三」的碳水化合物、蛋白質和脂肪的比例來營養身體,保持與荷爾蒙的平衡。



作者:歐忠儒博士

香焦牛奶、香焦豆漿是高纖維的碳水化合物。

不僅對更年期的男女有效,對於希望增加體能精力、控制血糖含量、降低膽固醇和高血壓的人來說,也是十分理想的食譜,也可達到瘦身的效果。

「四三三」飲食的比例是按照一頓飯所含的熱量,來調配飲食中所含碳水化合物、蛋白質和脂肪。但是,我建議的「四三三」聚焦在飲食平衡,是針對食物、血糖以及胰島素的一種總體認識。更年期男女攝取碳水化合物的最好來源,就是高纖維、低澱粉、低血糖的食物。

高纖維的碳水化合物有著豐富的營養‧而且是低血糖指數並富含維他命和礦物質‧它們應該是主要的碳水化合物的攝取源。

實際上,大部分致癌因素,除了情緒壓力因素外,蔬果攝取的不足是極需要重視的課題, 尤其是更年期的男女朋友,身體歷經了數十年壓力、飲食等問題的摧殘迫害,從更年期開始, 身體會慢慢的索討你的累積負債。

除了飲食、運動習慣的改變、建議及早建立例行性身體健康檢查的習慣、才能提早發現身體疾病、即時防治。



摘自《荷爾蒙叛變:人類疾病的元凶》·博思智庫出版。 2015年7月18日刊登於人間福報。