《飲食革命》動物性蛋白質過高 骨鬆症元凶

牛奶含磷過高影響鈣吸收,外食也有關係,肉類及蛋宜少吃,運動、 陽光、蔬果可遠離骨鬆危機。

台安醫院新起點專任醫師陳添基醫師指出,美國衛生署以及哈佛醫 學院曾發表一項報告:太多的奶製品與蛋白質是造成骨鬆症的第一原 因。骨鬆症和動物性蛋白質的關係是成正比,也就是吃愈多肉類和動 物性蛋白質,骨折比率愈高。

為什麼動物性蛋白質或牛奶喝越多,鈣就會流失越快?醫師表示,鈣質的吸收和磷是相對的,牛奶的鈣含量比母奶高出3~4倍,問題是,牛奶中磷的含量太高,影響鈣的吸收,而母奶鈣含量雖然沒有牛奶高,但母奶的磷含量很低,比較起來,喝母奶反而可以吸收到更多鈣質。值得注意的是,現代人大都外食,許多加工食品,例如泡麵等都含有高量的磷,這些食物都會影響鈣質的吸收率。

如何避免高蛋白質飲食,醫師表示,一杯的煮熟的蔬菜比一杯牛奶的鈣質還要多。他建議盡量不要吃肉、魚、家禽、奶、蛋、素肉品,也不要過量攝取堅果類、種子類;平日多吃綠色、黃色蔬菜、水果、全穀類、豆類等食物。選擇正確的飲食,配合適度的運動及陽光,才能遠離骨鬆症危機。