

吃烤肉配可乐可能导致骨癌公卫执业医师考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/646/2021_2022__E5_90_83_E7_83_A4_E8_82_89_E9_c22_646147.htm 据一项最新的科学研究显示，吃烤肉时如果搭配可乐，会有导致骨癌的危险！吃烤肉是许多人的最爱。因为烤肉味道香气扑鼻、食之有味，成为许多人聚会的首选。殊不知，烤肉在熏烧的过程中，容易带来很多健康问题，比如脂肪含量高，胆固醇的含量也很高等。尤其值得关注的是：据一项最新的科学研究显示，吃烤肉时如果搭配可乐，还会有导致骨癌的危险！如果只是单喝可乐或者只吃烤肉倒不会有太大的关系，只要不过量都不至于产生很大的影响，但是如果这两样食物搭配在一起，同时进食的话，就会对身体健康带来很大的影响。因为可乐中所含的咖啡因会加速熏烧食物分解后的碳离子活动，这被称为JAJ现象。这种现象会导致体内的钙质严重流失。由于人体有自行修复的机制，因此当钙质严重流失的时候，人体会不由自主地想要生成更多骨细胞。这种过度增殖容易产生病变，导致骨癌。虽然这是一项极新的研究，还有待进一步证实。但是吃烤肉时，带来的很多健康问题，应该引起重视。这些火烤、烟熏食品，烧烤时炭火中的呛烟含有多种致癌物质，如硫氧化物、氮氧化物、颗粒物、二恶英、苯并芘等。肉类在烤炉上烧烤时散发出诱人的芳香气味，同时随着香味的散发，维生素遭到破坏，蛋白质发生变性，氨基酸也同样遭到破坏，严重影响维生素、蛋白质、氨基酸的摄入。因此，应尽量减少吃烤肉的次数和数量。而且，烤肉最好与新鲜的蔬菜水果一起吃。新鲜的绿叶蔬菜如生菜、空心菜，以及西

红柿、白萝卜、青椒和水果如苹果、猕猴桃、柠檬等都含有大量的维生素C、E.其中，丰富的维生素C可减少致癌物亚硝酸胺的产生；而维生素E具有很强的抗氧化作用。这种科学的搭配，能减少吃烤肉带来的弊病。 更多信息请访问：百考试题
医师网校 医师论坛 医师在线题库 百考试题执业医师加入收藏
100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问
www.100test.com