



首届巴渝名医科普大赛 网络投票正式启动

医学科普是一项关系国家发展和民族兴盛的基础性工作，全面提高全民素质，是全面落实科学发展观，扎实推进《全民科学素质行动规划纲要》努力提高全民科学素质的重要举措。首届巴渝名医科普大赛以“增强科学素养 促进全民健康”为主题，由重庆日报报业集团、重庆市社会科学界联合会指导，重庆晨报、重庆市医药教育研究会主办。

自本次科普大赛启动以来，一季度报名阶段经专家评审团初选出科普文章80篇、科普短视频8条进入网络投票环节；通过网络投票大众评选出40篇科普文章、6条科普视频进入专家评审阶段，再由专家评审团评出一季度优秀参赛作品进入年度总决赛。

本次科普大赛投票时间为2024年1月30日10:00至2024年2月3日20:00止，大家可扫描二维码进入投票页面，每人每天可投票1次，在投票页面任意选择本次科普大赛参赛的科普短视频和科普文章进行投票，每次可投5票，网络投票结果将会在主流媒体开展为期3天的公示。

“目前医疗行业在大力提倡科普，将更多知识传达给广大群众，也是医疗工作者最基本的职责之一。医生除了救治病人之外在更多媒体平台传递自身的专业知识，让更多患者能够了解相关治疗方式，少走一些弯路。”重庆市肿瘤医院肝胆胰脾肿瘤科主治医师张希接受采访时谈道，本届巴渝名医科普大赛，通过比赛形式，挑选优质科普内容，比较具有权威性。

“医学科普主要是医生以及医学科学家与广大民众之间建立一座信息沟通的桥梁。对于普通老百姓来讲，没有专业的医学知识以及素养，很多专科疾病诊断、治疗措施乃至发生发展一些基本原理是不理解的，所以医生要将专业知识用浅显易懂的语言让广大民众能够更好地认识疾病、预防疾病并达到更好地治疗疾病的作用。”陆军军医大学第二附属医院(新桥医院)肿瘤科陈正堂教授表示。

即日起请扫描二维码，为喜爱的科普作品投票。



老人冬季胃肠道保健 要注意这些

当前正值一年中最寒冷的季节，人体本能地希望摄入更多热量，贮存脂肪来增强御寒能力。专家提示，这个时期尤其是老年人可以通过合理的饮食选择和保健方法，增强身体免疫力，健康安全过冬。

“随着气温的明显下降，老年人新陈代谢会更加缓慢，脾胃功能相应减弱，胃肠道的蠕动也会减缓，可能导致食物在胃肠停留时间延长，增加老年人消化系统负担。”北京医院消化内科副主任医师刚锐表示，由于季节原因，部分老年人可能还习惯吃油腻辛辣食物，这些食物可能会对消化系统造成额外压力，导致反酸、烧心、胃痛、腹胀、腹泻等。

对老年人而言，冬季胃肠道保健要注意哪些?专家提醒，保持规律的饮食习惯有助于维持消化系统的健康，建议老年人每天定时进食，避免过度饥饿或过饱；多样化的饮食有助于身体获取所需营养，老年人可以适当摄入蔬菜、水果、全谷类食物、蛋白质、坚果等；适度运动有助于促进肠道蠕动，改善消化功能。刚锐特别提醒，胃炎患者应避免刺激性食物和饮料，如辛辣食物、咖啡、酒精等；胃溃疡患者需要避免过度油腻和辛辣食物；腹泻患者应保持清淡饮食；胃食管反流患者应避免甜、粘、腻的食物。

北京协和医院临床营养科主任于康提示，要遵循“食不过饱”原则，尽量保持食物清淡，少油少盐。此外，保持良好的生活习惯，包括充足的睡眠、减少压力、避免过度饮酒和吸烟等都有助于维持消化系统的健康。

新华社

四条控制血糖 饮食技巧 简单好记适合大多数人

近些年，糖耐量受损、高血糖、糖尿病等的发病率逐年升高，越来越多的人开始焦虑自己的“血糖”，网上也开始流传各种“控糖饮食小妙招”——比如“吃硬不吃软就能有效控制血糖”。所谓“吃硬不吃软”，指的是优先选择质地相对干硬的食物，少吃质地柔软、糯叽叽的食物。那么，这种控糖技巧真的管用吗?

“吃硬不吃软”真能控制血糖吗

先说结论：“吃硬不吃软”这个建议的确有一些道理，因为进餐后血糖的上升速度和食物的质地有关。比起软、烂、糯，水分含量高的食物，干硬、粗糙、水分含量低的食物，相对更不容易被咀嚼成糊状，也就没那么容易消化。既然消化得慢，分解成葡萄糖进入血液引起血糖上升的速度也就慢，餐后血糖波动也就更小，自然更有利于维持血糖的平稳。

对于血糖控制不佳、糖尿病的朋友，在进食时，优先选择质地相对干硬的食物，少吃质地柔软、糯叽叽的食物，更有利于维持餐后血糖的平稳。比如多吃“有嚼头”的窝头，少吃软乎乎的白面包；多吃硬挺筋道的面条，少吃煮到软烂、入口即化的线面等等。

要注意的是，这里所谈的“干硬”和“软烂”，大部分情况下是指以淀粉为主要成分的主食。毕竟，蔬菜水果、肉蛋奶豆中淀粉含量远比主食低，它们在体内直接转化为葡萄糖的“能力”也就低很多，对餐后血糖的影响力也小于淀粉类主食。

这些因素会影响餐后血糖水平

先说答案：“吃硬不吃软”的确可以粗略成为一种控制血糖的方式，但对于糖尿病、高血糖患者，仅看这一方面，还不够全面，可能引起误判。这是因为除了软硬之外，食物的主要成分(食物本身的含糖量)、食物的生熟、食物的加工程度和加工方式、食物的温度、食物本身的组织结构等因素，都会影响身体餐后的血糖水平。记者整理成了一张表格，大家可以看看：

- ①食物本身含淀粉和添加糖越多，越容易引起餐后血糖快速上升。比如即便是偏硬的糙米饭，也比较糯的蒸红薯血糖生成指数要高，前者血糖生成指数是68，后者血糖生成指数是51。
- ②食物越生，越不好消化，血糖生成指数越低；反之，食物越熟，越容易消化，血糖生成指数越高。生熟的判断，既包括自然成熟的程度，也包括烹饪加工的熟度。比如生香蕉的血糖生成指数是30，成熟香蕉的血糖生成指数是52。
- ③食物加工的程度越高，越精细，往往越容易消化，血糖生成指数越高，加工程度越低，血糖生成指数越低。比如即食燕麦粥的血糖生成指数是79，需沸水冲泡加工的片状燕麦粥血糖生成指数是55。
- ④凉的食物往往比热的食物血糖生成指数更

低。一方面是因为偏热的食物的确更容易被胃肠道接受，另一方面是因为冷的淀粉类主食中可能含有一定比例的抗性淀粉，抗性淀粉更难消化吸收。

⑤食物本身的结构也会影响血糖生成指数。结构越疏松，越容易被消化酶接触到，进而很快消化吸收，升高血糖，血糖生成指数自然就高。食物的结构如果紧密致密，就不太容易消化，血糖生成指数就低。比如未发酵的死面馒头，血糖生成指数为70，全麦粉馒头血糖生成指数为82。

适合多数人的“科学控糖”小技巧

“吃硬不吃软”除了不适用于糖尿病、高血糖患者外，对于胃肠道消化功能较差的朋友来说，也不太适合。比如胃溃疡严重的朋友，就应该避免太过干硬的食物，防止其对胃黏膜产生机械性刺激。此外，一些老年人消化功能减退，不宜大量吃干硬的食物，否则会因为消化不良引起其他问题。还有牙口不好的中老年人，要避免太硬的食物造成牙齿损坏。

那么，有没有更科学、适合更多人群、好用好记好执行的“科学控糖”吃饭小技巧呢?当然有!记者整理出了4条，大家可以灵活选用：

- 1.胃肠道没问题，吃硬少吃软，没毛病。
- 2.胃肠道功能差，或不习惯吃干硬食物，那就吃杂。吃粗不吃精，一餐的食物种类尽量杂，包括蔬果、瘦肉、蛋、主食等。主食选择粗杂粮而非精米白面类食物。
- 3.没条件搞食物多样化，或不习惯吃太多粗粮，那就注意食物加工别太精细，食物形态别太细碎软烂。比如，用普通锅具煮“汤米分离”的稀粥，而不是吃熬到入口即化、看不到大米原貌的黏糊粥。
- 4.吃饭顺序帮帮忙，先汤/水，再菜、肉，最后吃主食。

如果以上原则您还是觉得复杂，那可千万不要记住吃饭顺序的调整——先喝点清淡的汤粥或水来占据一定的胃容量，随后吃富含大量膳食纤维没那么好消化的蔬菜，接着吃非常“扛饿”的优质蛋白质，如肉蛋等，最后再吃提供淀粉的主食，这样可以最大程度降低淀粉类主食的摄入量。

据科普中国



13018333716
15023163856
023-65909440

◆ 重庆两江新区...
◆ 重庆南岸区...
◆ 重庆主城区...
◆ 重庆经开区...
◆ 重庆高新区...
◆ 重庆两江新区...
◆ 重庆南岸区...
◆ 重庆主城区...
◆ 重庆经开区...
◆ 重庆高新区...

重庆市梁平区烟草专卖局送达公告
梁平区烟草专卖局...
重庆市武隆区烟草专卖局送达公告
武隆区烟草专卖局...
重庆市黔江区烟草专卖局送达公告
黔江区烟草专卖局...
重庆市开州区烟草专卖局送达公告
开州区烟草专卖局...

重庆市渝中区人民政府关于对重庆市中医骨科医院化龙桥院区二期项目国有土地上房屋征收的公告
渝中区人民政府...
重庆市渝北区人民政府关于对重庆市渝北区...二期项目国有土地上房屋征收的公告
渝北区人民政府...
重庆市南岸区人民政府关于对重庆市南岸区...二期项目国有土地上房屋征收的公告
南岸区人民政府...
重庆市沙坪坝区人民政府关于对重庆市沙坪坝区...二期项目国有土地上房屋征收的公告
沙坪坝区人民政府...