

洗澡是我們每一個人經常要做的事情。但是你有沒有好好去瞭解和學習過關於洗澡的細節。先洗頭還是後洗頭？水溫多高才合適？或許你我都是憑感覺，從來都沒有去注意過這些。

很多人洗澡順序是錯的

#### “沐浴序曲”之一：洗臉

正確的洗澡順序：洗臉、洗澡、洗頭。為什麼要把洗臉放在第一？原來，當你進入淋浴房後，熱水一開，就會產生騰騰蒸氣，而人體的毛孔遇熱會擴張，所以如果當你在此時沒有先將臉洗乾淨，臉上積累了一天的臟東西，便會趁你毛孔開啓之時，潛入你的毛孔。久而久之，你的毛孔便會被這些臟東西擠得越來越大，佔據着本不應該屬於它們的領地，你臉上的痘痘也會愈發愈多，但絕不要相信別人對你說的“青春美麗疙瘩痘”。

#### “沐浴序曲”之二：洗澡

洗澡時水溫可以偏熱，這樣能有效促進新陳代謝，加快血液循環，擴張毛孔，將身體汗垢徹底排出。人體每排出一公斤汗水，約可帶走 540 卡熱量。讓自己在攝氏 40 度的熱水里



淋浴 10 分鐘左右，就可消耗 200 卡熱量，在輕鬆的沐浴中愉快地減了肥，一舉兩得。

但是時間要控制在 20 分鐘以內，並且保證通風良好。洗澡時，閉上眼睛，儘量放輕鬆。讓噴頭在肌膚上來回揮灑，一番沐浴完畢，肌膚與心境都能得到充分的解壓。

#### “沐浴序曲”之三：洗頭

頭髮在蒸氣的氤氳中得以滋潤，此時，洗頭的最佳時刻就已臨臨。

先將頭髮在水中充分濕潤後塗上洗發水，

## 洗澡的細節

把頭髮置于頂部搓揉片刻，用清水沖洗，切記一定要衝洗乾淨，再均勻抹上焗油膏或護髮素，輕輕按摩三到五分鐘，用寬齒梳梳順，洗淨。最後，用清水徹底沖淋全身。自此，“水浴美女”的沐浴三步曲就宣佈大功告成了。

#### 洗澡的正確方法：洗澡別搓澡

正常皮膚表面有由皮脂腺、汗腺分泌物及脫落的上皮細胞形成的酸性保護膜以及角質層，只有 0.1 毫米厚，呈弱酸性，但它卻是阻止病菌和有害射線侵入人體的第一道防線。這層“死皮膚”更換速度緩慢，最快的也需要十多天。洗澡時如果用毛巾在肌膚上反復用力搓擦，很容易損傷皮膚，使表皮角化層過多脫落，皮膚就會變得乾燥，甚至發生皮膚瘙癢，還會讓病菌和有害射線趁虛而入，使人易患毛囊炎、癰腫等多種皮膚病。在乾燥的冬季，干性皮膚一周洗 2 次足矣。

#### 淋浴時最好少沖臉

1. 淋浴的水溫太熱。美國皮膚病學會建議用溫水洗臉，但淋浴時，多數人會用比水龍頭溫度更高的水，這對於敏感的臉部來說過于熱了。美國紐約西奈山醫院皮膚科美容與臨床研究部門主任約書亞·蔡克納醫生表示：“高溫會導致血管擴張，脆弱組織斷裂。此外，熱水也會剝去保護皮膚的油脂屏障。”

2. 水壓太大。當我們在水槽中洗臉，基本都是用手潑水或用毛巾擦洗。而淋浴時，噴頭水流的衝擊力對於臉上的嬌嫩肌膚過于刺激，等同于在塗抹潤膚霜時用力向下揉搓臉部，會加速衰老。

3. 淋浴時間太長。美國皮膚病學會表示，理想的淋浴時間應該在 5~10 分鐘之間。皮膚專家賈斯汀·赫克斯托爾博士也表示，淋浴時間越長，面部皮膚越可能變乾燥。有助于保持皮膚濕度的神經酰胺、脂肪酸和油脂等天然保濕因子都是水溶性的，淋浴時若沖臉 10 分鐘，它們就會被洗得一干二淨。

4. 化學品刺激。流到臉上的洗發水、護髮素可能刺激皮膚。它們會沖刷掉皮膚上的油脂，導致乾燥等問題。

# 有些蔬菜煮過再吃營養翻倍

蔬菜生吃好，還是煮過再吃好？生食或煮熟的營養有否差異？

生食愛好者主張烹調會重要維生素流失，並破壞有益身體的酵素。但事情總有一體兩面，有些蔬菜經烹調後，可分解其堅韌的細胞壁，讓營養物質更容易被人體吸收。

#### 以下是美國預防雜誌推薦煮過再吃較營養的五種食材：

##### 胡蘿蔔

多數人知道多食胡蘿蔔對眼睛有利，因胡蘿蔔富含 β - 胡蘿蔔素，在體內會轉化為維生素 A，對視力、免疫、皮膚等的健康都至為重要。研究人員發現，吃烹煮過的胡蘿蔔，更能增加人體吸收 β - 胡蘿蔔素的量。

##### 番茄

番茄有強大的抗氧化成分，也就是 - 茄紅素。如果你常吃番茄泥、番茄醬，那麼恭喜你，已攝取不少茄紅素。如果你只吃新鮮番茄，恐怕只吃進 4% 的茄紅素。番茄有很厚的細胞壁，身體難以吸收利用，煮熟後茄紅素才會充分釋放。

##### 菠菜

大力水手卜派吞下一罐菠菜後，是什麼讓他的肌肉隆起？鐵？可能沒錯，但也可能是葉酸，這種多出現在深色蔬菜中

的維生素 B，對細胞生長和生殖健康有重要意義。

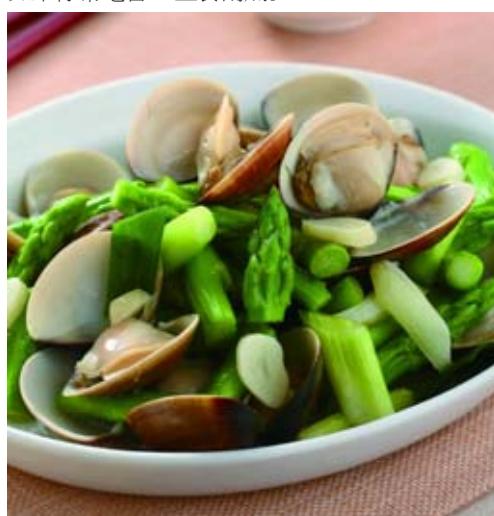
雖然菠菜不會因烹調而增加葉酸的含量，但一項研究發現，蒸過的菠菜能保持葉酸含量不變。那為什麼建議吃煮過的菠菜？營養師說，煮過的菠菜會縮水成一點點，因此可以吃下更多，攝取足夠葉酸。

##### 蘆筍

蘆筍的維生素 A、C、E 和葉酸含量都非常高，但它厚實的細胞壁，讓人體難以吸收這些。而烹調能分解其細纖維細胞，以便人體吸收更多的維生素。

##### 南瓜

橙色的南瓜和胡蘿蔔一樣，富含 β - 胡蘿蔔素等抗氧化劑，一旦加熱更容易被吸收。還好除了少數涼拌小菜，我們很少直接生食南瓜。



# 老年人防骨折要做好這 5 點

上了年紀，跌倒和骨折令人擔憂。與跌倒相關的受傷在 65 歲及以上人群中較為常見，他們的傷情通常比較嚴重。澳大利亞悉尼加爾文醫學研究所的學者發現，骨折能使老人 1 年的死亡風險上升 25%，該風險在受傷後的 10 年內都居高不下。

美國紐約長島區的老年病教育主管吉澤爾醫生表示，骨折對病人的整體健康有影響。骨折老人通常需要手術，但麻醉會給他們帶來挑戰，外科手術會對心臟帶來風險。此外，手術和骨折本身導致老人行動不便，或臥床不起，甚至導致並發症。此外，老人的恢復期比較漫長，骨折後造成的影響很深遠。

#### 老人要警惕壓縮性骨折

壓縮性骨折說得形象些，指的是骨被壓扁了形成的骨折，主要出現在脊柱。日常生活中講的壓縮性骨折其實是指脊柱壓縮性骨折。它指以椎體縱向高度被“壓扁”為主要表現的一種脊柱骨折，也是脊柱骨折中最多見的一種類型。

臨床中，壓縮性骨折在老年人中是一個高發的常見病，尤其



是骨質疏鬆的老年人，常常會因為一些不起眼的誘因，例如下樓梯、彎腰、下床等一些輕微的動作而導致脊柱的壓縮性骨折，引起腰背的劇烈疼痛。這時候如果沒有引起重視，及時到醫院就醫，症狀往往會加重，引起脊柱骨折的進一步壓縮。

**壓縮性骨折成因分爲外傷性和病理性兩類：**外傷性是指椎體本身沒有問題，因爲遭受縱向壓縮力，比如墜落或重物砸傷，或脊柱極度屈、伸等暴力作用所致的壓縮性骨折。

病理性是指因患者本身存在一定的病理基礎，比如骨質疏鬆、長期吃激素和免疫抑制劑等藥物、腫瘤轉移等原因。在輕微的暴力，比如咳嗽、提重物、彎腰等動作下引起椎體壓縮性骨折。

而這，才是更加讓人擔憂的。

可以說，那些我們隨手丟棄的塑料製品，最終不僅淹沒了我們，還會進入到我們的身體裏。

塑料垃圾的毒素正是沿着食物鏈順流直上，而處於食物鏈最頂端的我們，彷彿已經成了毒素彙聚的容器。

我們的身體里，每天都奔流着大量的化學合成物質。

紐約州立大學 (State University of New York, SUNY) 塑料污染研究專家瑪森 (Sherri Mason) 更進一步警告說，自然資源的污染常常是牽一發而動全身，水源若是出現污染，其他資源如土地、空氣等也無法幸免于難。

好可怕啊，所以說，保護環境也就是在保護我們自己。

無論是垃圾分類還是限制使用塑料製品，從現在就開始吧……



康的影響。然而，“直徑小於 130 微米的塑膠微粒會釋放有毒物質，可能滲入人體組織，並引發局部免疫反應”。

考克斯也強調，吸人的塑膠微粒無法通過咳嗽或是打噴嚏排出，此外，“以如此龐大的數量而言，必定潛藏着相當高的風險。”

另據每日健康報道，台灣毒理學博士、中原大學生物系招名威副教授也認爲，雖然塑膠微粒對人體的影響仍有待研究，但從學術上來說，攝取大量塑膠微粒、長期累積在腸道之中，確實可能造成腸胃道阻塞，影響腸胃道的正常代謝。

此外，生活中常見的裝純淨水或茶飲料的塑料瓶子，是否可以重複使用，有沒有危險？招名威表示，塑料瓶如果使用的是 PP、PE 材質，在製作過程中應該不會添加塑化劑（塑化劑毒性高於三聚氰胺），因此就算裝熱水也不會溶出塑化劑，但卻可能溶出“雙酚 A”。

招名威教授提醒，雙酚 A 在四、五十度以上就容易溶解，高溫下浸泡時間愈長，溶解量可能就越高。不少人習慣將塑料瓶放在車內等高溫密閉空間，夏日時更可能達攝氏五、六十度以上，非常容易增加雙酚 A 的溶出。

招名威表示，確實有案例顯示，幾乎平時只喝瓶裝水不喝白開水的人，後來陸續出現身體異狀，包括內分泌系統、影響荷爾蒙分泌的器官，都出現病變現象。

招名威解釋，雙酚 A 容易累積在體內器官、脂肪細胞和生殖系統之中，干擾內分泌的正常運行，而且並沒有加速排出的良好方式。

因此飲料瓶最好使用一次就好，也不要裝熱水、果汁，或放在高溫環境下後飲用。

來自加拿大的考克斯也說，他的研究已經改變了他自己的行為：“我絕對避免塑料包裝，並嘗試儘可能不喝瓶裝水。”

事實非常簡單，人類持續、大量地製造的

塑膠物質，最後都會回歸到我們生活的生態系之中。”

現在的世界，塑膠微粒的確已經無所不在，從海拔最高的冰河到最深的海溝底部，都能發現它們的踪迹。一些專家提出警告：部分塑料已經進入人類的食物鏈。

德國的一項研究發現，全國 24 種啤酒里都含有塑膠微粒。

普利茅斯大學的一項研究結果也表明：在英國捕撈的魚類中有 1/3 含有塑膠，這些魚類包括鱈魚、黑線鰯、鯧魚和貝類等。

比利時根特大學科學家的觀點似乎也證實了這一觀點。他們近期計算出：食用海鮮的人們每年有可能攝入多達 11000 個小塑膠微粒。

科學家們指出，微小的塑膠粒子可能穿透人體器官，甚至是穿透每一個細胞。