

剖宫产奶粉针对性营养更益宝宝健康

国务院颁布的《中国儿童发展纲要2010—2020》提出“婴幼儿家长科学喂养知识普及率要达到85%以上”。科学喂养看似简单，实则不然。特别是剖宫产宝宝(俗称“剖腹产”)，他们有什么特点，如何针对性补充营养素而使宝宝更强壮?

北京协和医学院管远志教授曾就“剖宫产对婴儿早期免疫与远期健康影响”这一问题表示：与自然分娩的婴儿相比，剖宫产婴儿出生后第一年内致敏或过敏的发病率升

高，而在自然分娩过程中，婴儿通过接触母亲产道及分娩环境的细菌，肠道有益菌双歧杆菌的定殖率较高，更有利于婴儿免疫系统的成熟。

针对剖宫产儿有益菌在新生儿肠道中定殖时间延迟并且定殖率低，造成免疫保护减少，日后发生哮喘、食物过敏、呼吸道感染性疾病的风险会增加的情况，那么，如何提高剖宫产婴儿的免疫力?如何降低哮喘等疾病发生的几率?

专家表示，母乳是婴幼儿最天然、最好的食

物，母乳中的乳铁蛋白是核心免疫蛋白，为剖宫产婴儿补充乳铁蛋白可提升宝宝的免疫力。同时，补充益生菌是十分必要的。如今，一些经过严格临床验证的优质益生菌株已广泛应用于国内外知名婴幼儿配方食品及营养保健品(膳食补充剂)中，消费者可以根据现行标准做出选择。另外，有数据表明，婴幼儿哮喘的发病率与脂肪含量以及脂肪中ω-3:ω-6的比例有关联关系。一些剖宫产婴儿奶粉合理配比，降低了亚油酸与α-亚麻酸比例，优化了脂肪含量，以降低剖宫产婴儿

哮喘的发病机会，提高机体免疫力。因此，在选择婴儿配方奶粉时应该注意这一比例。

目前，国内有一些配方奶粉就是针对剖宫产宝宝的特点而研制的。其中圣元优博剖腹A+I特配婴儿配方奶粉特别注重保护剖宫产宝宝肺部健康，强化其肠道有益菌，注重增强剖宫产宝宝的整体免疫力，对剖宫产婴儿健康进行全方位的提升。由于剖宫产特配奶粉为宝宝提供有针对性的营养补充，比妈妈们按传统喂养办法，更容易做到营养全面和均衡。

6月香 只做原酿酱

坚持原酿工艺，自然发酵



中国调味品协会总干事卫祥云高度评价欣和葱伴侣原酿酱对产业的推动价值

广州调味品博览会国际论坛召开 欣和解密调味品“冠军”之道



欣和企业副总经理姜军武向来宾分享葱伴侣获奖案例

近日，CFE2012中国调味品产业营销国际论坛在广州东方宾馆国际会展中心启动，中国调味品协会、韩国酱料协同组合、行业专家和经销商代表齐聚一堂，就2012调味品行业发展现状及未来趋势进行了深入探讨。作为中国市场的代表，刚刚在巴西捧回世界食品科技界最高的奖项——“全球食品工业奖”的欣和企业代表应邀做了主题案例分享，对欣和的“冠军之道”做了详细解密。

欣和企业食品有限公司副总经理姜军武以“金牌酱，全球香”为主题，在风云圆桌对话环节从产品到营销全方位深入地剖析了欣和葱伴侣六月鲜的“全球化之道”。在不久前刚刚结束的第十六届世界食品科

技大会上，凭借其国际领先的生产工艺及对中华传统美食和养生文化的弘扬与继承，在全球40多个国家和地区的三千余名业界代表的激烈角逐中脱颖而出，为中国调味品夺得“IUFOST全球食品工业奖”首金。

中国调味品协会常务副会长兼总干事卫祥云在接受采访时对欣和做了高度肯定，他认为欣和在国际市场上的开拓和创新，为整个中国调味品行业的国际化开了一个好头，必将推动更多的企业走出去，站到世界的市场上与国际的食品企业展开近距离的竞争。

Shinoh 欣和
用心酿·健康生活

君乐宝

酸奶养身汇

享舒畅 喝乐畅

肠道均衡=身体平衡

通常，肠道状态良好的人，脑部状态也相当不错，注意力集中，个性也较为活泼。相反，当头脑疲惫的时候，肠道会立即呈现衰弱状态，心情也会受影响。表现出来只要精神一紧张，人马上就想拉肚子，忙碌一点则会便秘。因此，肠道和脑部状况俱佳，才是最健康的生理状态。

“肠道是身体的国防部”

遭到“暴徒”攻击时，大脑会指示身体做出防卫动作。但不论如何思考，也无法防止肉眼看不见的微小敌人，例如病毒或有害细菌等物质入侵身体。

肠道便是抵御微小敌人入侵身体的国防指挥部，它不仅能够联合我们体内的细菌抵御外来细菌侵略，还能够协调体内细菌势力的平衡，达到“肠治久安”的状态。

肠道中有各式细菌，目前所知约有五百余种，一百兆个以上的细菌。这些细菌可以清楚地分为两派：“好菌”和“坏菌”。好菌增加，肠道运作情况就会好转。反之，肠道内环境状况就会变差。坏菌与好菌之间的平衡关系，会由于饮食或人

际关系等造成的变化。食用足以为坏菌养分的食物，坏菌数量便会直线上升；反之，好菌则会增加。另外，当生活压力导致胃部和肠道的运作变差，坏菌也会增加。

乳制品与食物纤维中存在大量好菌的养分，特别是酸奶中的活性乳酸杆菌，能够增加肠道的蠕动，为身体补充丢失的好菌，还能够为肠道营造好菌与坏菌平衡空间。

营养专家提示：每天补充两杯益生菌酸奶，保持肠道均衡，保持身体健康。



“保持均衡非常重要”，这句话似乎一语道破万物玄机。但对于如何切实执行，多数人还是一头雾水。

观察自己的身心状态，配合环境与心情起伏保持生活的均衡。心情的舒畅很重要，但肠道的通畅更加不容忽视。

“肠道是第二个脑”

著名寄生虫博士藤田纮一郎提出：如果脑负责心理，肠道则负责身体。脑和肠道的存在相当类似，肠道相当于人体的第二个大脑，掌管身体的变化与反应。

多数饮品未标注酸碱度

专家表示：“饮料调节人体酸碱度”不靠谱

近日，一条关于铝制的罐体被雪碧腐蚀的微博引发网友关注，有网友甚至据此推出“雪碧等饮料是酸性的会腐蚀肠道”的结论。连日来，记者走访市场发现，多数饮料并未明确标注pH值。专家表示，不少饮品宣称能调节人体酸碱度不靠谱。

多数饮品未标注酸碱度

近日，记者在多家超市查看了十余种品牌的饮料，发现饮料标注了pH值的并不多。其中，农夫山泉标注pH值为(25℃环境下) 7.3 ± 0.5 ；昆仑山标注pH值为7.0-8.5等。

有关机构一项饮品酸碱度调查发现，除了瓶装饮用水外其他饮料均偏酸，其中碳酸饮料酸度最强，其次依次为功能饮料、茶饮料、果汁饮料和果肉饮料。碳酸饮料的测定pH值为2.42；功能饮料的pH值为2.87；茶饮料的pH值为2.99；果汁饮料的pH值为3.12；果肉饮料的pH值为3.45。据了解，我国食醋的pH值普遍在2.8至3.8之间，而碳酸饮料的酸度比食

醋的酸度还要酸。

酸性饮料不会腐蚀人体

市面上饮料大多为酸性，那么饮料中酸性成分会“腐蚀”人体吗？北京理化分析测试中心主任刘清珺表示，用“腐蚀”这个词去形容食品饮料是不恰当的。人体消化系统本身就是一个酸性的环境，饮料与人体消化器官接触时间短，饮料中所使用的酸性物质含量少且是弱酸，对人体不会造成影响。

他表示，“人体的胃酸在空腹时pH值为1~2，在进食之后是2~4，且胃酸的主要成分是盐酸，属于强酸，而饮料中的酸性物质含量很少，大多是果酸，如柠檬酸，属于弱酸。”此外，中国营养学会主任医师高慧英认为，酸性的饮料对正常人没有影响，但胃病、肾病患者就尽量不要喝这类饮料，否则会干扰胃的酸碱度，同时增加肾的排酸负担。

“饮料调节人体酸碱度”不靠谱

事实上，关于人体酸碱度的说法一直颇受商家宣传的青睐，很多包括饮用

水在内的饮料甚至宣称“人体属于弱碱性，弱碱性水更接近人体pH值，喝水能调节人体酸碱度”，那么，饮品真的能调节人体酸碱度吗？

高慧英表示，人体是一个复杂的机器，在正常情况下，无论吃进酸性或碱性食物，都可以自身进行调节，维持正常的酸碱度，而不是依靠水或食物的酸碱度来调节。“正常人体的pH值是非常稳定的，它只能在7.35~7.45之间。人体在正常的代谢过程中，不断产生酸性物质和碱性物质，也从食物中摄取酸性物质和碱性物质，酸性物质和碱性物质在人体内不断变化。人体里面有许多调节系统来保证身体中pH值的稳定性，比如通过呼吸、尿液等方式都可以调节pH值的变化。”

尽管水和食物不能改变人体的酸碱平衡，但某些不合理的做法会引发身体的代谢紊乱，可能造成酸中毒或碱中毒。高慧英补充说，有些女孩为了减肥每日只吃黄瓜、西红柿，有些人过食肥甘厚味，不吃主食，有的过量饮酒等。(据《京华时报》)

行业资讯

第一个食用菌养生茶 泉城面世

品膳菌养生茶，补三餐“一菇”缺憾

21世纪，联合国粮农组织和世界卫生组织都提出一个新的口号：最合理的膳食结构就六个字：一荤一素一菇(食用菌)。食用菌营养全面，而且在提高机体免疫力、防癌抗癌、抗辐射、抗氧化防衰老、排毒养颜等应用方面功效显著，是公认的最利人体吸收、功效显著的第四代因子型健康食品。

膳菌茶根据康熙第九世孙爱新觉罗·恒瑜老先生贡献的清代《大内代茶饮配方》，利用现代高科技生物提纯技术，结合中医药传统“君臣佐使”配伍理论，以多种珍稀食用菌(虫草、灰树、猴头等)提取物及枸杞、决明子、菊花、山楂等十几味上品药食同源性食材为原料精制而成。以其达到功效互补、平衡养身的目的。

饮用过膳菌茶的人都对其活血化瘀、益气通络、养肝明目、滋肾补血、清肺润燥、行气健胃的功效赞不绝口，称膳菌茶不仅是补充每日三餐“一菇”要求的健康饮食选择，且口感纯正也是馈赠亲朋好友的上品。

现第一个食用菌养生茶在泉城面世，专销地点：大观园东图大药店。品赏专线：0531-82052446

饮食养生

食用菌成餐桌营养新宠

菌类作为一种传统的美味食品，一直是餐桌必备的菜肴。近日，中国工程院院士李玉在第十八届国际食用菌大会上指出，食用菌生产具有不与人争粮、不与粮争地、不与地争肥、不与农争时、不与其他争资源的优势，是不可多得的生态、节约、高效的农业产业，可见食用菌的重要性。此外，从媒体报道了解：为了保证航天员们能得到充足的营养，又吃得舒心，科研人员研究了中短期飞行人体物质代谢规律和营养需求，并结合中华传统饮食养生以及航天员的口味，设计出了飞行食谱。今年6月17日神九航天员的早餐中就有干烧杏鲍菇。

千百年来，食用菌类发展到医病保健，形成了“医食同源”的传统观念。近十多年来，国内外抗衰老药物研究提示，在已被认定的50多种天然抗衰老药物中，有一半以上是菌类。菌类的抗衰老机理是双向的，一方面通过“扶正固本”作用，补充五脏之气，加强重要器官的调节功能，提高机体保持自身稳定的能力，以延缓和防止生理性衰老的发生；另一方面，又可影响核酸、蛋白质的代谢功能，调节机体免疫能力，并强化机体的修复机制和防御机制，以降低病理性衰老对机体稳态的破坏作用，从而达到抗衰老的目的。

除此之外，一些食用菌如香菇、蘑菇、草菇、灵芝、虫草菌等经常食用，有利于调动人的食欲，增加营养。增加人体免疫力，有利于阻抑体内病毒的增殖，抑制体内肿瘤的增长繁殖。菌类多糖成分是一种非特异性免疫促进剂，能增强网状内皮系统的吞噬功能，提高和调整机体免疫能力，具有显著抗肿瘤活性，并可通过活化NK细胞阻止癌细胞增生，对包括艾滋病在内的多种免疫缺陷症均有良好的应用前景。此外还能调节机体代谢水平，提高肝脏解毒能力，促进核酸和蛋白质生物合成，有助于受损伤细胞的修复和更新，并延缓细胞衰老进程。国外一生物化学家预言：“在生物化学领域中，轰轰烈烈的蛋白质时代即将成为过去，代之而起的将是一个多糖的时代”。菌类生理时质构成多样性，对调节代谢、保持机体平衡稳态显示协调作用和促进作用。

食用菌已成为当今世界最为流行的一种高蛋白、低脂肪、富含天然维生素的独特食品，也是被世界公认的“安全食品”、“超级食品”、“长寿食品”和“保健食品”。

行业动态

果蔬燕窝被禁止携带入境

自11月1日起，从国外旅游回来不能再携带燕窝和果蔬了，而且宠物猫或者犬每人每次也限带一只。根据11月1日起实施的新版《出入境人员携带物检疫管理办法》，燕窝、果蔬等都被列入禁止入境物。

据介绍，和老版管理办法相比，这次实施的新规定更加严格，在原来的旧《办法》中，禁止入境的植物和植物产品，包括水果及茄子、辣椒、番茄果实等，而这次新版《出入境人员携带物检疫管理办法》，把这一范围扩大到了所有新鲜水果、蔬菜，并首次把土壤、转基因生物材料也列入禁人物。