作者：张晴丹 来源：中国科学报 发布时间：2023/11/21 15:58:00 选择字号：小 中 大

为什么有人喝红酒会头痛？

人们常说适量喝点红酒有助于身体健康，但不是每个人喝完红酒都感觉良好，有些人即使喝少量红酒也会引起头痛。通常情况下，这种头痛会在喝了一小杯红酒后的半小时到3小时内发生。

葡萄酒为什么会引起头痛呢？在一项新的研究中，美国加州大学戴维斯分校的科研人员研究了为什么会发生这种情况，即使是那些喝少量其他酒精饮料不会头痛的人也是如此。研究人员认为，红葡萄酒中天然存在的黄烷醇会干扰酒精的正常代谢，从而导致头痛。这项研究发表在《科学报告》杂志上。

图片来源：UC Davis

这种黄烷醇又被称为槲皮素，天然存在于包括葡萄在内的各种水果和蔬菜中。它被认为是一种健康的抗氧化剂，但当它与酒精一起代谢时，却会出现问题。

“当它进入你的血液时，你的身体会将其转化为一种叫做槲皮素葡萄糖醛酸的不同形式。这种形式会阻碍酒精的代谢。”论文通讯作者、加州大学戴维斯分校名誉教授Andrew Waterhouse说。

因此，人们最终可能会积累乙醛毒素，加州大学戴维斯分校博士后研究员Apramita Devi解释道。“乙醛是一种众所周知的毒素，而高浓度的乙醛会导致面部潮红、头痛和恶心。”

给酗酒者开的防止他们饮酒的药物双硫仑也会引起同样的症状。Waterhouse介绍，这是因为这种药物也会导致毒素在体内积聚，而正常情况下，体内的一种酶会分解这种毒素。大约40%的东亚人体内也有一种效果不佳的酶，导致乙醛在他们的体内累积。

Waterhouse介绍，这种黄烷醇的含量在红葡萄酒中可能会有很大的差异。“槲皮素是葡萄在阳光照射下产生的，如果你种植的葡萄串暴露在外，比如人气超高的纳帕谷的赤霞珠，你会得到更高水平的槲皮素。在某些情况下，槲皮素甚至会高出四到五倍。”

当然，槲皮素的含量也会因葡萄酒的酿造方式而有所不同，包括发酵过程、精制过程和陈酿过程。而且，红酒中槲皮素的含量远高于白葡萄酒或其他酒精饮料。

接下来，科研人员将对含有大量槲皮素的红酒和含有很少槲皮素的红酒进行比较，以验证他们关于红酒引发头痛的理论。

相关论文信息：https://doi.org/10.1038/s41598-023-46203-y

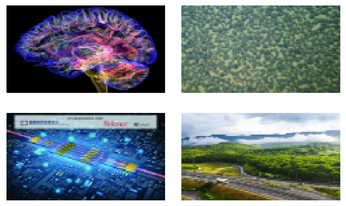
版权声明：凡本网注明“来源：中国科学报、科学网、科学新闻杂志”的所有作品，网站转载，请在正文上方注明来源和作者，且不得对内容作实质性改动；微信公众号、头条号等新媒体平台，转载请联系授权。邮箱：shouquan@stimes.cn。

打印 发E-mail给： go

相关新闻 相关论文

1 手机辐射会不会危害健康
2 深圳医学科学院成立现场，颜宁提五大发展目标
3 巨型结构“宇宙藤蔓”发现
4 他从澳大利亚全职回国，2年让仪器降价70万
5 陶澍院士：我国需继续加快空气质量改善速度
6 “科创中国”企业云课堂走进中科融合创新加速器
7 “科创中国”企业云课堂走进根尖体育
8 河南拟受理111个省自然科学基金项目

图片新闻



>>更多

一周新闻排行

1 武大最新研究，“更新”高中课本知识点
2 中国学者提出大胆假说，回答困扰学界多年谜题
3 体会“变老”后，我们更加理解了老年护理
4 西浦执行校长：交叉学科建设应回归育人初心
5 直播回放|共建科技投资生态圈（第二天）
6 印度-亚洲大陆碰撞及其构造耦合时间约为5100万年
7 多产高产！二氧化碳制备糖类衍生物实现新突破
8 黄令仪：只为一颗跳动的“中国芯”
9 中国科学院举行2023年新当选院士颁证仪式
10 法国将大规模改革科研体系

编辑部推荐博文

- 科学网11月十佳博文榜单公布！
- 专家观点：科研做得再好，宣传也要做到位
- Signals期刊正式被Scopus收录 | MDPI News
- 岩石内微观奥秘：气体包裹体同位素地球化学探索
- 昆士兰大学Bin Luo等综述：锌-溴可充电电池
- 大学老师的教学与科研

更多>>

京ICP备07017567号-12 互联网新闻信息服务许可证10120230008 京公网安备 11010802032783

Copyright @ 2007-2023 中国科学报社 All Rights Reserved

地址：北京市海淀区中关村南一条乙三号 电话：010-62580783