

作者：陈宗伦 来源：人民网 发布时间：2008-7-16 11:41:25

[小字号](#)[中字号](#)[大字号](#)

研究发现：红酒可中和红肉中致癌化学物质



人们常说，“白酒配白肉；红酒配红肉”。但到底为什么这么吃却并不了解。英国《每日邮报》7月1日报道，以色列科学家最新研究表明，红葡萄酒是红肉的最佳搭档，因为红葡萄酒可以“抵消”红肉在胃里产生的有害物质。

研究人员发现，在红肉脂肪消化过程中，会产生一些化学物质，这些物质与癌症、动脉硬化、糖尿病和帕金森氏症有很大的关联性。红酒能中和红肉中这些化学物质，从而降低疾病发生的风险。

红葡萄酒的这种保健作用主要来自抗氧化剂——各种多酚。多酚对人体细胞具有保护作用。而红葡萄酒中的多酚含量尤其突出。此外，多酚含量较高的食物还包括：巧克力、橄榄油及多种水果蔬菜。早期研究表明，每天半杯红葡萄酒可以大大降低心脏病死亡率。

[更多阅读](#)

[英国每日邮报网站报道原文（英文）](#)

[研究表明红酒能预防食源性疾病](#)

[《农业和食品化学杂志》：葡萄汁益处比橙汁大 堪比高级红酒](#)

发E-mail给:



[打印](#) | [评论](#) | [论坛](#) | [博客](#)

读后感言:

发表评论

相关新闻

研究显示: 红酒或能降低血糖水平
研究表明红酒能预防食源性疾病
《肿瘤杂志》: 红酒中的化合物可预防前列腺癌
日科学家研究发现红酒有助预防某种眼疾
《农业和食品化学杂志》: 葡萄汁益处比橙汁大 堪...

一周新闻排行

07年长江学者人选和长江学者成就奖名单公布
《科学》: 清华北大毕业生“统治”美博士学位
6月26日英国《自然》杂志精选
云大博士生做实验引爆炸 伤者将面临截肢
《自然》: 化石新发现“砍去”绊倒达尔文的“树桩”
科技部: 17个国家重点实验室先后被“末位淘汰”
院士会诊我国科研界“外刊依赖症”: SCI崇拜是...
美国将设专家小组彻底调查中国的科研能力