



每日1橘



食用小貼士

看過以上數據，相信大家都認識橙的過人功效。如果能每日進食一至兩個橙，或將橙加入日常餐單中，必能得到最大的益處。

至於如何揀靚橙？余思行提醒，不要以貌取橙，外皮粗糙顏色暗啞不代表它是壞橙，揀選時應以墜手（多汁）、外表沒有爛、底部有肚臍（較甜）為佳。

「飲用橙汁人士，要注意當中的糖分，不宜過量。一杯250毫升熱量相等於兩個橙，果糖份量達25至30克（相等於5至6茶匙糖），每日應以一杯為限。」

由於橙皮苷存在於橙皮及白色層，故大家吃橙時不妨吃一點白色層。如以橙皮入饌，要小心徹底清洗外皮，或購買有機橙。闡

防腎石、減肺癌

不說不知，原來橙亦可以防止腎石形成。英國一項研究發現，每日飲用半公升至一公升橙汁、西柚汁或蘋果汁，尿液的pH（酸鹼）值會上升，減低形成草酸鈣腎石（calcium oxalate stone）機會。雖然一般人未必會飲兩杯以上果汁，但如能以鮮榨果汁代替汽水，能令營養吸收更全面。

研究亦發現含beta-cryptoxanthin類胡蘿蔔素的水果，包括橙、南瓜、粟米、木瓜、紅燈籠椒、桃，具防肺癌功效。03年的一項分析上海人生活習慣、飲食與癌症關係的研究發現，進食最多含beta-cryptoxanthin類胡蘿蔔素水果的人士，患肺癌風險下降27%，而吸煙人士當中如有進食beta-cryptoxanthin的，則可減低37%肺癌風險！



預防傷風感冒，人人說要多吃橙，因為橙含豐富維他命C。其實橙何止得維他命C，它更含多種抗氧化物質，能防傷風更能抗百病。今期就由營養師余思行為大家詳細解構橙的抗病功效！

撰文：陳旭英 摄影：張文智 設計：雷振邦

英國註冊營養師余思行

抗百病



橙皮苷 降血壓

橙的防病功能，還在於它含170種「植物機能性營養素」（phytonutrient），包括柑橘黃酮黃烷酮類（flavanones），主要見於柑橘類水果，如橙皮苷（hesperidin）、柚皮苷（naringin），還有花青素（anthocyanins）、羥肉桂酸（hydroxycinnamic acids）及多種多酚類（polyphenols）等。



補充劑難等同

維他命C的好處大家都知，但有不少人貪方便認為每日從補充劑吸收維他命C，認為能得到等同吃橙的效果。事實是否如此？

意大利米蘭大學就此研究，請三組人士飲用a.含150毫克維他命C的橙汁、b.添加同等份量維他命C的清水、c.不含維他命C的糖水，結果發現只有飲用橙汁的一組人士血液能抵抗氧化。

另一項研究加入較高劑量維他命C，但結果仍是相若，不但證明飲用橙汁攝取的維他命C比補充劑有效，同時亦證明就算只是少量維他命C，已具抗氧化效果。



橙亦含有60種黃酮類，同樣有抗炎、抗腫瘤及防止血塊形成的功效。

近年科學家相信當中的橙皮苷分子具有特別功效，故針對進行研究，其中一項具爭議性的發現，是它在動物實驗中可以降血壓及降膽固醇。不過由於橙皮苷存在於橙皮及其下的白色層，我們吃橙肉或是榨汁時大多將它丟棄，所以極少有人從中吸收橙皮苷，故未能證實我們連皮吃是否可以得到同樣好處。

游離基亦會令膽固醇氧化，膽固醇氧化後會黏住心血管壁形成斑塊，最後會阻塞心血管引致心臟病或腦中風，而維他命C能中和游離基，避免它令膽固醇氧化，自然能保護心血管。

維他命C亦是鞏固免疫力大將軍，所以經常聽見人說吃橙可以防傷風感冒是有理據的。

橙(中型)營養資料：

重量：	131克
熱量：	62卡路里
碳水化合物：	15.4克
糖分：	12.3克
纖維：	3.1克
鈣質：	52毫克
鉀質：	237毫克
維他命A：	295IU
維他命C：	69.7克

