

秋风起,蟹黄肥 贪吃过度易致肾衰竭

“九月秋风起,螃蟹满地爬”。虽说热销的大闸蟹还未到正式露面的时候,但这阵子格外便宜的梭子蟹还是让人忍不住大快朵颐。螃蟹虽然肉质鲜美,但却是痛风患者的克星。武汉35岁的宋先生,就因为贪嘴导致痛风发作,最终因慢性痛风肾病而出现肾衰。咸宁麻塘风湿病医院的专家称,约1/4痛风患者会因肾衰而死亡。



宋先生算是个“老痛风”了,十几年来,他的痛风病情时好时坏。“都说久病成良医,每次脚趾肿痛,我都自己服药,感觉熬过去就没事了。”宋先生说。

上周,宋先生应朋友邀约一起去梁子湖游玩。爱吃水产品的朱先生顾不得患有痛风,吃了很多螃蟹。临走前,宋先生又购买了不少新鲜螃蟹

和周边餐馆腌制的咸蟹带了回来。

“回来后又连着吃了两天螃蟹,接着我的右脚和小腿就肿胀得不行,鞋子根本穿不进去,我只好穿拖鞋。没想到熬过了一天,这脚还是痛得不能着地,我只好躺在床上。而且,我一直觉得心脏不舒服,感觉透不过气。以前痛风没有这样,我怀疑是不是患了别的病,才让家里人送我到医院来。”宋先生说。

经过检查,医生说:“宋先生被诊断为肾衰。其实,他跟我们回顾近半年的症状时,提到自己时常会胃口不好和身体乏力。其实,这已经是肾功能减退的症状,只是他一直没引起重视,所以没被发现,现在吃了螃蟹,就雪上加霜了。”

咸宁麻塘风湿病医院的专家指出:痛风发病主要是由于生活水平的

提高和饮食结构的改变,高嘌呤食物摄入过多引起人体内血尿酸浓度长期超高造成的。高尿酸所引起的慢性痛风肾病是肾衰竭的重要原因。

专家提醒,有资料显示,约1/4痛风患者会死于肾衰。要想“肾”好,痛风患者一定要注意忌口,不要为了图一时而付出自己的健康。

咸宁麻塘风湿病医院的专家在此提醒广大市民:吃螃蟹有不少禁忌

1、蟹肉性寒,不宜同时吃凉性的食物,吃蟹时和吃蟹后1小时内忌饮茶水。因为开水会冲淡胃酸,茶会使蟹的某些成分凝固,均不利于消化吸收,还可能引起腹痛、腹泻。同时,螃蟹也不能与柿子、花生、梨、香瓜、泥鳅同食,容易引起食物相克,引起中毒,导致腹泻腹痛、损伤肠胃。

2、蟹要现蒸现吃,不要存放。吃蟹时不宜乱嚼一气,应当注意清除蟹胃、蟹肠、蟹心、蟹腮这四个脏脏,又无食用价值的部位,以免引起食物中毒。

3、鲜美的螃蟹并非人人皆宜,因为螃蟹性寒,并含有大量的蛋白质和较高胆固醇,对患有某些疾病的人应禁食或少食。如患有伤风、发热、胃痛以及腹泻的病人若是吃了螃蟹,会使病情加剧;慢性胃炎、十二指肠溃疡、胆囊炎、胆结石症、肝炎活动期的病人,最好不吃螃蟹,以免使病情加重;脾胃虚寒的人,应少吃或不吃螃蟹,因为食后容易引起腹痛和腹泻。

4、另外,在吃螃蟹时最好同时食用含有生姜汁的调料,这样可以起到防寒暖胃的作用。

广告

医疗广告批准文号:(咸)医广【2017】第04-28-1号



咸宁麻塘风湿病医院
Rheumatism Hospital Of Matang Xianning

●二级甲等中医医院 ●医保、新农合定点医院 ●国家级非物质文化遗产
●全国诚信民营医院 ●全国优秀民营中医医院 ●全国青年文明号

看风湿 治疼痛,就到麻塘医院来!

中医专治: 风湿、类风湿、痛风性关节炎、强直性脊柱炎、颈椎病、腰椎间盘突出等。



本院及国家级非遗《镇氏®风湿病马钱子疗法》镇氏嫡系传人在咸宁城区未设立任何分院,谨防上当受骗!

院址:咸宁市桂乡大道2号(咸宁市公安局咸安分局往东500米即到)电话:8618999(咨询热线) 8618598(医保热线)