







## 如何預防缺鐵性貧血?

血紅素存於紅血球內,主要成分為鐵質,負責運送氧氣至身體各部位。不少人認為身材瘦削的 人和素食者較容易患上貧血,但其實只要鐵質攝取量不足,便有可能引致缺鐵性貧血。這種貧 血會令患者變得臉色蒼白和感到疲憊,甚至影響兒童身體發展、降低免疫力、減低學習或工作 效率,以及導致不良妊娠結果。

偏食者(包括過度節食人士)、周期性失血人士(例如育齡期婦女和定期捐血者)、素食者和 兒童均屬容易缺乏鐵質的人士。

要預防缺鐵性貧血,關鍵在於攝取足夠鐵質。《中國居民膳食營養素參考攝入量》(2023 年版)建議,49歲或以下的成年女性每日應攝取 18毫克的鐵質;至於 50歲或以上的停經女性和成年男性,每日則應攝取 10至 12毫克的鐵質。肉、魚、蛋及代替品為鐵質的主要來源。部分含有豐富鐵質的食物如下:

- 肉類(例如牛和豬);
- 海產(例如蝦、蠔和蜆);
- 蛋類;
- 乾豆類和黃豆製品(例如紅腰豆、鷹嘴豆、黃豆和腐竹);
- 種子和果仁(例如花生、芝麻、合桃和腰果);以及
- 添加了鐵質的早餐穀物。

我們應遵照「健康飲食金字塔」的建議,實踐均衡飲食。成年人每日應進食5至8兩肉、魚、 蛋及代替品。其實,只要食物配搭得宜,便能攝取足夠鐵質。

此外,維生素C有助身體吸收更多植物性食物中的鐵質。以維生素C較豐富的食物配搭鐵質含量較高的植物性食物,有助提升鐵質吸收;常見的例子包括:

- 在添加了鐵質的早餐穀物中加入新鮮草莓;
- 把紅腰豆和燈籠椒一起烹煮;
- 煮腐竹時加入西蘭花;以及
- 炒蛋時加入番茄。

用膳後進食水果,亦是從植物性食物中攝取更多鐵質的簡單方法。

值得注意的是,餐飲亦會影響鐵質吸收。濃茶和咖啡含有單寧酸,有礙身體吸收鐵質,因此飯後一至兩小時內宜盡量避免飲用茶或咖啡,而清水或加有檸檬的水則較適合隨餐飲用。