防「癌」-地中海式餐桌

臺中榮民總醫院 林柔懷 營養師

聞癌色變,癌症號稱健康頭號殺手,長年位居十大死因首位。 每日身體不斷產生新的細胞,新細胞取代舊細胞,當身體細胞不正常的分裂就會形成腫瘤,癌症發生的原因很多,醫學研究已證實約有5-10%的癌症來自遺傳,其餘的癌症成因則是與生活環境、不當飲食習慣及過度壓力有著密切關係,因此日常生活中建立良好習慣,並從飲食及運動著手調整,以遠離癌症對我們的威脅。

由美國癌症協會的研究指出,地中海飲食有助於緩和全身性的慢性發炎及氧化壓力。該研究針對 646 名 30~74 歲男女的飲食狀況進行問卷調查,同時進行血液檢查,比較飲食習慣不同族群間的體內發炎、氧化壓力程度,結果發現:飲食習慣最接近地中海飲食的族群,比起最不接近地中海飲食的族群,體內有一定程度發炎的風險降低 29%,一定程度氧化壓力的風險降低 61%。

另一項研究針對 26,000 名希臘的男女,做了長達八年的飲食追蹤。研究結果發現:遵行「地中海式飲食」的人,罹癌的機率較其他人明顯減少許多。而每天只要在餐飲中選擇兩種「地中海飲食」的營養原素,便可減少 12%的癌症機率,若是增加至六種營養原素,罹癌的機率更減少了 22%。

	地中海飲食購物籃
食物類別	食 材 清 單
全穀雜糧類	全穀類優先 (如:燕麥、蕎麥、大麥、糙米和黑麥等)
魚貝類	中小型魚類優先
禽肉及雞蛋	不限制種類
豆類	各種豆製品 (如:豆腐/豆干/豆漿等)
紅肉	選擇油脂較少
乳品類	發酵食物優先 (如:優酪乳/優格/起司等)
蔬菜類	顏色多樣化
水果類	顏色多樣化
油脂	不飽和脂肪酸含量較高
	(如:橄欖油、大豆油、葵花籽油、芥花籽油等)
堅果種子	不限制種類,選澤低鹽或無鹽
辛香料	不限制種類
酒類	紅酒

地中海飲食的特點在於攝取大量的植物性食物及充滿多酚的 飲食方式,每日攝取全穀類、蔬菜、水果、橄欖油、堅果和豆類, 每周攝取至少2次的魚類和海鮮,適度的補充禽類、雞蛋及乳 製品,並避免過多的紅肉和加工製品,搭配著足夠的開水、適 度飲酒及規律運動。已有眾多研究顯示地中海飲食遵從性越高 者,可降低癌症發生包括乳癌、胃癌、大腸直腸癌、口腔癌、咽喉癌、 甲狀腺癌,只要遵循「高纖、高鈣、抗氧化」的地中海健康飲食模式,即能減少罹癌的風險。

參資料來源:

- 1.Kristine A Whalen, Marjorie L McCullough, W Dana Flanders, Terryl J Hartman, Suzanne Judd, Roberd M Bostick. (2016).

 Paleolithic and Mediterranean Diet Pattern Scores Are Inversely Associated with Biomarkers of Inflammation and Oxidative Balance in Adults.

 The Journal of Nutrition, Volume 146, Issue 6, J, p1217–1226
- 2.Schwingshackl, L., Schwedhelm, C., Galbete, C., & Hoffmann, G. (2017). Adherence to Mediterranean Diet and Risk of Cancer: An Updated Systematic Review and Meta-Analysis. Nutrients, 9(10), 1063.
- 3.Francesco Sofi, Francesca Cesari, Rosanna Abbate, Gian Franco Gensini, Alessandro Casini, Adherence to Mediterranean diet and health status: meta-analysis.BMJ: Vol. 337, No. 7671 (Sep. 20, 2008), p673-675.