

หุ่นดี..กับวิธีกินแบบหยินหยาง...

นำเสนอเมื่อ : 21 พ.ค. 2552

กฎการกินแบบหยิน-หยาง

กฎการกินแบบหยิน-หยาง



หลักการกินแบบหยิน-หยาง

กินอย่างไรให้ดูหุ่นสวย/หรือสมาร์ท แล้วยังอารมณ์ดี อีกต่างหาก.....

ศาสตร์การกินที่มีมานานของจีน ให้คุณได้มากกว่าการลดน้ำหนัก ด้วยแนวคิดพื้นฐานที่ว่า “อาหารแต่ละชนิดมีกระบวนการย่อยแตกต่างกัน” ถ้ารู้จักเลือกกินอาหารที่เข้ากัน ระบบต่างๆ ในร่างกายก็จะทำหน้าที่ได้เต็มที่ สามารถดูดซึมอาหาร เผลผลาญ และขับของเสียได้อย่างมีประสิทธิภาพ

นอกจากเพื่อการเผาผลาญอาหารที่รับประทานเข้าไปให้มีความสมดุลแล้ว

ปฏิกิริยาต่ออารมณ์จิตใจก็มีผลเช่นเดียวกัน

สุดท้ายแล้วการเลือกรับประทานอาหารที่ส่งผลต่อความสมดุลทั้งร่างกายและจิตใจจะส่งผลให้มีความงามของรูปร่าง ความอ่อนวัยของผิวพรรณ และมีอายุยืนยาวนานได้

อาหารประเภทแป้ง

- ไม่ควรกินแป้งกับอาหารที่มีน้ำตาลสูง เช่น ไม่ควรกินขนมปังที่ทำด้วยแยม ราวหน้าผึ้ง หรือโรยน้ำตาล เพราะน้ำตาลจะไปป้องกันการผลิตเอนไซม์ไทอะลิน ซึ่งทำหน้าที่ย่อยแป้ง ให้เลือกเป็นทาเนยที่ทำจากน้ำมันมะกอก เนยถั่ว หรือชีส

- ไม่ควรกินอาหารจำพวกแป้งกับอาหารที่มีฤทธิ์เป็นกรด จำพวกผลไม้รสเปรี้ยว น้ำส้มสายชู เช่น กินกล้วยเดี่ยวหามใส่ในน้ำส้มสายชู เพราะจะไปขัดขวางการหลั่งเอนไซม์ไทอะลิน ซึ่งทำหน้าที่ย่อยแป้ง

อาหารประเภทโปรตีน

- ไม่ควรกินโปรตีนกับอาหารที่มีไขมันหรือน้ำตาลสูงในมือเดียวกัน เช่น ไม่ควรดื่มกาแฟหลังหรือระหว่างกินสเต็ก หรือกินกุ้งชุบแป้งทอดจิ้มน้ำสลัดหรือมายองเนส เพราะโปรตีนจะทำให้ระบบการย่อยน้ำตาลช้าลง ซึ่งน้ำตาลควรได้รับการซึมผ่านเข้าสู่ร่างกายทันทีที่กินเข้าไป และไขมันจะไปขัดขวางให้การย่อยโปรตีนช้าลง

- ไม่ควรกินโปรตีนกับอาหารที่มีฤทธิ์เป็นกรดจำพวกผลไม้รสเปรี้ยวในมือเดียวกัน เช่น กินไข่ดาว แสม ตามด้วยน้ำส้ม เป็นต้น เพราะความเป็นกรดจะไปกำจัดการหลั่งของน้ำย่อยเป็ปซิน ซึ่งมีหน้าที่ย่อยโปรตีน

- ไม่ควรกินโปรตีนกับแป้ง เช่น ไข่กับขนมปัง สเต็กกับเฟรนช์ฟราย เพราะความเป็นกรดและด่างที่ต่างกันมาก จะไปขัดขวางระบบการย่อยอาหาร

- ไม่ควรกินโปรตีนต่างชนิดในมื้อเดียวกัน เช่น เนื้อวัวกับเนื้อไก่ หรือเนื้อหมูกับเนื้อปลา ให้เลือกกินเนื้อสัตว์ที่อยู่ในประเภทเดียวกัน เช่น เนื้อวัวกับเนื้อแกะ เนื้อไก่กับเนื้อเป็ด เนื้อปลากับเนื้อกุ้ง หรืออาหารทะเลชนิดอื่น

ผลิตภัณฑ์นมและของหวาน

- ไม่ควรดื่มนมหรือโยเกิร์ตพร้อมมื้ออาหารซึ่งจะทำให้เกิดแก๊สในช่องท้อง

- ไม่ควรกินของหวานหรือผลไม้หลังมื้ออาหาร เพราะจะทำให้ระบบย่อยอาหารทำงานช้าลง

อาหารที่ส่งผลต่ออารมณ์ของมนุษย์

อาหารที่ส่งผลต่อการเพิ่มของระดับซีโรโทนินในสมอง เป็นอย่างยิ่งคือ อาหารที่อุดมไปด้วยคาร์โบไฮเดรต อาหารจำพวกแป้งจำนวนมาก เช่น ข้าว อาหารประเภทเส้นทั้งหลาย เช่น พาสตา, บะหมี่, มะกะโรนี ฯลฯ ขนมหวานสามารถช่วยเพิ่มระดับซีโรโทนินในสมองและตามมาด้วยความสุขสบายและลดภาวะวิตกกังวล สิ่งนี้ได้พยายามอธิบายว่าทำไมผู้คนทั่วไปจึงรู้สึกง่วงในเวลาบ่ายหลังรับประทานอาหารกลางวันมื้อใหญ่ๆ เช่น กินข้าวหรือเส้นพาสตา ขนมหวานประเภทลอดชูองมา เป็นเช่นนั้นก็เพราะร่างกายได้หลั่งสารซีโรโทนินในสมองพลอยทำให้ง่วงได้

อาหารประเภทคาร์โบไฮเดรตส่งผลโดยตรงต่อระดับซีโรโทนินในสมองเป็นเพราะ Tryptophan ซึ่งทริปโตเฟนเป็นกรดอะมิโนตัวหนึ่งที่สร้างซีโรโทนินให้กับสมองนั่นเอง โดย Tryptophan พบมากในกล้วยหอม

มีสารเคมีของสมองอีกตัวหนึ่งที่สำคัญที่เป็นผลกระทบมาจากอาหารนั้นคือ โดปามีนและนอร์อิทีเฟริน ซึ่งสารดังกล่าวมีส่วนช่วยให้คนเรารู้จักตื่นตัวมีปฏิริยาไวต่อสิ่งกระตุ้น มีความเป็นไปได้อีก 2 สาเหตุที่ทำให้เกิดปฏิริยานี้คือ 1) ระดับซีโรโทนินถูกระงับโดยอาหารจำพวกโปรตีนสูงที่ส่งผลต่อความตื่นตัวและสมาธิของเรา หรือ 2) ระดับโดปามีนและนอร์อิทีเฟริน ถูกเพิ่มโดยอาหารโปรตีนสูง

ซีโรโทนินเป็นตัวกระตุ้นให้เกิดการหลั่งซีโรโทนินและเอนดอร์ฟิน (Endorphin) ในร่างกาย โดยทำให้รู้สึกผ่อนคลายและอารมณ์ดี สิ่งนี้อาจจะอธิบายได้ว่าบางคนกินซีโรโทนินแล้วรู้สึกได้เลยว่าคนนั้นกำลังอยู่ในอาการเหงาและกำลังต้องการคลายความเหงา (จริงหรือเปลาลองนึกทบทวนดูนะ)

อาหารที่ส่งผลเร็วให้เกิดปฏิริยาในเวลาอันสั้น คือการรับประทานทูน่ามือกลางวันช่วยเพิ่มความกระปรี้กระเปร่าและมีสมาธิภายใน 2-3 ชั่วโมงหลังรับประทานเช่นเดียวกับการรับประทานพาสต้าผสมซอสมะเขือเทศ ก็ช่วยให้รู้สึกผ่อนคลายภายใน 2-3 ชั่วโมงเช่นกัน

ขนาดของมื้ออาหาร

อีกปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลต่อความตื่นตัวของผู้คนคือ ขนาดของอาหาร อาหารเที่ยงมีน้ำหนักที่มีปริมาณแคลอรีเฉลี่ย 1,000 ขึ้นไป เช่น ในแฮมเบเกอร์ 2 ชิ้น มันฝรั่งทอด หรืออาหารที่ดูดีชิมได้ช่าย่อยยาก เช่น ข้าวเหนียวหมูบึ่ง จะเป็นสาเหตุทำให้มีกระแสเลือดไหลเวียนในกระเพาะสูง ใช้เวลานานในการย่อย ส่งผลทำให้กระแสเลือดไหลเวียนไปสมองน้อยลง ทำให้เรารู้สึกง่วง ซึม เพลียได้

อารมณ์ชั่ววอกและการลดภาวะวิตกกังวล

กลุ่มของการชีวเคมีของสมองที่ส่งผลให้เกิดอารมณ์และการอยากอาหารคือ

Endorphin แอซเคอร์นั้นเป็นสารที่ร่างกายผลิตขึ้นที่ออกฤทธิ์คล้ายอิน
ที่จะช่วยให้มีอาการช้ำบวมเพิ่มความทนต่อความเจ็บปวด และลดภาวะวิตกกังวล
เอนดอร์ฟินช่วยลดความเจ็บปวด ออกฤทธิ์ระหว่างออกกำลังกาย
ผลของมันรู้จักกันดีในนาม “สารกระตุ้นสำหรับนักวิ่ง”

อาหารที่อุดมด้วยเอนดอร์ฟินก็คือ อาหารจำพวกที่มีสาร phynelethylanine
พบมากในช็อกโกแลต ช็อกโกแลต
เป็นสิ่งที่หลายคนหลายวัฒนธรรมชอบกินเป็นที่ทางร่างกาย บางรายงานวิจัยเคยศึกษาพบ
ช็อกโกแลตช่วยปรับอารมณ์ให้ดีขึ้น เพราะมันเต็มไปด้วย น้ำตาล ไขมัน phynelethylanine
และคาเฟอีน น้ำตาลในช็อกโกแลตมีความสัมพันธ์กับการเพิ่มขึ้นของสารวีโรโทนิน และ
phynelethylanine มีความสัมพันธ์กับการเพิ่มขึ้นของเอนดอร์ฟิน ด้วยเหตุผล
2 อย่างดังกล่าวข้างต้นเราจึงเรียกปฏิกิริยานี้ว่า “สารเพิ่มความสุขของสมอง”
และคาเฟอีนในช็อกโกแลตก็เป็นการกระตุ้นชั้นดีอีกด้วย

ส่งท้าย

กล่าวโดยสรุปแล้ว จะพบว่าหากต้องการสวยคงยากจะอารมณ์ดี
แต่หากต้องการเป็นคุณอารมณ์ดียากจะหุนสวย
ด้วยว่าอาหารที่เกี่ยวข้องกับอารมณ์นั้นดูจะเป็นอุปสรรคกับหุนงาม
การปฏิบัติอาจจะเป็นเรื่องยาก แต่เมื่อค่อยๆปฏิบัติด้วยสติคงจะทำได้ไม่ยาก
ว่าด้วยหลักการของความสมดุล หรือว่าทางสายกลางคงเป็นสิ่งที่เขาใจง่ายและปฏิบัติได้
ขอเป็นกำลังใจให้ผู้ที่ต้องการเปลี่ยนแปลงตนเองนะ.....