

Kết quả một nghiên cứu dịch t công b trong British Journal of Cancer, s tháng 7 năm 2007 đã gây nhu thc mc e ngại cho bà con vn thng ăn bi mi buổi sáng đ gim cn. Và cũng gây ảnh hng ti s tiu th, mua bán bi ti nhu ni, trong đó có Vit Nam.

Nghiên cứu dc my khoa học gia ti hai Đi hc Southern California và Hawa thc hin. H yêu cầu hn 46,000 ph n trong tuổi mn kinh tr li my cu hi nh bao lâu ăn bi mt ln và ăn nhu hay ít trong thời gian 12 tháng vừa qua. Trong s các ph nữ này, có 1,657 v đc chn đoán ung thư vu. Kết quả gợi ý là ph n ăn t $\frac{1}{4}$ trái bi hoc nhu hn mi ngày có thể tăng rủi ro ung thư vu ln ti 30% so với ngu i không ăn bi. Lý do là bi có thể làm tăng hm lng estrogen trong máu. Mà cao estrogen là mt trong nhu rủi ro đa ti ung thư nh hoa.

Các nghiên cứu trc đây đã chứng minh rằng, mt phn tử có tên P450 3A4 (CYP3A4) có nh hng vào s chuyn hóa hormon estrogen. Và bi có thể làm tăng hm lng estrogen bằng cách c chế phn t k trên, khin cho estrogen tích t nhu hn.

Tuy công b nh vy, nhng các nhựa khoa học cũng vi vàng lưu ý rằng, đây mi ch là nghiên cứu s khi vi trái bi ch phi là vi nc bi và cn phi có nhu nghiên cứu khác đ xác định.

Bình lun v kt qa này, phát ngôn viên khoa học Liz Baker ca Cancer Research UK, nói: "Mặc dù các hóa chất trong trái bi đã đc bit là có tng tác với my dc phm, nhng kết quả này mi ch là nghiên cứu đầu tiên và duy nhất nói lên s lin h giữa bi và rủi ro ung thư và chính các nhựa nghiên cứu cũng đồng ý là cn có nhu nghiên cứu khác đ xác định. Ngoài ra, ai cũng biết rng tiêu th mt hn hp nm loi rau trái mi ngày có thể làm gim rủi ro của nhu b nh, k c vài loại ung thư"

Tin s khoa học dinh dng Joanne Lunn ti British Nutrition Foundation cho hay, đây là mt cuộc nghiên cứu lý thú nhng nghiên cứu này cũng chỉ là mt mnh ca trò chơi lp hình, có thể giúp ta hiu hn nhng hng ca dinh dng vi sc khe.

Kết quả trên đc ph bin rng ri trong dân chúng qua bo ch, truyn thanh. Bà con đng

Tác Giả; Bác sĩ Nguyận Ý Đậc
Thứ Năm, 16 Tháng 4 Năm 2009 23:35

hỗn hợp trong ngoài nõi c xôn xao, e ngại không dám ăn bưởi, báo hối nồng dân kêu trại nhũng, vì bưởi trung thì nhuộm mà ngọt i mua giỗm trông thấy. Thời tiết quá lỏn khiêm cho người dùng đỗ u hành chánh Việt Nam phô i ra lỏn đỗ u tra nguộin thông tin.

Có nhuộm loài bưởi khác nhau. Theo tiến sĩ Nguyận Minh Châu, Chủ tịch Southern Fruit Tree Research Institute, nghiên cứu tại Hoa Kỳ trung loài bưởi chùm Citrus Paradisi, khác với bưởi Citrus Maxima trung Việt Nam. Bác sĩ Nguyận Chấn Hùng, Giám đốc viễn Ung Thủ Sài Gòn cũng lên tiếng trấn an đỗng hỗn hợp trong nõi c là bưởi Việt Nam an toàn.

Xin cùng tìm hiểu thêm về nhuộm trái bưởi thay đổi ngon này.

Bưởi (Grapefruit) là cây cùng họ với cam quýt, trái tròn, to, vỏ mỏng, màu vàng, múi nhuộm nõi c giòn ngọt chua ngọt, gây cảm giác dễ chịu khi ăn.

Theo nhuộm nhà thao mõi, bưởi có nguồn gốc Trung Hoa và lan đỗ tay nhuộm ngàn năm về trước. Tại Tây phong, bưởi được Griffith Hughes mô tả đầu tiên vào năm 1750 và gọi bưởi là "trái cõi" của hòn đảo Barbados.

Bưởi được trồng nhuộm ở Jamaica. Sau đó giỗng bưởi được đem trồng tại nhuộm quốc gia Bỉ Mĩ. Tại Hoa Kỳ, các tiểu bang Florida và Texas là nơi trồng nhuộm bưởi nhât.

Có nhuộm loài bưởi khác nhau nhau như:

-Bưởi Duncan hình tròn, lõi trại 12 cm đỗng kính, vỏ vàng lõt, cùi (pulp) mềm nhuộm nõi c, vị thay đổi.

-Bưởi không hột Marsh hình tròn hõi dập hai đỗ u, Kích thước trại 9-12 cm, vỏ nhuộm mỏu vàng nhát, cùi rỗt nhuộm nõi c với vỏ thay đổi biêt.

-Bưởi Paradise Navel hình cõi dát, nhõ trái

-Bưởi Star Ruby vỏ mỏu vàng, cùi chõa nõi c mỏu đỗ, có hoõc không có hột.

Bưởi Việt Nam có cùi dày, múi to mà nhuộm loài rỗt ngọt nhõ bưởi i các đỗ a phong Đoan Hùng, Hỗng Yên, Phúc Trung, năm Roi, Biên Hòa...

Khí hõu lõm nóng vùng nhuột đỗ i rỗt thích hõp cho sõ tăng trung cõa bưởi. Độ lõm cao làm vỏ mỏng trong và vỏ bưởi dày hõn khi không khí khô.

Mõi dù bưởi có quanh năm, nhuộm trại mùa đông trại đỗ u xuân, bưởi ngon hõn

Thành phần dinh dưỡng

Một trái bưởi cung cấp trung bình cung cấp khoáng:

- 200 calori
- 39mg sinh tố C
- 4,500 IU sinh tố A
- 325mg kali
- 40mg calci
- 50mg phosphore
- 25mcg folate
- 1mg sắt
- 1g chất xơ hòa tan pectin.

Loại bưởi mầu đậm và hổng còn có thêm beta carotene, một chất chống oxy hóa mà có thể chuyển hoá thành sinh tố A.

Bưởi có thể ăn trái hoặc vắt lấy nước. Trái bưởi cắt đôi rồi xúc ăn bằng thìa hoặc bóc vỏ ăn tông múi.

Cắt giỗ bưởi

Bưởi có thể để ngoài phòng ít ngày cho thêm chín rồi cắt trong tủ lạnh.

Nếu bưởi cần được bảo quản trong bình thủy tinh, cắt trong tủ lạnh. Nên để nước bưởi đầy gần nắp bình để tránh bị oxy hóa, làm mất sinh tố C.

Khi mua, lõa trái bưởi chắc, non, vỏ nhẵn thín, mang thì mài nhỉu nâu. Thân ngang thân bưởi có vỏ mầu vàng, nhũn nâu hổ xanh thì nâu c ngót hòn.

Tránh trái bưởi mà vỏ phồng lên, nhũn tím vì rụt khô teo, không có nước.

Ích lợi cho sức khỏe

Bỗn vòa là loúi trái cây đúc nhúi u ngúi i&a thích, vòa có tác dúng trong viúc phòng búnh và đôi khi châa búnh nòa.

1.Trái bỗn, bỗn là nguún cung cấp sinh tố C rất phong phú mà sinh tố này có nhúi u tác dúng tốt cho súc khòe.

Kết quả nhúi u nghiên cứu cho biết sinh tố C

- tăng cúng hòt thúng mún nhúi m giúm rúi ro cúm cúum do nhúi m vi khuún, virus;
- là chât chât oxy hóa rút múnh, giúp làm châm sú hóa già và tún thúng cúa tú bào;
- giúm cholesterol nhú đó ít nguy cú búnh tim múch.
- giúp cú thú hòp thú nhúi u chât sút,
- làm vòt thúng mau lành
- tránh khâi búnh hoúi huyút vì thiúu sinh tố này.

2.Nhúi u trái bỗn có màu hòt hoúc đú là nhú có chât lycopene, thuúc nhúm carotenoid. Lycopene làm giúm nguy cú cún suy tim (heart attack) và ung thú nhúi p tuyún.

3.Nhúi u nghiên cứu cho biết ăn bỗn trái tim sú tút hòn, cholesterol xuúng thúp, làm giúm nguy cú ung thú, tránh đúc các búnh nghún túc đúng múch.

Thúc vòy, bỗn có nhúi u chât xú hòa tan pectin. Mà các chât xú thì có công dúng làm giúm cholesterol trong máu, do đó làm giúm nguy cú vòa xú đúng múch.

Nhúi u nghiên cứu cho thấy chât pectin còn công hiúu hòn thuúc cholestyramine vòn đúc dùng để làm giúm cholesterol trong máu.

Bác sĩ James Ceda quan sát mút nhúm ngúi ăn bỗn đúu dún múi ngày thì thấy cholesterol

giảm xu hướng tật 8%.

4. Bàng và ung thư

Kết quả nghiên cứu Hà Lan cho hay bàng giảm nguy cơ ung thư bao tử, còn kết quả bên Thụy Điển nói bàng giảm nguy cơ ung thư odbytung.

Các nhà nghiên cứu tại Đại học Harvard theo dõi số dinh dưỡng của hơn 48,000 bác sĩ và nhân viên y tế, thấy rằng những người tiêu thụ thực phẩm có nhiều lycopene sẽ giảm nguy cơ bị ung thư nhiếp tuy ở 50%. Lycopene có rất nhiều trong bàng.

Ngoài ra, các hóa chất khác trong bàng như phenolic acid, limonoid, bioflavonoid cũng có tác động đặc biệt với sự tăng trưởng của tế bào ung thư.

5. Nhiều người bị đau nhức khớp xương, ăn bàng thường xuyên, có lẽ là bởi bàng có những phytochemical ngăn chặn chất prostaglandins làm viêm khớp xương

6. Bàng là món ăn đặc trưng của muôn dân tộc và chung.

Có người sáng chế tâm bàng một trái bàng, rồi ăn trá a cũng bàng để “giải eo”. Lý do là đã có một phong trào cõi võ bàng có khả năng đặc biệt tiêu hủy những tạng mề béo ở vòng số 2, số 3. Đây có lẽ là một thông tin hơi phóng đại, vì không có thực phẩm nào có thể làm tiêu mề béo.

Tuy nhiên, vì có ít năng lượng và nhiều chất xơ, ăn nấu trái bàng đã giảm béo, nên cần có thêm đặc sản một ít thực phẩm khác, như đó mà không mập.

Nhóm học bàng đặc trưng giòn thiều nhau có chứa một chất kháng sinh, trú vị khuyn và nám. Đó là kết quả nghiên cứu của các nhà khoa học Sakamoto S Maitani vào năm 1996 và nhiều nghiên cứu

khác túi Ba Tây, Áo, Viận Pasteur Paris.

Các cò ta lúy lá búi đun sôi đúx xông, túm làm giậm nhúc các khó chúu còa còm lúnh nhúc đúu..

Dân gian dùng hút búi đút cháy thành than, nghiận nhúc chúa nhiúm trùng chúc đúu & trúem.

Túng tác giậm búi và dúng phúm

Búi có túng tác khá múnh đúi vúi mút sú dúng phúm thúng dùng. Núc búi ngăn còn tác dúng chuyận hóa và húp thú dúng phúm còa mút loúi enzyme trong ruút, khiận cho hàm lúng thuúc lún cao, đôi khi gây ra tác dúng phú có húi.

Túng tác này đã đúc biút túi túlâu nhúng nhuúu khi búnh nhân và ngay còa bác sĩ cũng quên hoúc không đú ý túi. Do đó, còa quan Thúc Dúng Phúm Hoa Kú đã yêu còu các nhà bào chú phúi ghi rõ lúi báo đúng túng tác này trong phún giậi thiúu các loúi thuúc múi ra đúi.

Các dúng phúm sau đây có thú có túng tác vúi búi:

- Thuúc chúa cao cholesterol nhú Lipitor (Atorvastatin), Zocor (Simvastatin), Mecavon (Lovastatin), Baycol (Cerivastatin)
- Thuúc hú huyật áp Plendil (Felodipine), Sular (Nisoldipine), Adalat, Procardia (nifedipine), Nimotop (nimodipine)..
- Thuúc trút tâm búnh Buspar (Buspirone), Halcion (Triazolam), Tegretol (Carbamazepine), Valium (Diazepam), Zoloft (Sertraline), Anafranil (clomipramine)
- Thuúc trút nhiúm HIV Invirase (Saquinavir), Crivivan (indinavir)
- Kháng sinh clarithromycin, erythromycin
- Thuúc trút giun sán albendazole
- Thuúc trút loún còng dúng Viagra.

Núu đang dùng các dúng phúm kú trên, không nên ăn hoúc uúng núc búi, ngoúi trú khi có súdúng ý còa bác sĩ. Cũng không nên đúi 24 giờ sau khi ăn búi rúi múi uúng thuúc, vì túng tác vún xúy ra.

Kết luún

Xin bà con đứng vứi vàng liứng bứ nhứng trái bứi mứng ngứt tràn đứy dinh dứng, nhứng ly nức bứi mát lứnh, thứm ngon.

Và cũng cứn sáng suứt trức kứt quứ mứt vài nghiên cứu vứ mứt vứn đứ sức khứe, bứnh tứt nào đó.

Kứt quứ mứt nghiên cứu đứu tiên bao giứ cũng là tin “nóng hứi”, “sứt dứo”, gây nhiứu chú ý, nhứng kứt quứ này chứa phứi là kứt luứn chung cứa y khoa hức.

Thông thứng, các nghiên cứu khoa hức đứu đứu cức thức hiứn mứt cách nghiêm túc, trứi qua nhiứu giai đứn vứi nhiứu thứ thách, kiứm chứng trức khi kứt luứn.

Cho nên nứu chứ mứi là kứt quứ cứa mứt vài nghiên cứu, thì xin hãy bình tâm, không nên hoứng hứt.

Ta cứ tứ tứ theo dõi và tứ tứ tiứp tức “vứa phứi” thói quen tứt đang có. Chứ tứi khi các giứi chức hứu trách có thứm quyứn “dóng triứn son” phán quyứt tứt- xứu rứi hãy đáp lứng ngay, xét ra có lức cũng chứa đứn nứi muứn.