

夏日炎炎,喝啤酒成了很多人消暑首选,可是你知道吗?

啤酒 这样喝才健康

核心提示

市场上销售的啤酒种类繁多,包括冰啤、生啤、扎啤、黑啤、无醇啤酒等,消费者可以根据自己的口味和喜好来选择。

五种常见啤酒的区别:

冰啤是将啤酒保存于冰点温度,使之产生冷混浊(冰晶、蛋白质等),然后滤除这些沉淀物,生产出清澈的啤酒;

生啤是未经过杀菌处理的啤酒;

扎啤是将清酒从生产线上直接注入全封闭的不锈钢桶,饮用时用扎啤机充入二氧化碳,并用扎啤机把酒控制在3℃~8℃的啤酒;

黑啤则主要以焦麦芽、黑麦芽为原料,酒花的用量较少,采用长时间的浓糖化工艺酿造而成;

无醇啤酒是利用特制的工艺令酵母不发酵糖,只产生香气物质,除了酒精之外啤酒的各种特性都具备的酒种。



【健康喝法】

①要带泡沫喝才消暑!

大多数人喝啤酒时都等啤酒沫消失得差不多了才喝,这其实是个误区。业内人士介绍,啤酒的泡沫使得啤酒具有清凉爽口、散热解暑的作用。因为二氧化碳进入胃中,遇热膨胀后通过打嗝排到体外,从而带走热量,有清热解暑的功效。

另外,啤酒中的泡沫不同于碳酸饮料中的泡沫,除了二氧化碳之外,还含有大量可溶性蛋白质,可淡化啤酒花的苦味儿和酒精的刺激

【健康喝法】

②保持啤酒泡沫和风味的诀窍

1. 喝啤酒时一定要保持酒杯清洁。

2. 油是啤酒泡沫的大敌,杯口上的油渍会大大降低泡沫的持久度。

3. 斟酒八成满,大口喝酒,一杯酒要尽快喝完,都是保持啤酒泡沫和风味的诀窍。

衡量啤酒营养和口感的一个重要指标:原麦汁浓度(并不是酒精度)。

许多市民认为啤酒的度数就是啤酒的酒精浓度,其实不然。大家经常说的啤酒度数是啤酒的原麦汁浓度,并不是酒精度。

一般说来,啤酒的酒精度都标注在啤酒包装的配料表中,通常在4%左右,或

【注意事项】

胃病患者请远离啤酒

有关研究资料表明:每天饮用5升以上啤酒的人最容易患直肠癌。

3类人群千万别喝啤酒:

1.消化道疾病患者,比如患有胃炎、胃溃疡、结肠炎的病人;

2.肝脏病患者,有急慢性肝病的人,其肝脏功能不健全,就不能及时发挥其解毒等功能,容易发生酒精中毒,而且酒精会直接损伤肝细胞;

3.心脑血管疾病患者和孕妇也不宜喝啤酒。此外,婴幼儿、老年人、体弱者和一些虚寒病人也不宜饮用啤酒。

需要特别注意的是:千万不要用啤酒送服药品,不要与烈性酒同饮,不要饮用超期储存的啤酒,不要饮用暖水瓶盛装的散装啤酒,大汗之后不要饮用啤酒。(琪璐)

喝酒杀菌? 纯属哄自己!



“吃海鲜一定要喝白酒和啤酒,这样可以起到杀菌的效果。”在网上这样的说法随处可见,很多人对此也深信不疑。那么,喝酒真的能杀菌吗?专家指出,借助白酒、啤酒来杀菌的做法是没有科学依据的。

白酒的杀菌作用取决于其浓度和接触时间。针对海鲜里的病菌,浓度达到75%以上的酒精才有杀灭作用,而人们平时喝的白酒大多在60度以下,啤酒只有12度,其所含纯酒精的浓度应是白酒、啤酒的度数×0.8。所以,白酒、啤酒根本没有杀菌的作用。即使是高浓度的白酒,进入消化道与食物、水分混合后,也会因为浓度下降而达不到杀菌要求。而且,白酒是杀不死寄生虫卵的。所谓白酒杀菌,其实心理上的安慰作用大于实际意义。

专家提醒,海鲜产品必须高温煮熟才能食用,要做到“不熟不吃”。

(甘日)

广告