

13 สไตล์การกินระบายนารมณ

นำเสนอมื่อ : 9 ก.พ. 2553

ร่างกายมีผลต่ออารมณมาจาก 2 แหล่งของผลสะท้อนความรู้สึกคือ อาหารและสารเคมีในสมอง และปัจจัยที่ควบคุมได้ง่ายคือ อาหาร ดวยการงดกินอาหารคาร์โบไฮเดรตที่มีค่าดัชนีน้ำตาลสูงอย่าง ไอศกรีม ขาวเหนียว มันฝรั่งอบ อาหารประเภททอด ขนมขบเคี้ยวต่างๆ น้ำอัดลม กระตุ้นให้มีการหลั่งฮอรโมนอินซูลิน ที่นำกลูโคสเข้าสู่เซลล์ต่างๆ เพื่อเผาผลาญเป็นพลังงาน หลั่งจากกินไปได 2-4 ชั่วโมง จะทำให้ระดับน้ำตาลในเลือดลดลงอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้ร่างกายอ่อนแรง อารมณเซื่องซึม ตาหนัก ง่วงนอน

กินอาหารที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ

เช่น ข้าวซ้อมมือ ข้าวกล้อง ขนมปังโฮลวีท ผักและผลไม้ที่มีเส้นใยมาก และมีรสไม่หวาน เป็นต้น เพราะร่างกายจะค่อยๆ ย่อยและดูดซึมซาๆ ส่งผลให้ระดับน้ำตาลในเลือดคงที่ สม่าเสมอ และหลังกินอาหารได้ 4-6 ชั่วโมง ร่างกายจะหลั่งฮอรโมนบางชนิด เพื่อสลายไกลโคเจน ซึ่งเป็นคาร์โบไฮเดรตที่สะสมอยู่ในร่างกาย และเพิ่มการสร้างกลูโคสจากแหล่งอาหารอื่น เช่น ไขมัน

เลือกกินเฉพาะแป้งที่ไม่หวาน

ไม่ได้เหมารวมทุกหมวด เพราะขนมปังและข้าวทุกชนิด คือแหล่งคาร์โบไฮเดรต ซึ่งมีส่วนในการกระตุ้นให้สมองหลั่งสารเซโรโทนิน (Serotonin) ซึ่งช่วยให้เกิดความสงบ งานวิจัยจากสถาบันเทคโนโลยีแมสซาชูเซตต์ สหรัฐอเมริกา แนะนำให้กินขนมปังเพื่อต่อต้านอาการซึมเศร้า

ปรับเปลี่ยนเพื่ออารมณดี

การปรับเปลี่ยนประเภทของอาหารเพียง เล็กน้อยก็สามารถส่งผลให้อารมณดีขึ้นได้อย่างไม่น่าเชื่อ ควรกินอาหารให้ครบมือ แต่ถ้าไม่มีเวลากินอาหารเป็นมือ แบบนี้ก็จะมีลักษณะ ควรเลือกของว่างเล็กๆ น้อยๆ เช่น ขนมปังโฮลวีทสักแผ่น หรือขนมปังกรอบธัญพืชสัก 2-3 แผ่น อยาปล่อยให้ท้องว่างเด็ดขาด หรือวาจะแบ่งมืออาหารออกเป็นมือเล็กๆ แต่กินบ่อยๆ เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำตาลในเลือดตก

กินปลาแซลมอนและแมคคาเรล

ปลา 2 ประเภทนี้มีโอเมก้า 3 ซึ่งยืนยันด้วยผลวิจัยว่าส่งผลต่ออารมณ ช่วยป้องกันโรคหัวใจและมะเร็ง ที่ดีไปกว่านั้นแซลมอนยังเต็มไปด้วยเซเลเนียมที่เป็นสารสำคัญในการต่อต้านอนุมูลอิสระดวย

ปรุงอาหารด้วยน้ำมันคาโนลาออยล์ (Canola Oil)

จากดอกคาโนลาซึ่งกำลังได้รับความนิยมแทนน้ำมันพืชทั่วไป เนื่องจากเต็มไปด้วยวิตามินอี ซึ่งมีผลต่อระดับอารมณ แต่ควรกินได้ไม่เกินวันละ 6 ชอนชา หรือ 24 กรัม

โดยใช้ทอดปลาแซลมอนหรือทำอาหารสุขภาพ

กินผักโขม ถั่วสด และถั่ว Chickpeas

ที่มีแต่โปรตีนไขมันต่ำอยู่สูง ในผักใบสีเขียวเข้มมีโฟเลตสูง มีส่วนสำคัญในการสร้างเซโรโทนิน ซึ่งช่วยให้อารมณ์อยู่ในระดับปกติ นอกจากนี้การกินถัวยังได้รับวิตามินซีและไฟเบอร์ด้วย การลองผสมถั่วหรือเพิ่มผักใบเขียวลงในทูนาสลัด นับเป็นไอเดียเด็ดที่นาทำมาก

กินพริกสเผ็ด

ในพริกมี 'สารแคปไซซิน' ส่งสัญญาณหลอกให้สมองหลั่งสารแห่งความสุข เอนโดรฟิน แต่ควรระวังหากกินมากเกินไปอาจทำท้องไส้ปั่นป่วน

กินปวยเล้ง

ผักอารมณ์ดีที่อุดมด้วย 'กรดโฟลิก' (Folic acid) ที่ช่วยสร้างเซลล์ใหม่และช่วยให้เซลล์ใหม่แข็งแรงสมบูรณ์ การขาดนำไปสู่การลดการผลิตของฮอร์โมนเซโรโทนินโดยตรง ซึ่งก่อให้เกิดภาวะซึมเศร้า การกินปวยเล้งสม่ำเสมอยังทำให้หลับง่าย หลับสนิทอีกด้วย

กินกล้วยหอม

กระตุ้นการสร้างสาร 'ซีโรโทนิน' และอุดมไปด้วย 'ทริปโทเฟน' ช่วยลดอารมณ์ซึมเศร้า คลายเครียด และไม่อ้วน

กินถั่วเหลือง

ที่อุดมด้วยสารซีโรโทนิน เพิ่มความตื่นตัว กระฉับกระเฉง และ 'โดปามีน' เพิ่มสมาธิในการทำกิจกรรมต่างๆ

กินเชอร์รี่เป็นของหวาน

แพทย์ตะวันตกเรียกเชอร์รี่ว่าเป็น 'แอสไพรินธรรมชาติ' เนื่องจากผลไม้ชนิดนี้มีสารที่ชื่อว่าแอนโทไซยานิน (Anthocyanin) ซึ่งเป็นเม็ดสีในเชอร์รี่ทำให้เชอร์รี่มีสีส้มสวยสดใส และสรรพคุณสำคัญ คือ ทำให้คุณกินมีความสุข งานวิจัยมหาวิทยาลัยมิชิแกน สหรัฐอเมริกา ชี้ว่าการกินเชอร์รี่ 20 ผล ช่วยลดอาการซึมเศร้าได้ดีกว่าการกินยา

กินและปรุงอาหารด้วยกระเทียม

ที่อุดมด้วยสารเซเลเนียม (Selenium) สารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยทำให้อารมณ์ดีขึ้น นักวิจัยเยอรมันแนะนำ การกินกระเทียมวันละ 2 กลีบน่าจะเหมาะสม นอกจากนี้กระเทียมยังมีสรรพคุณช่วยลดระดับไขมันในเลือดและรักษาโรคความดันโลหิตสูง

ที่มา : วิชาการ.คอม