

国务院颁布的《中国儿童发展纲要2010-2020》提出“婴幼儿家长科学喂养知识普及率要达到85%以上”。科学喂养看似简单,实则不然。特别是剖宫产宝宝(俗称“剖腹产”),他们有什么特点,如何针对性补充营养素而使宝宝更强壮?



## 剖宫产奶粉助力宝宝健康成长

据了解,肠道是人体最大的免疫器官。肠道菌群中的有益菌(益生菌),如双歧杆菌、乳酸杆菌不仅有益消化和营养吸收,而且还激活、维护、完善人体的免疫功能。剖宫产宝宝由于未通过接触母亲产道及分娩环境的细菌接触,导致有益菌在新生儿肠道中的定植时间延迟并且定植率低,造成免疫保护减少,过敏风险增加,日后发生哮喘、食物过敏、呼吸道感染性疾病的风险会增加。

北京协和医学院管志远教授曾就“剖宫产对婴儿早期免疫与远期健康影响”这一问题表示:与自然分娩的婴儿相比,剖宫产婴儿出生后第一年致敏或过敏的发病率升高。

那么,如何提高剖宫产婴儿的免疫力?如何降低哮喘等疾病发生的几率?

专家表示,母乳是婴幼儿最天然、最好的食物,母乳中的乳铁蛋白是核心免疫蛋白,它可以夺走细菌生长所需的铁质而抑制细菌的生长。因此,为剖宫产婴儿补充乳铁蛋白可提升宝宝的免疫力。同时,补充益生菌是十分必要的。如今,一些经过严格临床验证的优质益生菌菌株已广泛应用于国内外知名婴幼儿配方食品及营养保健品(膳食补充剂)中。另外,有数据表明,婴幼儿哮喘的发病率与脂肪含量以及脂肪中 $\omega$ 6: $\omega$ 3的比例有关联关系。一些剖宫产

奶粉合理配比,降低了亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比例,优化了脂肪含量,以降低剖宫产婴儿哮喘的发病机会。因此,在选择婴儿配方奶粉时应该注意这一比例。

目前,国内有一些配方奶粉就是针对剖宫产宝宝的特点而研制的。其中,圣元优博剖腹A+I特配婴儿配方奶粉特别注重保护剖宫产宝宝肺部健康,强化其肠道有益菌,注重增强剖宫产宝宝的整体免疫力,对剖宫产婴儿健康进行全方位的提升。由于剖宫产特配奶粉为宝宝提供有针对性的营养补充,更容易做到营养全面和均衡。

记者 万佳



肺部保护升级 A+I 肠道菌群强化

给剖宫产宝宝的营养结构和健康的身体机能, 是我最大的期望。  
在母乳期后, 我给她(他)的第一个礼物:  
圣元剖腹A+I剖宫产宝宝专用奶粉  
专属保护, 宝宝健康成长每一天!



## “指尖美食”全城搜索特色饮食品牌 精致茶点 爽口酸辣粉

# 本期美食导航为您介绍两家餐厅

品尝美食分享感受, 赢取免费试吃资格

美食导航

### 悠然自得的美味早晚餐

我们生活的城市早晚餐品种很多,但早晚餐享用早晚餐也是郑州人的另一种好选择。位于北二七路的广州大酒店广州酒家,从1956年开业至今整整56年。广东早晚餐生活从上午11点30分至14点,晚6点至凌晨1点。在郑州的一批老茶客,一年四季风雨无阻齐聚早晚餐,已成为这家酒店一道亮丽的风景线。

广东的传统文化,早晚是其中浓墨重彩的一笔,每逢周末或假日,全家老幼围桌而坐,饮茶品点,畅谈国事、家事、身边事,更是其乐融融。亲朋之间,谈心叙谊,备觉亲近。甚至青年男女,谈情说爱,也喜欢用吃早晚餐的方式进行。

既名为“早晚餐”,茶水便自然是早晚餐中不可缺少一部分。而茶点在广东早晚餐中的地位就更为重要了。茶点分为干湿两种,干点有饺子、包子、酥点等,湿点则有粥类、肉类、龟苓膏等。这家茶楼秘制的招牌虾饺,以半透明的水晶饺皮包裹两三只鲜嫩虾仁,轻轻一咬,水晶饺皮特有的柔韧与虾仁的甜脆糅合出鲜美的口感。还有特制的浓酱凤爪,豉汁蒸排骨、鲜虾仁烧卖、叉烧包、麻球、蛋挞、金沙包、各种肠粉,让人欲罢不能。而各色粥点,如及第粥、皮蛋瘦肉粥、生滚鱼片粥等,皆以绵软顺滑的粥底,配上不同肉鱼蛋类,再以薄脆、青嫩葱花佐之,喝来绵糯香甜。而从即日起至12月21日,逢周一至周四,广州酒家还推出零点炒菜、晚茶现金消费(不含商品、海鲜)酒店年度真情感恩活动,凡就餐客人一律享受八八折的优惠。

在郑州街头巷尾,总不乏看见人们着队等候美食的场景。然而,这些咱身边的美食,您又了解多少?自“指尖美食”栏目推出以来,不少美食品牌打来电话自我推荐。本周,记者就带着大家走进两家特色美食,去感受那阵阵飘香。 记者 熊维维/文 慎重/图



浓酱凤爪



豉汁蒸排骨



水晶饺皮



酸辣粉

### 参与互动

以上两款美食是本周第一消费为您推荐的两款美食,您可以将您对以上两款美食的品尝意见通过短信或者微博留言告诉我们,我们将在留言的读者中,抽取5名读者参与免费试吃,免费试吃名额将在下期指尖美食栏目中公布。

手机短信:给美食热线 13673656790 留言。

新浪微博:新浪微博用户关注“郑州晚报第一消费”,进行留言互动。

您希望把自己所熟悉的美食品牌推荐给大家吗?广大美食品牌仍可以通过美食热线 13673656790 来进行自我推荐。

美食导航

### 四季辣不同的传统名小吃

御姐山城酸辣粉是重庆城乡间广为流传的传统名小吃,由于价廉物美,长期以来一直深受人们的喜爱。山城酸辣粉店从2009年开始经营,在郑州汝河路上有两家门店,至今已经有100多家加盟店,遍布全国各地。

御姐山城酸辣粉享有“麻、辣、鲜、香、酸且油而不腻”的特点,素有“天下第一粉”之美名。多种名贵中药精心熬制而成的香香酸辣粉专用调料,其色泽红润,其味悠远,先酸后辣,辣中带麻,香味入骨,常使人垂涎三尺,食之不忘。

御姐山城酸辣粉选用传统手工红薯粉,由农家用传统手工漏制而成,粉丝口感细腻、入口滑嫩,再加入上乘辣椒、花椒等调料,油而不腻,辣而不噪,麻而不涩,回味悠长,美妙无穷,妙不可言。

产品由多种名贵中药精心熬制而成的香香酸辣粉专用调料,其辣椒的炒制按季节分三种:其中,夏季先香后辣,吃的时候先感觉到香,并不是特别辣,因此不会感觉特别热;而冬季先辣后香吃的时候先辣后香,吃后身上会很快的暖和起来,也因此大受美食爱好者的青睐。