

高血壓日常生活保健護理指導

❖何謂高血壓

收縮壓超過 140 毫米水銀柱，或舒張壓超過 90 毫米水銀柱。

❖高血壓日常生活注意事項

- 1.請每年定期接受健康檢查；請保持排便通暢，預防便秘情形產生。
- 2.請注意沐浴時間，以不超過 10 分鐘為原則，水溫應適當，約攝氏 39 度-40 度，不可太冷或太熱。
- 3.請注意適當運動，並有充分睡眠及休息。
- 4.請保持情緒平穩，有適當的娛樂以鬆弛緊張的生活。
- 5.降壓藥務必遵照醫師指示服用，不可間斷或任意停藥。

❖高血壓與飲食

鈉量攝取過多，高血壓的罹患率相對地提高。肥胖也是造成高血壓因素之一，因此鈉量的限制及理想體重的維持是預防高血壓的重點。

鈉是什麼？鈉是礦物質的一種，是人體調節生理機能不可或缺的元素。過多時易罹患高血壓，攝取太少或缺乏時，會有疲勞、虛弱、倦怠的現象。鈉可以從自然食物、加工食品、調味品獲得，最主要來源是食鹽，食鹽中約含 40%的鈉，即一公克食鹽中含有 400 毫克的鈉。烹調『限鈉飲食』的小小提示：

酸味的利用 在烹調時使用醋、檸檬、蘋果、鳳梨番茄等，可增加風味。	中藥材與香辛料的利用 使用人蔘、當歸、枸杞、川芎、紅棗、黑棗等，可以減少鹽量的添加。
低鹽佐料的利用 多用酒、蒜、薑、胡椒、八角、花椒及香草片等低鹽佐料，或味道較強烈的蔬菜，如洋蔥、利用其特殊的香味，達到變化食物風味的目的。	低鈉調味品的利用 可使用含鈉量較低的低鈉醬油或食鹽來代替調味，但須按照營養師指導使用。
糖醋的利用 烹調時使用糖醋來調味，可增添食物甜酸的風味。	甘美味的利用 使用香菜、草菇、海帶來增加食物的美味。
油脂的利用 使用植物油來炸或炒然後再加上檸檬片，可增加食物的風味	鮮味的利用 用烤、蒸、燉等烹調方面，保持食物原有鮮味，以減少鹽或味精的用量

可食用的食品(各類食物攝取量依個人實際需要量攝取)

類 別	食 物
奶 類	奶類或奶製品，最好使用低脂奶類，每日限飲二杯。
蛋豆魚肉類	新鮮肉、蛋及魚類、豆類及其製品，如：豆腐、豆漿、豆干等。
五穀根莖類	自製米、麵食。
油 脂 類	植物油、如大豆油、玉米油等。
蔬 菜 類	新鮮蔬菜(芹菜、胡蘿蔔等含鈉量較高的蔬菜宜少食用)。自製蔬菜汁，毋須再加鹽調味。
水 果 類	新鮮水果、自製果汁。
其 他	白糖、白醋、五香料、杏仁露等。辣椒、胡椒、咖哩粉等刺激品宜少飲用。茶。

避免食用的食品

類 別	食 物
奶 類	乳酪
蛋豆魚肉類	1.醃製、滷製、燻製的食品，如：火腿、香腸、燻雞、滷味、豆腐乳、魚肉鬆等。 2.罐製食品，如肉醬、沙丁魚、鮪魚等。 3.速食品，如：炸雞、漢堡、各類肉丸、魚丸等。
五穀根莖類	1.麵包、蛋糕及甜鹹餅乾、奶酥等。 2.油麵、麵線、速食麵、速食米粉、速食冬粉等。
油 脂 類	奶油、瑪琪琳、沙拉醬、蛋黃醬等。
蔬 菜 類	1.醃製蔬菜，如：榨菜、酸菜、醬菜等。 2.加鹽的冷凍蔬菜，如：豌豆莢、青豆仁等。 3.各種加鹽的加工蔬菜汁及蔬菜罐頭。
水 果 類	1.乾果類，如：蜜餞、脫水水果等。 2.各類加鹽的罐頭水果及加工果汁。
其 他	味精、豆瓣醬、辣椒醬、沙茶醬、甜麵醬、蠔油、烏醋、番茄醬、雞精、牛肉精、炸洋芋片、爆米花、米果、運動飲料。



寶建醫院
PAOCHIEN HOSPITAL

關心您

總機：08-7665995

院址：屏東市中山路123號

救護專線：08-7330290

網址：www.paochien.com.tw

如有任何疑問，請洽健診中心！

時間：星期一～星期五

早上 08：00～11：40；下午 13：30～17：00

星期六 早上 08：00～11：40

直撥專線：08-7340581；或可撥總機 08-7665995 轉分機 3010、3016