

药品为什么五颜六色

在生活中,相信有不少人在吃药时,看着花花绿绿的各色药品都会产生这样的疑惑:药品为什么会有这么多不同的颜色呢?是单纯为了好看还是另有作用?接下来我们就一起来揭晓其中的缘由吧。

药物原本的颜色

其实,大部分药品的颜色都是药物的原色,如黄连素片,因为它的有效成分就是黄色,以至于把加入药片中的淀粉也染成了黄色;而中成药则一般为棕黄色,这是中草药浓缩、提取后的基本原色。

上色的作用

作为特别提醒

现在的临床药品制剂基本已经取消使用人工添加色素来染色,但少数需要特别提醒的药物依然会添加人工色素。如非那根止咳糖浆、含碘喉片等,它们的颜色被染成淡红色,目的是着重提醒患者不可随意服用或过量服用;而外用消毒的氯化高汞片因剧毒而被染成深红色,目的是提醒患者不得内服。

提高儿童服药依从性

药品颜色种类繁多,更多体现在

包衣片和胶囊药物上,这些药物的颜色没有特定的含义或统一规定,一般仅仅代表药物厂家的商业行为。比如,对于某些儿童药物,厂家会做出一些比较吸引人的暖色调,比如浅黄、橘黄、淡绿、玫瑰红等,甚至在药片上做出小动物的图案,使其更加接近糖果的感觉,这样更有助于减少儿童服药的畏惧感,增加药物对儿童的吸引力,提高儿童用药的依从性。

不过需要注意的是,花花绿绿的药片虽然漂亮,但是也要注意必须放到儿童够不到的地方,防止儿童将其当成糖果而误服。

保证药物在生产和使用过程中不会混淆

对于那些需要在一天内服用多种药物的患者,不同的颜色有助于患者区分不同药品,能让他们的用药错误率降低,避免漏服或误服。而对于老年患者来说,他们通常会更清楚地记起药物的外观(颜色、形状),而不是名称。

不同的药物具有不同的物理和化学性质

色素或多或少有遮光的作用,某些对光不稳定的药物可以通过使用深色包衣,或在胶囊壳中加入着色剂和遮光剂来防止光线透过,使内容物中的成分稳定,对提高光敏感活性成分的稳定性有益,同时也能起到防止药



片变质的作用。

避免药物粘连

片剂外层的彩色包衣不光只有上色这一个作用,还可以防止药物因干燥而吸湿变质或裂开,使药物表面光滑,避免掉粉、粘连等。

有助判断药物是否过期

根据药品颜色的改变,有助于判断药物是否过期。比如,鲜艳颜色变淡或变色,有可能是在提示药物已经变质,此时应停止使用,并咨询医生或药师。

此外,如果本身是白色的药品,例如维生素C,当它的颜色变黄,也应当怀疑其已经失去药效,不宜再吃;而某些药物如果本身是透明的,即便颜色没有明显改变,但变得不再透明,也不

宜再吃。

不同颜色于患者的心理

有研究发现,红色、黄色和橙色的药物会产生更强烈的刺激性效果,而蓝色和绿色会产生更强烈的镇静倾向。

面对不同颜色的药物,很多病人会先入为主地认为红色和黑色的药物药效强烈,白色的药物药效会较弱。

在服用颜色不同的相同药物时,14%的人会觉得粉红色药物比红色的甜一些,而黄色的会比较咸一些。11%的人认为白色或蓝色药片味道会苦一些,而10%的人觉得橘色药物味道比较酸。(本报综合)

科学辟谣

“0糖”与“0蔗糖”真的不含糖?

■ 贾彬彬 程景民

流言:“0糖”与“0蔗糖”不含糖。

真相:0糖食品只是相对于常规含糖食品而言含糖量很低,而0蔗糖食品只是在食品加工过程中未添加蔗糖作为甜味剂。

根据我国《预包装食品营养标签通则》的规定,食品中的糖(指单双糖,如葡萄糖、果糖、半乳糖、蔗糖、乳糖、麦芽糖)含量少于0.5g/100g(固体)或100mL(液体),即可标注为0糖食品。0糖食品的甜味一般来自甜味剂,如糖醇,包括木糖醇、山梨醇、麦芽糖醇、甘露醇等。这些甜味剂产生的能量较少,代谢也不需要胰岛素的协助,只要按照标准规定合理使用,就是安全的。

而0蔗糖食品则是指在加工过程中未添加蔗糖作为甜味剂的食品,并不能代表这类食品内不含有葡萄糖、麦芽糖等其他糖类物质。一般生产厂家在制作时虽然没有加入蔗糖,但为了增加食品的口感往往会添加其他有甜味的物质,比如天然甜味剂(麦芽糖浆、葡萄糖等)或合成甜味剂(安赛蜜、阿斯巴甜等)。由于这些含有麦芽糖浆或葡萄糖的无蔗糖食品,比蔗糖更易被消化吸收,所以会更容易导致人的血糖波动。

因此,如果中老年人、糖尿病病人和肥胖者想要选择无糖产品时,一定要仔细看看配料表是否添加了其他糖类。

重庆减碳行动



协办 重庆市科学技术协会
重庆市全民科学素质纲要实施工作办公室

“碳达峰碳中和”知多少

■ 雷晓玲 杨延梅

问:如何低碳出行?

答:低碳出行包含方方面面,比如,能乘坐公共交通工具(公交车、轻轨等)就不开车出门,能步行就不坐车出行,能爬楼就不乘电梯;每月少开一天车,每车可节油约44升/年,减排98千克CO₂;骑自行车或步行代替驾车出行200公里,每人可以减少汽油消耗16.7升,减排36.8千克CO₂。

问:什么是新能源汽车?

答:新能源汽车是指采用非常规的车用燃料作为动力来源(或使用常规的车用燃料、采用新型车载动力装置),综合车辆的动力控制和驱动方面的先进技术,形成的技术原理先进、具有新技术、新结构的汽车。新能源汽车包括纯电动汽车、增程式电动汽车、混合动力汽车、燃料电池电动汽车、氢发动机汽车等。



生活厨房

干煸牛肉丝

■ 钟宏天

材料:牛里脊肉100g、葱5g、姜5g、蒜5g、芹菜25g、红椒15g、盐10g、味精5g、鸡精5g、料酒15g、淀粉10g、花椒油5g、老抽3g、白糖5g、豆瓣酱10g、蛋清10g、食用油适量。

做法:

1.牛里脊肉按纹理切成长5厘米的牛肉丝,芹菜切段,红椒、葱、姜切丝,蒜切片,备用。

2.将切好的牛肉丝放入干净的碗中,加入老抽、盐,抓匀后加入料酒、蛋清、淀粉搅拌均匀后腌渍20分钟。

3.锅烧热后,放入适量食用油,将腌好的牛肉丝倒入锅内煸炒出水分。



4.待牛肉丝炒至棕红色时倒入豆瓣酱,煸出红油后加入盐、葱丝、姜丝、红椒丝、芹菜段,翻炒均匀后加入花椒油、白糖、味精、鸡精,大火翻炒至熟透,淋入料酒再次翻炒均匀即可。