



撰文：陳旭英 | 攝影：張文智 | 設計：霍明志



## 食物添加劑、冰凍食物

第二類是食物添加劑（food additives），分為兩種，第一種是硝酸鹽（nitrates）及亞硝酸鹽（nitrites），例如香腸、罐頭午餐肉、任何精製過的肉類，進食後亦有較高機會引發頭痛。

第二種是味精，對味精敏感人士，很多時進食含味精食物後頭痛，就是這原因。

另外冰凍食物，例如雪糕、雪條、冰凍飲品，進食後都會引發頭痛。如果本身體溫已高，例如剛做完運動，灌下冰凍飲品就有可能引發大約維持25-60秒的頭痛，部分人會持續兩分鐘。另外90%患偏頭痛人士，吃完雪糕會出現頭痛。

## 酒精、咖啡要小心

第三類引發頭痛的，是酒精類飲品。「酒是發酵而成，過程中產生大量酪胺酸，故飲酒後會頭痛。另外亦有科學家認為酒質素不佳，即純度不夠，亦是引發頭痛原因之一，原理是當身體代謝酒精類飲品時，因無法分解，因而引發頭痛。」

第四類是咖啡因。陳勁芝說，雖然咖啡因可令止痛藥藥效增強40%，所以很多止痛藥都加入咖啡因，但長期飲用大量咖啡，或停飲後出現吊癮現象，亦會引發頭痛。

陳勁芝說，每日飲多於500毫克的咖啡因，即大約三至四杯就可能會有咖啡癮，如想戒除咖啡癮，應慢慢減少飲用量，並配合充足睡眠，避免引發頭痛。

## 撰寫頭痛日記

既然有這麼多食物，進食後會令某些人引發頭痛，那麼我們是否要避免進食此類食物呢？

陳勁芝說，如果本身沒有經常性頭痛，只要不過量進食該類食物，基本上是安全的。如果本身有頭痛但找不出原因，就要留意，她建議可以撰寫「頭痛日記」，記下每天進食食物，何時出現頭痛，或可從中找到脈絡，得知進食甚麼食物後出現頭痛，日後可以減低該種食物進食量，甚至盡量不吃。■



### 德國酸菜

份量 4安士（112克）  
酪胺酸含量 3.5-14微克

8



### 魚子醬

份量 1湯匙（15克）  
酪胺酸含量 因產品而定，但屬高含量



### 中式鹹魚

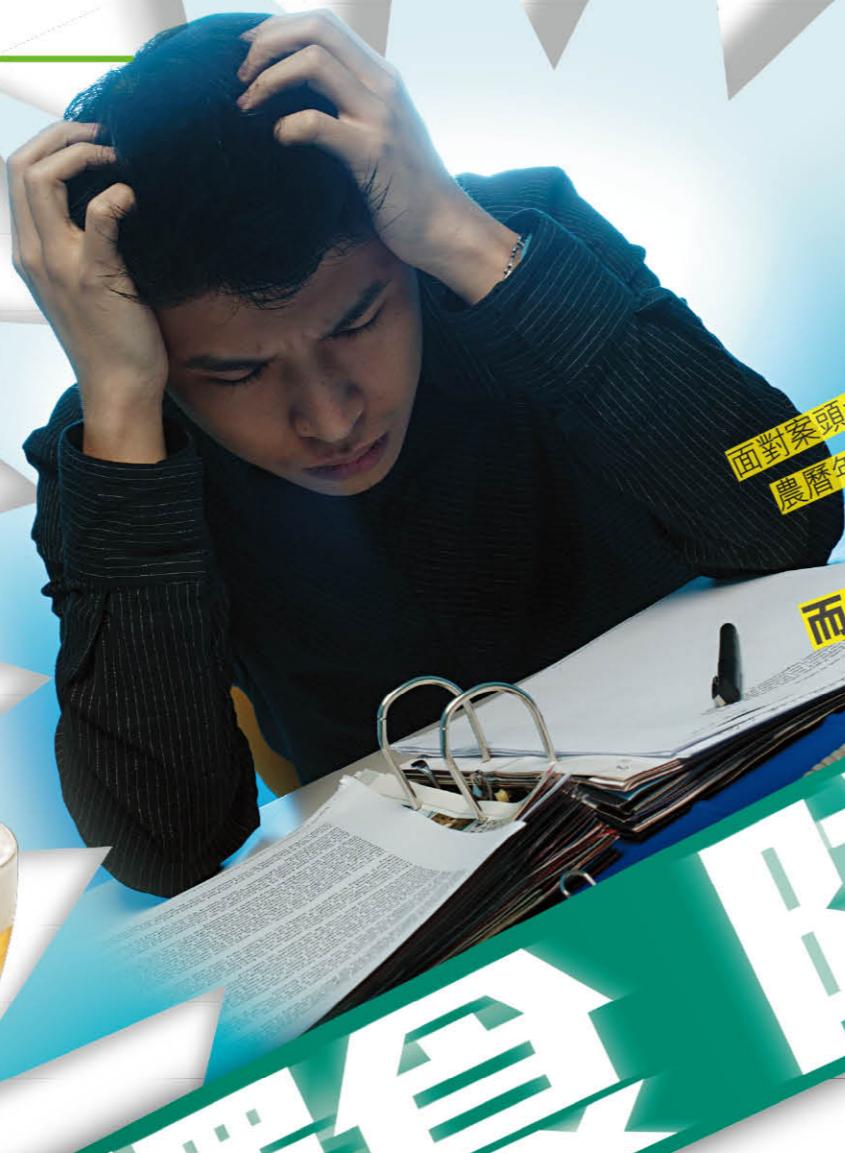
份量 1安士（28克）  
酪胺酸含量 因產品而定，但屬高含量



### 香腸

份量 1安士（28克）  
酪胺酸含量 3-43微克

4



面對案頭大堆未處理文件，頭痛；交稅期限將到，頭痛；農曆年外遊安排，頭痛……面對眾多問題，難免頭都大埋，只要問題解決，頭痛就消失！  
但如果你是經常頭痛的人，就要找出原因，對症下藥，而食物可能是其中一個引發頭痛的重要因素！  
想遠離頭痛，要學懂揀飲擇食，以下就由營養師陳勁芝為大家解說。



## 頭痛原因多籬籬

頭痛有多方面原因，壓力、藥物依賴、病變、偏頭痛、飲食等。當然要找出當中原委，才能對症下藥。然而有不少人經常頭痛，卻又找不出原因，這可能與飲食有關。

陳勁芝說，常見的偏頭痛（migraine）具遺傳因素，如家人是患者，例如父母有偏頭痛，兒女患偏頭痛機會亦較大。

除此之外，頭痛還有幾個因素：「情緒壓力、心情不佳、月經、睡眠時間突然改變、極度疲累等，都會引發頭痛。另外攝取大量咖啡因亦可致頭痛，或咖啡因攝取過多上了癮後吊癮，都可能會引發頭痛。」

而偏激的飲食習慣，例如進食極少或節食，都是頭痛原因之一。天氣、吸煙、過量運動，或燈光強烈閃動，都是頭痛誘因。



## 頭痛到爆炸——芝士反應

食物是其中一個引發頭痛的重要因素，當中更分為多個類別，第一種類是含酪胺酸（tyramine）的食物。

陳勁芝說，很多食物都含有酪胺酸，而食物經過發酵，在物質降解時會產生更多酪胺酸，發酵時間愈長，所產生的酪胺酸愈多，例如芝士，愈陳年的芝士愈多酪胺酸，有細菌滋生的食物都會產生較多酪胺酸。另外濃味芝士、紅酒、酒精類、發酵過久的食物、處理過的肉類，都含較高酪胺酸。

一般人如攝取過量酪胺酸，就有機會引發頭痛，對於患有柏金遜症人士，對酪胺酸就更要小心。「柏金遜症患者需服食『單胺轉化酶抑制劑』（Monoamine Oxidase Inhibitor, MAOI），抑制單胺轉化酶降低多巴胺（柏金遜症患者因為腦部未能分泌足夠多巴胺，致影響活動能力）。進食此類藥的人如進食酪胺酸，會引發頭痛。」陳勁芝說。

這種藥物與食物互相衝擊帶來的頭痛反應，稱為「芝士反應」（cheese effect or cheese reaction）。這是由於一名醫生太太服食「單胺轉化酶抑制劑」期間，每次吃芝士都強烈頭痛，經調查後發現的。

陳勁芝提醒，服食「單胺轉化酶抑制劑」人士如進食含高酪胺酸極度危險，因為它可以令血壓瘋狂飆升，令中風風險大大提高，故這類人士，必須將酪胺酸每日攝取量控制在8微克以下。

(註：韓國泡菜、醃製肉類/魚類、所有濃味芝士、魚子醬、醬油等，都屬高酪胺酸食物)