

门诊六成龋齿儿童是农村娃

医生:从长出第一颗乳牙起,就应该给宝宝刷牙

一名4岁留守男孩平时爱吃甜食没有刷牙的习惯,20颗乳牙竟然16颗患龋齿。牙科医生介绍,从门诊就医数量上看,约有六成龋齿患者是农村娃。

文/片 本报记者 路伟

4岁娃光哭不吃饭 20颗牙16颗被龋坏

“前一段时间,我们给一个4岁男孩做了全麻手术,补了16颗牙齿。”泰安市妇幼保健院(市儿童医院)口腔科主任尹国强说,这名男孩是一名留守儿童,他的父母常年在外打工,男孩由爷爷奶奶一手带大。

男孩从小挑食、偏食,尤其偏爱甜食,爷爷奶奶也都宠着他,经常给他买零食吃。从1岁半开始,男孩的乳牙开始变黑,出现龋齿,但是家长并没在意。“孩子的家长说,他们以为牙齿变黑很正常,所以没放在心上,但是没想到越来越严重。”尹国强说。

刚开始时,牙齿只是变黑,没想到后来牙齿疼得难受,连吃饭都成问题。到4岁时,疼得受不了,哭闹不止,吃饭也少,家长这才引起重视。后来,家长带孩子到泰安市妇幼保健院(市儿童医院)检查,医生发现孩子20颗乳牙竟然坏了16颗。医生了解到,这个孩子从来没刷过牙,龋齿严重的可以看到残根。

由于孩子比较固执,医生只能采取全麻手段,为男孩补上了坏掉的16颗乳牙。好在家长意识到问题的重要性,定期带孩子到医院复查,目前牙齿恢复良好。

龋齿儿童患者 六成是农村娃

记者了解到,口腔科门诊中,龋齿是最常见的牙齿疾病,而农村和城市相比,农村龋齿儿童占了近六成。

泰医附院一牙科医生表示,他们门诊上的龋齿患者农村孩子占了六成多,而且因为不少农村的宝宝是牙齿疼得受不了才来就医,所以农村宝宝的龋齿数量应该远远大于这个数值。

“随着生活条件改善,孩子吃的东西偏软、黏,也很精细。现在在农村留守儿童很多,并且多由爷爷奶奶照顾,他们的观念还是旧思想,孩子爱吃甜食,有的爷爷奶奶也惯着,吃糖太多,而且没有家长监督刷牙,导致农村儿童龋齿发病率攀升。”尹国强说。

医生说,妈妈怀孕前4个月,如果精神不好,吐得厉害,营养不到位,很容易导致孩子出生后牙齿脆弱。“哺乳期间,一些妈妈让孩子含着乳头睡觉,也容易导致牙齿出现毛病。”

另外,和一些城市家长相比,部分农村家长对于孩子牙齿的防护意识并不强,所以不少农村孩子已经四五岁了还没有刷过牙。还有一些家长认为龋齿是挺常见的一种疾病,只要不疼、



该图片由联通4G手机拍摄

医生说,被龋坏的牙齿严重的能看到残根。

不影响吃饭就没事。对于龋齿的治疗,一些农村家长认为,乳牙患龋齿后,早晚会长掉,没必要再治疗,结果耽误了最佳治疗时机。

尹国强介绍,孩子患龋齿,不仅对口腔健康造成影响,如果不及治疗,还可能会导致牙髓病、颌骨和面部蜂窝组织炎等,同时影响咀嚼功能,甚至会影响恒牙和牙列的发育。“儿童处于生长发育阶段,牙齿出现问题还会影响饮食,导致营养不良。”

一名泰城5岁男孩10颗乳牙患龋齿,牙疼起来只能喝粥,由于长期营养不良,导致头发发黄,好在家长重视起来,及时带孩子就医,经过治疗,目前这名

男孩吃牛肉都不成问题,也长高、长壮了不少。

乳牙不用刷牙? 这习惯该改改了

刘青是泰安市妇幼保健院(市儿童医院)口腔科一名医生,她家的宝宝2岁半。“从孩子长第一颗乳牙开始,我就给孩子刷牙。”

刘青说:“刚开始孩子不习惯,老是哭闹,家里的老人心疼,不想坚持,但作为一名口腔科医生,我知道刷牙对孩子牙齿健康的重要性,还是坚持让他刷牙。”刘青说。

刘青经常在小区里给邻居

家的孩子检查牙齿,结果发现,六七个孩子几乎都有不同程度的龋齿,而她的儿子因为用牙习惯好,没出现这种情况。

“刷牙是预防龋齿的重要手段,孩子小时候不习惯很正常,但家长还是应为了孩子的牙齿健康,把这个好习惯给孩子培养出来。”刘青介绍,现在每天刷牙已经成为她儿子的习惯。

刘青认为,中国家长对于牙齿的防护意识还不强,做好防护、定期检查,可以减少龋齿的发病率。“孩子刷牙也有讲究,家长最好向专业医生咨询刷牙的技巧,更好地保护孩子的牙齿。”刘青说。



青島啤酒 特约

去百年面道品正宗镇江锅盖面

15个名额19日11:00起

本报“泰山吃货团”自开后,“吃货们”纷纷报名加入。在我们的QQ群和微信平台上,大家一起分享泰城的美食,同时也有商家的倾力加盟。吃货们可以加入QQ群号213288996和微信平台“齐鲁泰山微生活”或新浪微博“齐鲁晚报泰山吃货团”,我们会不定期启动试吃团,搜罗商家优惠和特色小店。

无论您是制作美食的行家,还是品尝美食的食家,亦或是出售美食的商家都可以加入我们的队伍。在这里您可以搜到各大酒店的招牌菜系,也可以寻到回味无穷的民间小吃。我们致力于为您打造泰城最全新的美食平台,大家可以在这里分享美食、享受生活、分享快乐。“泰山吃货团”期待您的加入

文/片 本报见习记者 胡阳

本报“泰山吃货团”继续为大家奉献试吃,本期试吃地点为泰安二中北的百年面道,本次试吃团为15名成员,时间为9月19日11:00点,百年面道这次为大家准备了多种种类的面食,什么馋嘴泡椒面、老坛酸菜面、香肠面、小排面、红烧牛肉面、野生菌菇面、一品牛肉酱拌面、农家鸡汤面和肥肠面,吃货们可以随意挑选这9种面,尽情享受镇江锅盖面带给你的独特味道和口感,在试吃完后,每人必须将试吃照片和评论发到团长QQ邮箱,与其他的吃货分享。当然,没能成功报名的吃货团成员也不要灰心,以后还有机会。

位于泰安二中附近的百年面道,以主要经营最正宗最传统的镇江锅盖面,镇江锅盖面,又称伙面,是“中国十大面条”之一,是江苏省镇江市家喻户晓的地方汉族传统面食。

被称为江南的天下“第一面”,以独特的配方、奇特的工艺、混合型的口味和面条劲道的口感,广受人们的追捧。

据百年面道许经理介绍,在镇江流传着颇具顺口溜色彩的《三怪谣》:“香醋摆不坏,肴肉不当菜,面锅里煮锅盖”,这三怪在店内都有完美体现,选用香醋均是镇江香醋,酸度没那么大,而且存放的时间越久,醋的香气越浓郁。镇江肴肉也是店内特色,“肴肉肉质微红,外皮光滑晶莹,卤冻透明,之所以味道适中,固有着肉不当菜之说,再加上劲道滑爽的镇江锅盖面,两者得到完美融合。”百年面道许经理介绍说。

说道锅盖面,百年面道的用材可是极为讲究,泡椒、酸菜均是从四川运来,汤药中的秘制佐料也是在镇江第一时间运到店中,“锅盖面的汤料很有特点,最为代表的

就是汤内的黑胡椒味道,吃起来不会感觉到呛,但当你喝汤的时候,黑胡椒的味道又能留到嗓子内,让人回味无穷。”许经理说。

制作锅盖面,可谓是一大特色,要经过跳、漂、煮、浇程序制作出来,特别是煮面的时候,大锅里漂着小锅盖,四周透气但开水不外溢,木锅盖压住翻滚的面头,控制对流的速度和路线,不论怎么煮,面条在锅中的位置可以保持基本不变,面条贴在锅盖下,水在其周边沸腾,水与锅盖之间没有空隙,煮熟的面条就很筋道。而杉木锅盖特有的木香也为面汤增加了另一重香味。

