

淄博今年将建设330个重大项目

总投资2968亿元,涉及环保、医疗、交通等方面

C02 抢眼

世博高新医院成功开展单孔胸腔镜手术

微创恢复快,术后一周可正常生活工作

本报讯 近日,世博高新医院外科成功完成一例单孔胸腔镜纵膈肿物切除手术。这台手术只在患者胸部开了一个3厘米的小孔,就将其胸腔内7.5厘米长的纵膈肿物成功切除。

目前由于单孔胸腔镜手术难度大,淄博大多数医院还未开展单孔胸腔镜手术。此次手术的成功,也标志着世博高新医院的胸外科微创技术达到了省内先进水平。

患者许某家住桓台县,今年已经64岁,10多天前,在当地医院检查发现胸腔内有肿物,须手术切除。如果采用传统开胸手术,切口长达20-30厘米,

创伤大、出血多,术后并发症较多且疼痛较为明显,给患者带来生理和心理上的痛苦。

患者家人原本准备带其到济南大医院进行微创手术切除,听说世博高新医院是家门口的北京大医院,拥有很多北京和济南的专家坐诊,能开展单孔微创胸腔镜手术,慕名到世博高新医院进行治疗。

在世博高新医院经过检查发现,患者胸腔内纵膈肿物体积较大,达到7.5厘米×5厘米×4厘米。经过世博高新医院胸外科专家团队评估,决定给其进行单孔微创胸腔镜纵膈肿物切除手术。手术于2017年1月15

日成功开展,通过手术在患者胸部只开了一个3厘米的小孔,成功将患者胸腔内7.5厘米长的纵膈肿物切除。

据世博高新医院专家介绍,传统胸腔手术都需要开胸,伤口很大,现在临床上普遍采用的普通胸腔镜微创手术,也需要开3-4个小孔才能完成以往需要大切口开胸才能够完成的手术。而世博高新医院外科此次开展的单孔胸腔镜微创手术只需要一个孔道就可以完成以往传统胸腔镜多个孔道才能完成的手术,显示出其更大的优越性。

据介绍,单孔胸腔镜手术

具有:微创,手术时间短,病人痛苦小,术后并发症少,住院时间明显缩短,创伤小不会留下长长的疤痕等优势,已被广大患者所接受。单孔胸腔镜手术除了无需撑开肋间等胸腔镜的优势外,切口更小,大大减少了手术创伤,胸腔镜手术后当天患者即可下床活动。由于创伤小,一般患者术后1周可恢复正常生活和工作,患者恢复快,住院时间短,同时降低了住



院费用,减轻了患者的经济负担。

世博高新医院健康热线: 0533-2326666

世博高新医院地址:张店中润大道388号

云南纯手工古法熬制红糖来啦

□原料为纯甘蔗,产地为云南普洱景谷,当地村民手工熬制

□蔗香味浓郁,口感细滑,可活络气血,刺激机体造血,美容养颜延缓衰老

□130元/提,每提不少于2斤,买5提赠送1提,买10赠送2提,购买电话:0533-3172726 13953365117

古法红糖是用特定的工艺纯手工熬制而成,是甘蔗经榨汁,浓缩形成的带蜜糖,因没有经过高度精练,几乎保留了蔗汁中的全部成分,除了具备糖的功能外,还含有维生素和微量元素,如铁、锌、锰、铬等,营养成分比白砂糖高很多,号称“东方的巧克力”。齐鲁晚报所销售的古法红糖全部产自云南普洱景谷,原料是当地出产的甘蔗,当地村民用木柴和铁锅纯手工熬制。现让利广大读者,以优惠价销售。130元/提(每提不低于2斤,由于是手工熬制,重量不十分精确),春节前更有优惠,买5提赠送1提,买10赠送2提,联系电话:0533-3172726 13953365117



古法红糖与现代红糖区别

现在大家吃的红糖和古法红糖不是同一种产品。现代制糖方法为了从甘蔗中提纯蔗糖,其他的物质都通过化学方法处理掉了,所以现代制糖生产出来的产品蔗糖纯度在99.9%以上,是自然界中纯度最高的碳水化合物。传统制糖的目的是要把甘蔗中的所有糖分进行结晶,是一种多元糖,含有苹果酸、叶酸、核黄素、胡萝卜素、烟酸和微量元素锰、锌、铬等各种元素。此外,古法红糖的蔗香味浓郁,口感细滑,甜度为现行蔗糖的1.5倍,同时有良好的温补功效。

古法红糖功效:

中医认为,红糖性温、味甘、入脾,具有益气补血、健脾暖胃、缓中止痛、活血化淤的作用。红糖所含有的葡萄糖释放能量快,吸收利用率高,可以快速的补充体力。有中气不足、食欲不振、营养不良等问题孩童,平日可适量饮用红糖水。受寒腹痛、月经来时易感冒的人,也可用红糖姜汤祛寒。对老年体弱,特别是大病初愈的人,红糖亦有极佳的疗虚进补作用,老人适量吃些红糖还能散瘀活血,利肠通便,缓肝明目。

喝热红糖水可让身体温暖,增加能量,活络气血,加快血液循环,月经也会排得较为顺畅,古法红糖保留了较多甘蔗的营养成分,也更加容易被人体消化吸收,因此能快速补充体力,增加活力,所以又被称为“东方的巧克力”。

古法红糖中含有的氨基酸、纤维素等物质,可以有效保护和恢复表皮,真皮的纤维结构和锁水能力,强化皮肤组织结构,同时补充皮肤营养,促进细胞再生。

传统古法熬制,保留大量微量元素及营养

云南景谷傣族彝族自治县属亚热带地区,为高原山区,平均海拔2000米,北纬23.4度,东经100.5度,这里原始森林环绕,无工业污染,自然环境优越。有着悠久的老品种甘蔗种植历史,这里的少数民族世代以原始的手工种植业为生。优越的地理位置让这里昼夜温差大,日照时间长,这样的高原气候十分有利于甘蔗的光合作用和糖分积累。

傣家人世代以红糖作为传统滋补品,至今也保留了手工收割、柴火熬制的古法红糖连环锅熬制工艺,不添加任何添加剂。每年12月至次年4月(傣历泼水节前夕)是制作红糖的最佳季节,期间成熟的甘蔗,所含糖分较高,新鲜甘蔗做出的红糖品质也最好。

传统的古法红糖熬制工艺非常的复杂,将当天收割的甘蔗经过切碎

碾压,压出来的汁液去除泥土、细菌、纤维等杂质,以小火熬煮,经过榨汁、开泡、赶水、过滤、摇瓢、打沙、成型等过程。

齐鲁晚报销售的古法红糖都是当地村民手工熬制而成,无添加剂,防腐剂,不加白糖,完全遵循“道法自然”的原则制作而成,具有补气血之功效,孕、产妇,病人,术后恢复及体虚气弱者,均可食用。

关注“第一店花生油”微信 头道手工压榨第一店花生油 地址:张店区新村东路198号 团购电话:0533-2062377