

668斤“山东第一胖”割胃减肥

手术6个多小时,切掉4/5的胃

“我想回去(病房)。”“商量个事……能喝水吗?有点干。”“能拿手机吗?”……12日下午,在山东大学齐鲁医院ICU病房,王浩楠向护士长王超问出一连串的问题。就在前一天,体重668斤的“山东第一胖”的他接受了历时6个多小时的袖状胃切除手术,切除了约4/5的胃。这也有望让他最快三个半月减重至300斤以内。

▶在ICU病房,苏醒后的王浩楠通过写字向医护人员表示感谢。
(医院供图)



本报记者 张如意

术前减重48斤 戒烟改善肺功能

还记得那位“山东第一胖”吗?5月28日,体重668斤的20岁王浩楠来到山东大学齐鲁医院减重与代谢外科,希望通过减重手术达到瘦身效果。而对于他这样的超级肥胖症患者,术前减重是接受减重手术之前必备的准备过程。就在前几日,王浩楠再次入住齐鲁医院,经过一个多月的术前减重,他成功减掉了48斤。而在一个月里,他还戒了烟,以改善肺功能。

即使在减重期间,王浩楠还是没能好好控制住自己。“这一个月吃的是比以前少了一些,但零食还是不忌口,平时也不爱动,沉迷游戏。”王浩楠的父亲说。

既然如此,体重怎么还能减轻呢?山东大学齐鲁医院减重与代谢外科主治医师刘少壮表示,稍微控制一下饮食,并配合利尿的药物以及睡眠呼吸机治疗等得以实现。虽然减掉的大部分都是水,但他的心肺功能已经得到了明显改善,这对于接下来的减重手术非常有利。

11日下午,王浩楠完成了袖状胃切除手术,历时6个多小时,切除了约4/5的胃,剩下70

-110ml左右。随后,王浩楠被转入ICU。“像预计的一样,手术非常困难,但总体比较顺利。”刘少壮说,这只是阶段性顺利,一周后若无其他意外发生,那才能真正松口气。

胃比常人大一倍 手术难度成倍增加

“之前从未碰到过这种情况,我们首次进行了术前演练。”山东大学齐鲁医院麻醉科主任医师于金贵说,为确保手术的正常进行,手术前一天,也就是7月10日,医生、护士们以及王浩楠进行了一次手术“排练”。

可是胖小伙一躺下,医生们就犯了难。“正常的手术床宽50cm,但是王浩楠躺下之后却

比床还宽了整整30cm。”山东大学齐鲁医院手术室护士长翟永华说,为此,他们特地在手术床两侧安上了固定架,脚底也安上支撑架。“医院还为他制作了一张宽1.6米的手术患者滑移垫,以便手术结束后顺利转入ICU。”

11日上午8点多,王浩楠进入手术室,进行前期准备,10点多正式手术。“事先想让病人在清醒时插管,以保证病人的自主呼吸,但尝试多次都无法完成,最终决定全麻后再插管。”于金贵说。

可是给王浩楠进行全麻又谈何容易。“若按实际体重来用药的话是不科学的,因为王浩楠体内大部分都是脂肪,那样就会存在用药过量的情况。”最终,从全麻到插管,6位大夫协

作,用了足足一刻钟才完成。

另外,由于体重过大,王浩楠的肺功能、心肌功能等都受到了不同程度的损伤,脂肪肝也较为严重,这些都给手术带来极大的困难和风险。“按照既定方案,王浩楠要做腹腔镜手术,通过打气腹,使腹腔膨胀起来。但是王浩楠的腹壁脂肪堆积较多,非常厚重,最厚达到了10cm,这使得做手术的空间非常狭小。”刘少壮说,最后是使用腹壁悬吊加气腹的方法,解决了这个难题。

“王浩楠做的袖状胃切除术,俗称‘香蕉胃’‘管状胃’。手术沿胃长轴切除胃的大部分,包括部分胃窦、胃体和全部胃底,使残留的胃呈‘香蕉状’,具有正常的胃排空能力。”刘少壮讲道,通常来说,袖状胃切除术手术操作时间在2-3个小时,但王浩楠的胃比普通人的胃大1倍左右,对于他来说,手术操作难度成倍增加。

术后饱腹感增强 食欲会明显下降

11日下午,在山东大学齐鲁医院四楼手术室门口,站着不少焦急等待手术的家属,这其中就包括王浩楠的爸爸、妈妈、姑姑、弟弟以及姑姑的表妹。

终于,在下午4:30左右,他们听到了那声在脑海徘徊许久

的消息——手术顺利结束。不过,术后的王浩楠要接着转入ICU病房,家人们只能在这个过程中抹着眼泪看他几眼。

“手术时间太长了,不过手术本身也是难度大,可别再有其他的事。”王浩楠的爸爸王宪军松了口气的同时,还是在为儿子担心。手术前一晚一夜未眠,手术后当晚也只睡了几个小时,王宪军显得有些憔悴。

12日下午2点,ICU病房为家属开放。“规定只能一位家属进去,他妈妈和弟弟今天下午得赶回莱芜,就让他妈妈先进去看看。”王宪军说,妻子出来时双眼红肿,对儿子依依不舍。

虽说王浩楠已经顺利拔管,但他现在还未完全度过危险期,接下来,他还要经历气道恢复、出血等风险。“手术只是第一步,减重手术的效果是减掉多余体重一定的比例,达到50%为有效,80%效果就非常好。”刘少壮表示,手术后,王浩楠会感到明显的食欲下降,饱腹感也会增强。

刘少壮说,“我们的目标是让王浩楠减掉多余体重的80%以上,但这需要他术后非常配合,如果他术后又恢复了不良生活习惯,或者后续治疗没有跟上,效果就会差一些,甚至会面临反弹。但如果理想的话,最快三个月,最慢一年半,王浩楠就能减到300斤以内。”



麻醉前,王浩楠竖起剪刀手向大家打招呼,也给自己鼓劲。
(医院供图)

五常大米协会推介正宗稻花香,金龙鱼乳玉皇妃再添新贵



2018年7月11日,由益海嘉里主办,五常大米协会大力支持的“金龙鱼乳玉皇妃五常稻花香”新品发布会在山东潍坊隆重开启。在现场嘉宾的见证下,乳玉皇妃五常稻花香惊艳亮相。活动现场,五常大米协会会长常伟对乳玉皇妃的上市给予高度认可。

被誉为“集高品质与高颜值于一体”的优质五常米。

金龙鱼乳玉皇妃系列日益壮大,“皇妃”家族再添新贵

2015年11月,益海嘉里重磅推出“金龙鱼乳玉皇妃稻香贡米”。产品一经问世,引发了行业的高度关注。高贵、典雅的乳玉皇妃展现了独具特色的魅力,优秀的大米品质与极富个性的包装设计和谐交融,是对传统的一大超越。

如今,乳玉皇妃系列日益壮大,已成为金龙鱼乃至大米行业风格鲜明、独树一帜的高端风尚。此次面世的金龙鱼乳玉皇妃五常稻花香,更是“皇妃”家族中的翘楚,粒粒珠玑间体现的正是乳玉皇妃对于美味的极致追求。

好山好水产宝稻,三大核心优势为“皇妃”高贵品质保驾护航

好山好水产宝稻,好米好饭育美人,一粒好米的得来必定是多重因素的有效交叠。金龙鱼乳玉皇妃五常稻花香米粒整齐、饱满晶莹,香气沁人心脾,精于心而贵于里,三大核心优势为乳玉皇妃五常稻花香的高贵品质保驾护航。精选原种:金龙鱼乳玉皇妃五常稻花香精选五优稻4号,从种子出发,以原种守护原香。自然晾晒:乳玉皇妃五常稻花香在阳光下自然挂穗晾晒约20天,延长稻谷生长期,味道更香软。活水灌溉:益海嘉里在五常自建基地,实施统一管理。种植地依托龙凤山水系,山泉活水灌溉,真正的做到“以山为魂,以水为魄”。

以消费者需求为核心,益海嘉里促进大米行业高端发展

作为行业的优势品牌,金龙鱼始终以消费者需求为核心,通过高品质、原生态的大米满足高端人群的需要。近年来,为了推动中国稻米产业发展,实现为国人提供高品质大米的目标,益海嘉里投入过亿元研发资金打造出“益海嘉里-金龙鱼水稻循环经济模式”,将大米的美味、安全和环保科技,融入到大米品种、产地、种植、加工、包装的每一个环节。

益海嘉里坚信好基地出好米,战略性地布局了以黑龙江五常为代表的29处金龙鱼大米生态基地,覆盖全国八大主要水稻种植省份。
(记者 陈玮)