

业内领先 CT 以胸片剂量实现心脏绿色筛查

近日,河北以岭医院东院区“以岭健康管理中心”引进世界高端的SOMATOM Force开源CT。Force开源CT是德国西门子公司2015年推出的先进CT设备,也称“双源 Turbo Flash超炫速CT”,该CT在安全无创和绿色环保方面的优势堪称为业内的标杆和典范。

本报记者 檀亚楠

低剂量检查 安全精准高效

具体来讲,Force 开源CT在肺部筛查方面,平扫剂量可低至0.06mSv。心脏CT检查平均剂量低于0.1mSv水平。

此外,Force 开源CT还可以用常规CT一半甚至更少的造影剂用量即可完成冠脉检查,突破了造影剂禁忌患者的限制,大幅度降低了造影剂肾脏毒性及过敏反应的可能。

心脏冠脉CT检查一直是评价CT扫描速度的标杆。Force 开源CT通过0.25秒/圈的业界较快扫描转速,不需要控制心率即可进行心脏冠脉检查,高心率及心率不齐患者也可轻松应对检查;

最快0.13秒即可完成心脏扫描,清晰显示心脏冠脉等细微结构,帮助

早期发现冠心病等心血管疾病;

Force 开源CT的73.3cm动态扫描范围,满足临床上较大范围的全脏器灌注、血流动力学及关节运动的动态观察与诊断,加上独有的低剂量技术,实现灌注等功能学检查。

同时,Force 开源CT可以超越常规CT检查实现全身双能量成像,如痛风石的检出、结石成分分析、肿瘤的恶性程度评估等等。

临床检查适用范围广

心脏低剂量:Force 开源CT完成全心扫描只需0.13秒,整体人群平均剂量降至0.1mSv左右(达到DR胸片水平),是业内领先的以胸片剂量实现心脏绿色筛查的CT。

肺部筛查:使用Force 开源CT进行肺部筛查,可自由呼吸,无需憋气,仅0.4

秒即可完成全肺,仅需0.06mSv,超低剂量扫描实现了CT筛查早期肺肿瘤与胸片检查接受一样的辐射剂量优势。

头颈心一站式:使用Force 开源CT,0.7秒完成头颈心检查,实现一次注药即可完成冠状动脉+头颈部动脉成像检查,可以及时观察是否存在冠状动脉狭窄,是否存在颈动脉斑块等,超低辐射剂量(1mSv)则避免了检查者的辐射疑虑。

心胸腹大范围血管检查:Force 开源CT可达到60cm扫描范围,0.8秒完成。实现一次注药即可完成冠状动脉+肺动脉+主动脉全长成像检查,可以及时观察是否存在冠状动脉狭窄,是否存在肺动脉栓塞,是否存在主动脉夹层等,超低辐射剂量更是避免了检查者的辐射疑虑。

据悉,此次投入巨资引进如此高端CT的以岭健康管理中心是河北省

中医药管理局审批的健康管理中心,为河北医科大学附属以岭医院东院区。以岭健康管理中心将中华传统养生八字文化与现代科学健康技术相结合,开展健康体检、慢病管理和抗衰老医美服务,创建了国际化、智能化的全生命周期健康管理新模式。新设备的引进定会使“以岭健康管理中心”检查水平有质的飞跃,使得CT检查进入一个舒适、安全、精准的新领域,为更多的被检查者提供优质微辐射检查。

咨询电话:4006251999。



饮食物语



栗子为什么不能凉着吃

栗子具有很高的营养保健价值,但吃栗子也有学问。

相同重量的熟栗子仁和熟米饭相比,栗子水分少、“干货”多,提供的热量与蛋白质差不多是米饭的两倍,膳食纤维是米饭的四倍,因此栗子比米饭饱腹感强、血糖反应更低、耐饿时间更长。

但栗子不能吃凉的,凉栗子中的淀粉会有部分回生,穿小肠而过,成为大肠细菌的食物,产气造成腹胀。因此,栗子凉了应加热后再吃。

油栗个小绵软,菜栗子口感差。平时吃的“天津甘栗”“糖炒栗子”用的是油栗,口感绵软香甜。而普通板栗也叫“菜栗子”,口感较脆,没有油栗好吃。

北方人爱吃糖炒栗子,多用油栗,颜色深、个儿小,炒熟后皮儿薄而脆,轻轻一捏就裂开,栗子肉甜、面,甚至起沙。菜栗子口感较差,一般入菜比较合适。市场上有些商家用个头较大的菜栗子冒充油栗卖,吃起来不绵也不甜。所以,买糖炒栗子不能只图个大,还要多注意内涵。

如果自己买新鲜栗子,长得圆胖、外壳有光泽的好,若外壳出现褶皱、表面失去光泽,可能已经不新鲜,保存过程中容易发霉。(健康时报)

护嗓不可滥用胖大海

冬季里,很多人嗓子不舒服都喜欢泡服胖大海来缓解,其实导致咽喉不适的原因多种多样,如果不辨病因、不分体质而长期喝胖大海定会对健康产生不利影响。临床上,胖大海可以用于急性咽炎、扁桃体炎,也可用于上火引起的便秘。然而,胖大海对声带小结、声带息肉、声带闭合不全、烟酒刺激过度等引发的音哑则完全没有效果。

中医认为胖大海味甘、性凉,具有清肺热、利咽喉、解毒、润肠通便之功效,用于肺热声哑、咽喉疼痛、热结便秘以及用嗓过度等引发的声音嘶哑等症,对于外感引起的咽喉肿痛、急性扁桃体炎等咽部疾病有一定的辅助疗效。临床用于肺气郁闭、痰热咳嗽、声音嘶哑、咽喉疼痛等症,常与桔梗、生甘草、蝉衣、薄荷、金银花、麦冬等药配合应用。

“是药三分毒”,胖大海长期饮用会给肝肾造成负担,还可能引起脾胃虚弱,导致腹泻、饮食减少、胸闷、身体消瘦等副作用。肠胃不好的人会更明显。因此,连续喝胖大海茶不宜超过7天。(人民网)



柿子吃得不对 胃里可能长“石头”

现在正是吃柿子的季节,金灿灿的大柿子让人食欲大开。但是每到这个季节,各医院消化内科都会收治一些因吃柿子而住院的患者,因为他们都得了同一种病——“胃石症”。

吃柿子跟胃里长石头有什么关系呢?天津市第四中心医院消化内科主任张秋瓚说,柿子含有大量的鞣酸,鞣酸可在胃酸作用下沉淀凝结成块留在胃中,形成“胃石”。胃石不易粉碎,越积越大可引起胃黏膜充血、水肿、糜烂、溃疡,严重者可造成胃穿孔,危及生命。除柿子外,山楂、黑枣等食物中也含有鞣酸,容易与胃酸结合也可能引起胃石,因此也要适当适量吃。

张秋瓚说,柿子营养价值很高,含有丰富的蔗糖、葡萄糖、蛋白质、胡萝卜素、碘、钙、磷、铁、锌。中医认为柿子甘寒微涩,归肺脾胃大肠经。具有润肺化痰、清热生津、涩肠止痢、健脾益胃等多种功效,但柿子属凉性应少吃。现代医学则认为,柿子富含的果胶是一种水溶性膳食纤维,有良好的润肠通便作用,对于纠正便秘、保持肠道正常菌群生长等有很好的作用。体力劳动或体育锻炼后吃柿子,可有消炎和消肿的作用,能改善血液循环,促进肌腱炎症和外伤的康复。

张秋瓚建议市民吃柿子不能空腹;一次不要吃太多,更不能当饭吃,每次吃一个即可;柿子要吃成熟的,生硬的柿子不要吃,也不要连皮吃。此外,牛奶、螃蟹、豆浆、虾等别跟柿子一起吃,这些含高蛋白的东西在鞣酸的作用下,很容易凝固成块,生成结石。(新华网)