

暑期整形热,学生继续唱主角

带孩子去“变身”风险有多大?

学生整形早就不是什么新鲜事了,你也可能看到过一些报道,比如在韩国,有些家长为鼓励孩子努力学习,承诺他们如果成绩好,就奖励他们去整形。这种情况在我们身边也不算少见,虽说我们的父母不会以整形为条件刺激孩子用功读书,但现在,在父母的支持下走进整形医院的学生正逐年增多。每到暑期,特别是高考结束后,各大整形美容医院都会迎来一个手术小高峰。这个暑假,你也会带孩子去“变身”吗?

暑期整形 主角

18岁高考女孩吸脂33个部位

身高1米6,体重170斤,这是让18岁女孩王惠美在高考结束后一直郁闷的两个数字。所以从6月10日开始,她就和父母一直奔波于南京的各大整形医院,直到上周,在南京凤凰岛医学美容整形机构确定了手术方案,一家人心里的石头才算落地。不过这次,惠美可能创造出吸脂量的新纪录——经过与院长全润泽的多次沟通,她将会接受针对腰腹、四肢、面颈、背臀等四大块共计33个部位的聚能震波吸脂。

暑期整形 配角

家长的支持率逐年增高

一项调查资料显示,对孩子选择割双眼皮、隆鼻子、塑下巴、改脸型等整容手术,主动支持的家长高达85%,被子女说服的家长约占10%。家长对孩子整形的总体支持率,比几年前的30%高出很多。因此,高中生、

大学生瞒着家人来求美的现象极少见了,反倒是不少家长主动陪同孩子来整形,并积极与专家共同设计孩子的手术方案。这也折射出社会观念的变化。现在,越来越多的家长认为,随着社会竞争加剧,孩子以后在就业、择偶婚恋等方面,都会遇到外貌上的挑战。要说家长最大的顾虑,那就是安全问题。

暑期整形 幕后

18岁吸脂,安全不安全

吸脂33个部位,这对一个18岁的女孩来说安全不安全?“其实,这次手术的技术难度不大,但大范围吸脂对医生有较高的要求,术后的皮肤凹凸,整体体态的塑形都是手术的重点。”全润泽表示,从整形学理论上来说,一次性33个部位是没有问题的,但是从安全和术后恢复等多方面原因去考虑,手术最好还是分为两次进行,第一次针对下半身的20个部位进行脂肪抽吸,视恢复情况,再进行二期13个部位的脂肪抽吸,“除了技术,手术时还要考虑求美者的心理,特别是

像惠美这样的学生,年龄较小、社会阅历较浅,在应对大型手术时心里恐惧、焦虑,所以非常需要医生的及时沟通和安抚。”

先看效果再“变脸”,现实中可以做到

我能整成什么样,是不是一定要等到拆纱布的那一刻才能看到?不需要。像欧美电影里那样,在电脑中输入一张本人的照片,然后在照片上模拟出所期望的最满意的整形效果,最后医生再针对这个效果图进行精确的数据测算,并根据测算结果实施手术。这种技术并非遥不可及,它早已在国外的整形业投入临床应用,而如今它又在众多人的关注下进入了南京整形市场。记者带着好奇在南京凤凰岛体验了一把,对于这种“先看效果再变脸”的方式,院长全润泽说,这使得医生与求美者之间的讨论有了能够量化的标准,减少了由于审美差异而对术后效果不满所引起的医疗纠纷,更让求美者能亲自参与手术方案的设计。
快报记者 李鑫芳



资料图片

»活动链接

暑期整形夏令营正式启动 “变身”前,先带孩子去考察体验

如果这个暑期,你也想带孩子圆“变身”梦,先别急着选医院,不妨先来暑期整形夏令营考察、体验。此次活动由南京凤凰岛医学美容整形机构提供技术支持的,如果你有整形美容上的各种疑问,都可以在这里得到专业的解答。同时,活动期间,持有有效证件的学生或教师也将获得意外惊喜:1.每日咨询的前五名学生、教师将会得到德基电影票或者全民健身中心游泳券一张;2.学生、教师7.8折特价整形;3.其间消费(不限总额)均赠送价值400元顶级摄影机构写真券一张。

学生、教师整形的特价项目:韩式无痕双眼皮600元(原价1000元),韩式硅胶隆鼻1460元(2800元),聚能超薄吸脂880元/部位(原价1600元/部位),BOTOX瘦脸针2400元/100单位(原价3000元/100单位),激光腋毛包脱1200元(原价3000元),激光祛除青春痘1500元(原价3000元),激光雀斑祛除2300元(原价4500元)
活动咨询:025-84405566
025-84405599
官方网站:www.njfhd.com

油盐酱醋里的真功夫

油盐酱醋你每天都会接触,但如何正确使用,这里面学问可不少:炒菜是热锅冷油健康还是冷锅热油健康?这要看你用的是什么油。什么时候放盐比较好?菜快好,快出锅的时候。酱油为什么不能多吃?因为15毫升酱油相当于3克盐。炒菜放点醋就是为了调味?不光是,维生素C在酸性环境下更容易被人体吸收。下面这些建议供大家参考。指导专家:南京鼓楼医院营养科主任朱萍。



油:

热锅冷油还是冷锅热油要看你用的油

食用油约90%是由脂肪酸组成,包括饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸。不饱和脂肪酸又分为单不饱和脂肪酸与多不饱和脂肪酸,食用油差不多都是这三类脂肪酸以不同比例组成的。那句经典的广告词“1:1:1”,就是说三类脂肪酸的比例接近1:1:1的时候是有益健康的。

炒菜放油时要热锅还是冷锅?这要看你用的是什么类型的油。食用油按生产工艺分为“浸出”和“压榨”两种。所谓“压榨法”,就是借助机械外力将油脂从油料中挤压出来;所谓“浸出法”,就是利用固液萃取的原理,将油脂中油料提取出来。这两种方法都是国家认可的食用油加工工艺,都是安全的、科学的。“浸出”油在烹调时要求“冷锅热油”,让残留的化学物质尽量挥发,“压榨”油则最好是“热锅冷

油”。注意,不管是哪种“热”,都不要让油温过高。油加热后开始冒烟的温度,称为发烟点。过了发烟点,油中的不饱和脂肪酸会被氧化,一些脂溶性维生素会被破坏。

用过的油,不要倒入新油中,炸过的油用来炒菜为宜,尽快用完,切勿反复使用。当油颜色变深,质地变稠,油脂混浊时,就应丢弃,不可再用;储藏食用油应选择阴凉、干燥无日光直射的地方;使用完后,应立即将瓶盖盖紧;如果要另外盛装,注意容器要干燥清洁。

盐:

菜快做好时再放盐

盐吃多了不好,但不吃也不行,人体缺盐,就会感到疲乏无力、头晕眼花、恶心呕吐、不思饮食,甚至出现四肢肌肉、腹壁肌肉疼痛等热痉挛的症状。那做菜时怎样放盐才最科学?其实,要达到同样的咸味,晚放盐比早放盐用的盐量少一些。原来,人体味蕾上有

咸味感受器,它与食物表面附着的钠离子发生作用,才能感知到咸味。菜快好时放盐,盐不会深入到食物内部,但舌头上照样能感觉到咸味。而如果过早放盐,盐分深入食物内部,那在同样的咸度感觉下,人就会在不知不觉中摄入了更多的盐。一般正常人,每人每天摄取的盐最好在5-6克以下。

酱油:

15毫升酱油相当于3克盐

酱油含盐量较高,平时最好不要多吃,15毫升酱油就相当于3克盐。患有高血压、肾病、妊娠水肿、肝硬化腹水、心功能衰竭等疾病的人,平时更应该小心食用,以免病情恶化。最好在菜将出锅前加酱油,略炒煮后即出锅,因为酱油中含有丰富的氨基酸,这样可以避免锅内的温度破坏氨基酸,使营养价值受到破坏。选购酱油时,还要看标签上标明的佐餐用还是烹调用,因为这两者的卫生指标是不同的,佐餐酱油对微生物的指标要求比烹饪酱油严格,可以直接生吃,比如饺子直接蘸、凉拌菜。而供烹调使用的酱油用来炒菜、烧鱼或者炖肉,不宜直接入口。

醋:

炒蔬菜加点醋减少维生素C损失

烹调蔬菜时适当加点醋,可以减少维生素C的损失。这是因为维生素C在酸性环境中更容易被人体吸收。醋的主要原料是粮食和麸皮,其中的维生素B族含量还会在发酵过程中得到提高。所以,醋在提供酸味的同时,也能给人体提供氨基酸、钾、镁、维生素B₁、B₂等营养成分。

快报记者 李鑫芳

»医线快报

剖腹产后腹痛三年 原来是子宫内膜异位

王女士是一位3岁孩子的母亲,2007年在安徽某医院剖宫产分娩一个男孩。产后三个月,每次月经前一天,腹壁切口右侧就开始剧烈疼痛,月经来潮时加剧,经后便自然缓解,疼痛逐渐消失。当地医院一直按盆腔炎处理,可疼痛越来越重。不久前江苏省人民医院的检查诊断让她大吃一惊,原来自己患的是剖腹产腹壁切口子宫内膜异位症。

“腹壁切口子宫内膜异位症并不难治,通过手术可以切除病灶,缓解症状。但一部分患者仍有复发可能。”江苏省人民医院妇产科副主任医师韩平说道,内异症是由于多种

原因导致“子宫内膜组织”出现在子宫体以外的部位,随月经来潮,子宫体外部就会出现周期性出血,伴随病理改变,出现相应临床症状。内膜异位最常见的部位是盆腔脏器和腹膜,其中以侵犯卵巢最常见,也可出现在身体其他部位如膀胱、输尿管、乳腺等。

近年来,随剖宫产率上升,子宫内膜异位也会出现在腹壁切口,因此,当女性身体一些部位出现与月经周期一致的不适、疼痛时,要想到患上内异症的可能。

通讯员 宫丹丹
快报记者 金宁

代煎中药存冰箱不宜超一周

中医师开中药通常一次要开4-7天的药量,若是慢性病患者可能一次开出两周的量,很多患者会选择将所有的中药一次在医院或药店代煎,然后将煎好的药汤保存在冰箱里。那么,代煎中药在冰箱里到底能保存多久?

为了安全起见,我们建议,密封真空包装的中药汤剂最好在冰箱冷藏室0℃-5℃度范围内保存,保存时间应在7-14天,但最好不要超过7天。一方面是因为汤药煮好后,在拿

回家冷藏前常有半天到一天的室温保存,这会“加速”药汤变质;另一方面,煎煮的药汤里若含有全蝎、蜈蚣等动物类中药或熟地、黄芪等糖分含量较高的中药,也会影响保存时间。若发现药液袋鼓起或药液变味,有气泡等异常现象则属变质,不可服用。

如果是用自己提供的器皿来盛放的中药汤剂,一般不建议隔夜服用,即使放置在冰箱冷藏室中,也不应超过3天,以免药液变质影响健康。
据《生命时报》

皮肤有伤口不能吃酱油?

皮肤受伤后吃酱油会不会让伤口变黑,留下疤痕?其实,这种担心完全没有必要。皮肤是否会留下疤痕,主要取决于损伤的深浅度、细菌感染程度、个体差异等因素。酱油的主要

成分是谷氨酸,与组织修复没有直接关系。其中的色素是食用色素,摄入体内后也不会被输送到皮肤。因此,受伤或做过整容手术的人,不必忌食酱油。