

协和医院董念国团队24小时完成5台顶尖手术 5名急重症患者迎来“心”生

武汉晚报讯(记者罗兰 通讯员王继亮 聂文闻 李平)元旦当日,华中科技大学附属协和医院心脏大血管外科主任董念国教授带领团队24小时完成5台高难度急诊手术:1名复杂先天性心血管病小伙等来心脏移植;1名终末期心衰的老者装上“中国心”,换上新“心门”;3名心脏主动脉突发“撕裂”的患者得救。5位患者焕发“心”生,拥抱2026。董念国表示:“这5台手术都是在探索‘深水区’,代表着心血管外科领域的顶尖水平。”

2025年最后一天,由协和医院心外科青年专家组成的“护心跑男”赶往外省,他们根据中国人体器官分配与共享计算机系统指令来到当地一家医院。2026年1月1日上午8时30分,23岁的湖南小伙小东(化名)被送入协和医院心外科手术室,接受术前准备;9时许,“护心跑男”团队发来信息“即将完成供心获取手术,于12时15分抵汉”;上午10时50

分,董念国教授主刀为迎接“供心”做手术准备;救护车从机场将“供心”护送到协和医院,“供心”无缝对接移植到小伙胸腔内。17时10分手术完成,这颗“新心”有力地搏动着。

70岁的祝先生(化姓)患有难治性心力衰竭,已进入疾病终末期。人的瓣膜好比“心门”掌管着血液流向,祝先生的主动脉瓣存在严重的关闭不全,使严重衰退的心脏功能“雪上加霜”。元旦当天上午,祝先生突发心律失常,快速施救后董念国主任决定立即实施“双心室人工心辅助+主动脉瓣置换”复合手术。术中为患者的左右心室各装上一枚成人用、全国产人工心脏,每个装置仅重90克为“全球最轻”,人工瓣膜置换同期完成,目前患者已恢复清醒。董念国主任评价:“两台复杂手术一台做,考验的是手术团队的判断力、吻合水准和体外循环支持能力,团队以卓越的表现通过了考验。”



元旦当日,董念国教授带领团队完成5台高难度急诊手术。通讯员供图

协和医院急诊“绿色通道”全天候服务患者。元旦当日,3名急性主动脉夹层患者先后送到医院。主动脉夹层意味着主动脉血管出现撕裂,起病急进展快,血流奔涌形成“堰塞湖”,48小时内死

亡率近50%。心外科团队迅速启动应急预案,时刻备战的医护人员抢回3条生命,其中最后一台手术于22时紧急展开。目前,患者的各项生命体征已经恢复平稳。

含糖量比可乐还高?

你的“益生菌”饮料,可能只是昂贵糖水

每天一杯益生菌饮料,正成为不少上班族、健身人士追捧的健康选择。28岁杭州白领林女士(化姓)为调理肠胃,连续三个月日均两瓶益生菌饮料,结果肠胃未改善,反而频繁腹胀、腹泻,体检时发现糖化血红蛋白临近异常高值。

这绝非个例。《2023国人“肠”烦恼及益生菌消费洞察报告》指出,61%的消费者会靠益生菌类产品调节肠道。但研究显示,超六成消费者对益生菌菌株认知模糊,盲目依赖益生菌饮料不仅未达预期,甚至可能引发不适。

你买的,可能不是“补剂”而是“糖水”

很多人一听到“益生菌”三个字就自动关联到“健康”,压根没分清“益生菌饮料”和“专业益生菌补充剂”根本是两码事。说白了,前者本质是风味饮料,后者才是正儿八经的膳食补充剂。

简单来说,如果你想解决明

确的肠道问题,益生菌饮料更像是“戴着健康面具的甜品”,而专业补剂才是“精准出击的特种兵”。用喝饮料的思路来寻求治疗功效,效果自然大打折扣。

一瓶饮料的糖,可能比可乐还多

你可能没意识到,那些喝起来酸酸甜甜的益生菌饮料,含糖量有多惊人。我们查到,市面上某款热销的100毫升益生菌饮品,其碳水化合物(主要是糖)含量高达15.7克。

这是什么概念?同等体积的可乐,含糖量约为10.6克。这意味着,你喝的“健康饮料”,含糖量比可乐还高出近50%!

这些添加糖(如白砂糖、果葡糖浆)主要是为了调和发酵的酸涩感,让我们觉得“好喝”。但长期把它当水喝的人群,千万别低估了它可能带来的麻烦:

血糖波动,持续高糖摄入会降低胰岛素敏感性;脂肪囤积,多

余糖分转化为内脏脂肪;肠道菌群失衡,高糖环境促进有害菌生长,违背补充益生菌的初衷。

为啥喝了一箱也没用?
益生菌饮料的三大“硬伤”

除了含糖量这个“硬伤”,益生菌饮料作为饮品的属性,决定了它在调理肠道上存在天然局限:

菌株单一且活性存疑:市面上多数益生菌饮料仅含1—3种菌株,且益生菌对温度敏感,经过生产、运输、超市储存等环节后,活菌数可能大幅衰减,远达不到包装标注的“百亿”级别;

无法长期定植:饮料中的益生菌多为“过路菌”,进入肠道后难以附着在肠黏膜上,通常24—48时就会随粪便排出,很难发挥持久作用;

易导致补充失衡:盲目、过量饮用某一种益生菌饮料,相当于单一补充少数几种菌株,可能打破肠道原有的菌群平衡,引发腹胀、腹泻等“益生菌相关胃肠道不适”。

最好的益生菌,其实并不贵
吃对这三类食物是关键

维护健康的肠道环境,“养”比“补”更重要,也更经济。你的肠道里住着万亿菌民,给它们提供喜欢的“食物”(益生元),它们才会好好为你工作。

以下三类食物,就是肠道菌群的优质养料,记得常端上餐桌:

1.益生元(菌群口粮):多吃可溶性膳食纤维(燕麦、豆类等)、抗性淀粉、低聚糖(洋葱、香蕉等),成年人每日需保证25—30克膳食纤维摄入。

2.发酵食品(天然菌库):适量食用无糖纯发酵酸奶、未巴氏杀菌的泡菜、菌种丰富的味噌等,作为饮食补充即可。

3.多样化植物性食物:每周摄入超30种植物性食物(蔬菜、水果、谷物等)的人,肠道菌群多样性更高,而多样性是肠道健康的核心。

真正的肠道健康,无法装进甜腻饮料。它源于多样化、高纤维的饮食,源于减少加工糖和压力的侵袭。

如果你被肠道问题困扰多时,建议寻求专业帮助,进行系统评估。文/祁燕 实习生谭芷倩