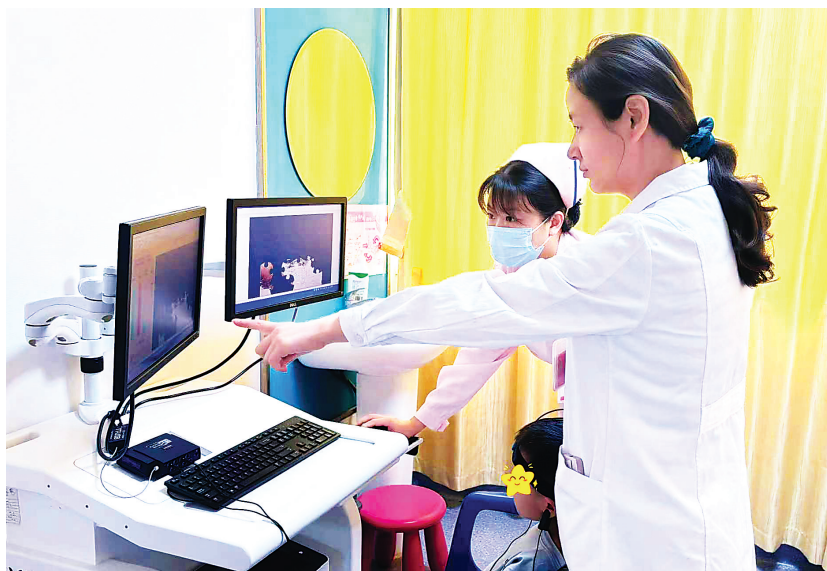


7岁男孩频繁眨眼耸肩以为是“淘气” 一查竟是抽动症合并多动症

武汉晚报讯(记者刘璇 通讯员黄洁莹)7岁男孩睿睿(化名)近一年总是不受控制地频繁眨眼、撅嘴耸肩,喉咙不自主发出“咳咳”声。起初,家长只当是孩子淘气爱扮鬼脸,直到近日,睿睿才在湖北省妇幼保健院被确诊为抽动症,合并中度注意缺陷多动障碍。

去年9月,睿睿刚入小学不久就开始频繁眨眼。妈妈起初以为孩子是故意做鬼脸博取关注,没想到耸肩、撅嘴、反复清嗓子等动作接踵而至。老师多次反馈,睿睿上课小动作不断,遇事极易暴躁,成绩持续下滑,妈妈这才意识到问题的严重。

日前,妈妈带着睿睿到湖北省妇幼保健院就诊。接诊的儿童神经内科副主任医师陈利娟为孩子完善了脑电图、神经影像、心理测验等系统检查,明确诊断为儿童抽动症合并多动注意力缺陷。考虑到家长对药物极度抗拒,陈利娟为睿睿制定了重复经颅磁刺激



睿睿正在接受无创神经调控治疗。

激神经调控的方案,搭配家庭教育引导、心理行为矫正开展综合干预。

陈利娟介绍,重复经颅磁刺激是一种无创、无痛、非侵入性的物理治疗手段。依靠磁场靶向调节大脑皮层兴奋度,平衡紊乱的神经递质,同步改善肢体抽动、多动走

神等多重问题。该疗法副作用少,安全性高,特别适合对药物不耐受或担心药物副作用的患儿。

经过一个疗程的系统治疗,睿睿的不自主动作明显减少,课堂专注力有所提升,情绪也变得稳定,家长和老师都看到了孩子的变化。

“科室每年都会接诊被误认为‘调皮捣蛋’的抽动症患儿。”陈利娟介绍,抽动障碍多发于儿童和青少年阶段,主要表现为身体肌肉不受控制、无规律、反复快速抽动。运动抽动常见的有眨眼、耸鼻、歪嘴、摇头、耸肩,发声抽动则表现为吸鼻声、清嗓子、咳嗽声等,极易被误诊为慢性咽炎或鼻炎,耽误治疗。

数据显示,国内抽动症的发病率约为2.5%,其中5—10岁的男孩最为高发。这种病虽不直接损害内脏器官,但容易合并多动症、强迫症、学习困难、情绪障碍等问题,长期影响社交和学业发展。

陈利娟提醒家长,若发现孩子出现控制不住的小动作、频繁眨眼、持续清嗓等症状,且持续超过一个月,同时伴有多动坐不住、注意力不集中、写作业拖拉等情况,应尽快到儿童神经专科就诊,排除抽动症的可能。抓住早期诊疗黄金期,配合神经调控等新型治疗手段,大多数患儿预后良好。

连续三餐吃下6个粽子 56岁男子患上急性肠梗阻

武汉晚报讯(记者赵萌萌 通讯员张素华 陈舒 实习生聂自妍)端午佳节虽过,不少家庭冰箱里还有粽子。近日,56岁的张先生(化姓)在家中连续三餐共吃下4个肉粽和2个甜粽,数小时后,腹部出现阵发性剧烈绞痛,伴随恶心呕吐,无法正常排气排便,后被送往武汉市第三医院首义院区就诊。

经详细问诊及腹部CT检查,接诊的医院肝胆胰胃肠外科主治医生钱元玉确诊张先生为糯米积食引发的机械性急性肠梗阻。所幸送医及时,未出现肠坏死等严重并发症。医护团队迅速为其采取禁食、胃肠减压、补液和润肠通便等对症保守治疗。经过及时疏通,目前张先生的肠道功能已逐步恢复,脱离生命危险。

钱元玉表示,粽子的主要原料糯米富含高含量支链淀粉,质地黏腻,远比普通大米难以消化。糯米煮熟冷却后还会出现淀粉老化现象,黏性进一步增强。

大量糯米进入胃肠道后,蠕动速度大幅减慢,若无法及时排空,未被消化的糯米残渣就会在肠管内堆积结块,牢牢黏附在肠壁之上,直接堵塞肠管。此外,市面上常见的肉粽、蛋黄粽、豆沙粽等含油含糖量较高,会进一步加重胃肠道负担。对于肠胃功能衰退的老年人,以及有胃肠手术史或慢性病的患者,其肠胃耐受度极低,发病风险远高于健康人群。

钱元玉医生特别提示,“痛、吐、胀、闭”是急性肠梗阻的四大典型症状。一旦过量食用糯米食品后出现上述症状,务必第一时间前往正规医院就诊,以免肠道长时间堵塞导致缺血、坏死甚至穿孔等致命风险。

如果食用糯米类食物,应控制摄入量,健康成年人单次食用1个粽子为宜,老人、小孩及肠胃病患者建议减半食用或尽量不吃;避免空腹,吃粽子时最好搭配蔬菜、杂粮粥、清汤等清淡食材助消化,切忌与甜食或油腻汤水同食;勿食冷粽,冷藏后的粽子淀粉老化程度更高、黏性更强且易滋生细菌。食用前需彻底加热,且尽量做到少量食用。

胃,请别贪凉!

夏季天气炎热,人体的阳气浮于体表,体内的脾胃反而相对虚寒。中医认为“脾主运化”,脾阳受损,运化水湿的功能就会减弱,容易导致腹痛、腹泻、食欲缺乏等问题。因此,夏季养生,尤其要注重“防寒护阳,健脾化湿”。

1.戒“冰”改“温”:尽量避免直

接从冰箱取出冰镇饮料、雪糕、冰激凌等食用。实在想喝冷饮,建议放置到接近室温再饮用,或饭后饮用,减少对脾胃的直接刺激。

2.水果要“温和”地吃:刚从冰箱拿出来的西瓜、哈密瓜等寒性瓜果,最好放至常温再吃。对于脾胃虚寒的人,严控食量。

3.巧用辛香食材“暖”胃:在烹饪寒凉的海鲜(如螃蟹、蛤蜊)时,可加入生姜、紫苏等中和寒性。平时也适量饮用生姜红枣茶来温中散寒。

4.吃“熟”不吃“生”:凉菜、生食偏凉且不易消化。建议每日至少保证一个烹制的热菜,将食物做熟,更利于脾胃。

特别提醒:

留意身体反应,可以留心记录

每次不舒服前吃了什么,帮自己找诱因。如果腹泻、腹痛等症状持续不缓解,或出现发热、便血等情况,请及时就医。总之,夏季养胃,关键在于“管住嘴,护住腹”。

华中科技大学同济医学院附属武汉市中心医院 李淳

