患者挂不上 黄牛囤不少

医院挂号难究竟怎么破

道,近日,吉林大学第一医院甲 状腺外科著名专家王医生得知 某患者多次挂号未果后,打电 话给黄牛,发现黄牛有号但要 加价200多元。

医生挂自己的号也得找黄 牛,令人震惊。在优质医疗资 源总体供给不足、分布不均的 背景下,专家号"一号难求"并 不稀奇,可医生和患者都挂不 上的号,为何黄牛能轻易挂上, 甚至要哪个专家的号都有、要 多少有多少?

先看技术层面。自一些医

最近有一条热搜引起了很

多人的注意,说绿豆粉丝的包 装上有小字写着:不宜空腹食

用。粉丝真的不能空腹吃?很

多网友说:怪不得我吃了粉丝

煲总是不舒服;怪不得把粉丝

当饭吃之后,觉得胃堵、胃胀、

吃主食,只吃大量粉丝之后,明

明胃里觉得胀,人却感觉饿,这

是为什么呢? 也有网友问:为

什么我吃老家自制的土豆粉条

就没这类麻烦? 为什么红薯粉

也没有"空腹不能吃"的禁忌?

这事情还要从粉丝的原料成分

和做法说起。首先要明确一个

概念,粉丝、粉条、粉皮、凉粉都

属于纯淀粉制品。它们是用豆

类、谷物、薯类等富含淀粉的原

料制作的,要先反复洗去其中

的蛋白质成分,分离出其中的

知识点"科谱"给大家:

关于粉丝制品,以下7个

生淀粉粒很难消化,糊化

天然食物中,生淀粉是以淀

粉粒形式存在的。淀粉粒就是

很多很多淀粉分子整整齐齐打

成包的一个状态。生淀粉粒是

不溶于水的,人也难以消化它。

所以含淀粉的食品必须加水、

加热,让淀粉粒膨胀破碎,其中

的淀粉分子和水充分亲和,变

成一种有点黏性的"糊化"状

让柔软的淀粉团通过有小孔的 漏瓢,形成细丝或条状,进入热

水锅中快速烫者, 然后再把者

到透明的淀粉丝或淀粉条进行

快速冷却,最后整理晾干,就能

糊,蒸煮成淀粉凝冻,然后迅速

冷却,就可以制成粉皮、凉粉、

拉皮等很多夏天人们爱吃的凉

淀粉制品营养价值低的问题

白质被去掉了,水溶性维生素

也被去掉了。绝大部分的钾、

如果加较多的水调成淀粉

消化功能好,也无法解决

在分离淀粉的过程中,蛋

制成粉条和粉丝。

粉制品了。

然后进行制糊、和面操作,

杰,之后才能被消化吸收。

淀粉粒。

之后才能消化

有网友说,最奇怪的是,不

胃酸……各种难受。

贩子恶意抢号、囤号的手段不 断升级,相比之下,一些医院的 挂号系统显得颇为孱弱。一些 黄牛自己制作抢号软件,侵入 医院的挂号系统抢号、囤号,甚 至能提前锁定号源;一些黄牛 将事先囤的号退掉后,立即用 患者的名字把号抢回来,从而 绕过医院的实名制预约。

再看管理层面。黄牛之所 以能垄断专家号,某些医院工 作人员的里应外合起了很大作 用。此前有媒体报道,有知名 医院工作人员利用在门诊部办 取专家号,获得56万余元的好 处费,后因非国家工作人员受 贿罪被判处有期徒刑1年4个 月;今年2月,江苏开展的"号 贩子"问题专项整治行动中,有 19名医院工作人员因收受"号 贩子"好处、回扣而成了"号贩 子"的帮凶。

黄牛垄断号源、坐地起价, 加剧了患者看病难、看病贵的 境遇。对此,医疗行业主管部 门和医疗机构应充分重视,刮 骨疗毒,猛药去疴,打赢这场应 对黄牛的阻击战。

一方面,要完善挂号系 统。比如,可以借鉴火车票、演 唱会门票等销售模式,全面实 行"号、证、人"三合一认证。同 时,引入"随机回库"机制,将退 号返回号库的时间设为随机, 从而有效避免"自退自抢"倒号 行为。此外, 医院挂号系统的 防火墙也须及时升级,为黄牛 囤号、抢号设置技术壁垒,保障 普通患者的机会公平。

另一方面,要严查医院"内 鬼"。有关单位应以此次医疗 领域反腐为契机,加强对医务 人员的教育整顿。对利用职务 便利为黄牛提供帮助者,一经 发现依法严肃处理,构成犯罪 的要追究刑责。只有提高违法 成本,才能斩断灰色利益链条, 让黄牛失去生存土壤。

张淳艺(摘自《工人日报》)

粉丝制品当饭吃有何危害

镁等元素被去掉了,抗氧化成 分和膳食纤维也被去掉了。 简单说,营养少得就剩下淀粉 了。所以,粉丝、粉条、粉皮、 凉粉、拉皮等食物的营养价值 很低,经常吃它们替代主食, 容易造成营养不良,蛋白质、维 生素、矿物质等多种营养物质

生命所需的营养来自食 物,食物只有消化吸收之后才 能被人体利用。所以,凡是和 胃肠健康对着干的事情,偶尔 也就罢了,长此以往,最后都不 会获得好结果。

所以,粉丝蒸扇贝和鸭血 粉丝汤还是可以吃的,菠菜拌 粉丝、圆白菜炒粉丝等菜肴也 是可以吃的,但最好不要让粉 丝成为你一餐中的主要食材, 也不要让酸辣粉成为你经常点 的外卖食物。即便你的胃肠足 够强大,也不能解决它们营养 价值太低的问题。

豆类淀粉和薯类淀粉不一样

豆类原料中的淀粉粒质地 紧密,直链淀粉比例高,淀粉糊 化温度高,口感劲道,久煮不 烂。相比而言,薯类淀粉就比 较松垮一些,亲水性强,筋力不 足,容易糊化。

把绿豆粉丝丢在火锅汤里 煮十多分钟,仍然状态完整。 如果丢进去的是传统土豆粉条 呢,七八分钟之后就口感软烂 了,再煮就融化在汤里了。

古人发现了这个问题,也 找到了一个简单的对策:添加 增筋剂。为了帮助淀粉保持强 大的韧性,制作粉丝、粉条、拉 皮、凉粉等淀粉制品时,传统上 要在淀粉糊里添加明矾或白 矾。钾明矾,即硫酸铝钾;铵明 矾(白矾),即硫酸铝铵。这是 民间沿用数百年、货真价实的 传统工艺。

为了让粉丝不容易煮烂, 里面含有增筋添加剂

用现代科学来解释,添加 明矾的意义,就在于用三价的 铝离子来加强淀粉分子之间的

联系,让淀粉分子们拉起手来, 不要轻易被水分子拐跑,溜到 火锅汤里,这样粉丝、粉条等就 不那么容易煮烂了。

明矾的效果绝对是名不虚 传的。记得上世纪九十年代食 品安全法规还不健全的时候, 凉粉、凉皮、粉条、凉面、拉面、 饺子皮、馄饨皮……凡是淀粉 制品,以及需要劲道韧性的面 粉制品,甚至是一些豆制品,都 有可能加入明矾来改善口感。

由于这样做会让人吃进去 太多的铝,影响食品安全,后来 各种食品中的明矾逐渐被限用 和禁用了。按我国目前的法 规,每公斤粉丝中铝离子的残 留量不能超过200毫克,而馒 头、发糕、花卷之类面食不能添 加明矾。但即便在现在,在各 地食品抽检中,因为加了明矾 造成铝超标的情况,仍然时有

现在也有很多淀粉产品号 称"无矾",它们往往加入复合 磷酸盐,也有的加入了国家许 可的植物胶质和改性淀粉,还 可以加入少量钙盐。此外,还 可以通过淀粉改性技术来改善 口感。只要相关技术使用得 当,即便是土豆粉条、红薯粉 条,也能变得更弹牙、更耐煮。

大量吃绿豆粉丝,会给消 化系统带来负担,建议搭配其

正因为豆类淀粉本身就有 直链淀粉含量高、不易消化的 特点,再加上进行了增筋处理, 就更加不好消化了。对消化能 力较弱的人来说,大量吃绿豆 粉丝,会给消化系统带来沉重 的负担。

煮很久都煮不烂的东西, 人体的消化系统又怎能轻松对 付呢?

空腹情况下,身体本来急 需能量和营养。但是吃了大量 粉丝之后,胃里有很多东西膨 胀起来,以为是吃饱了,却没法 消化它,得不到营养和能量。 我们的胃拼命分泌消化液,拼

命揉搓蠕动,但还是没法消化 它……最后胃可能就受伤了。

所以,除非你的消化系统 特别强大,否则这种韧性太强 的粉条、粉丝,包括魔芋粉丝, 都不适合在饥饿时作为主食。 先吃一些容易消化的食物,然 后搭配着其他食物吃点粉丝, 享受它们的滑爽口感,还是可 以的,但千万不要当饭吃。

粉丝当饭吃,长期来说不 利于健康瘦身

可能有些朋友说:啊呀,粉 丝难消化才是优点呢! 我就想 减肥,就想要那些把胃糊弄饱, 又难以消化的东西!

短期或许可以瘦一点,长 期来说却不利于美丽。因为, 大量吃粉丝不仅不利于胃肠健 康,而且会造成蛋白质、维生素 和矿物质的营养短缺。

减肥是为了让我们更健 康。如果以破坏消化功能、造 成营养不良为代价,那就不值 得了。消化不良和营养不良会 让人变得身体松软、肌肉无力、 皮肤松弛、脸色发暗。这些效 果一定不是你所想要的。

粉丝升糖指数低,但不适 合糖尿病人用来代替米饭

口感劲道的粉丝,升糖指 数的确是低的,因为它不好消 化,所以不会引起餐后血糖的 快速上升。

但是千万不要以为,糖尿 病人适合用粉丝替代米饭,因 为糖尿病人的生命,也是需要 能量和营养来支撑的。

一方面,吃这种不好消化 的食物,等于是变相饥饿,会造 成营养不良。饥饿会导致低血 糖,而低血糖是一种严重的应 激,往往又会刺激糖异生作用, 造成血糖的异常上升。

另一方面,病人长期吃难 以消化而且营养价值很低的食 物,会告成肌肉流失,血糖控制 能力下降,疾病抵抗力打折,最 后得不偿失。

顺便说一下,现在很多拉 面、冷面、米粉、米线等都一味 追求筋道,对消化不良的人是 很不友好的。

范志红(摘自《北京青年报》)

别长期"投降式睡姿"

你是否曾经在一天忙碌的 工作后,迫不及待地躺向床铺, 高高地举起双手,就像是投降, 享受那瞬间的轻松与自由? 这 种被网友们戏称为"'投降式'睡 姿",在短时间内确实可以给我 们带来身心的舒适感。

但你知道吗?长期保持这 种睡姿,有可能会给我们的健康 带来一些负面影响。

"投降式"睡姿 警惕这3种情况

当我们满怀疲惫地躺在床 上,双手高举过头时,就有可能 发生肩峰撞击、冈上肌缺血损伤 和四边孔综合征这3种情况。

肩峰撞击

当采取"投降式"睡姿时,手 臂会持续处于上抬状态,这就可 能导致肩峰撞击。更有甚者,如 果你的肩峰形态是弯曲型或钩 型,肩峰撞击的风险可能会进一 步增加。长期的肩峰撞击可能 导致冈上肌受损,进而肩部疼 痛,甚至影响手臂的正常活动。

冈上肌缺血损伤

冈上肌,作为肩部的一块重 要肌肉,会在这种情况下受到明 显影响。如果手臂长时间处于 上抬状态,而恰巧此时你的肩峰 结构不好,就可能会因此受到压 迫,进一步导致其血液供应受 阻,发生冈上肌缺血损伤。

长此以往,最终可能导致冈 上肌功能损伤。在这种情况下, 你可能会感到肩部疼痛,手臂 活动受限,严重时可能影响日 常生活。

四边孔综合征

高举双手不仅可能导致启 峰撞击和冈上肌缺血损伤,还可 能触发一种被称为"四边孔综合 征"的情况。这个"四边孔"并不 是我们生活中常见的那种洞,而 是位于肩部的一个重要解剖结 构,由小圆肌、大圆肌、肱三头肌 长头的外侧缘和肱骨的外科颈 共同围住的一个结构。

这个四边孔内部有腋神经 和旋肱后动脉穿行,如果我们长 时间高举手臂,就可能对它们产 生压迫,导致四边孔综合征。这 个综合征的表现可能包括肩部 疼痛、肩部外展和外旋力量减 弱,甚至肌肉麻木和感觉异常。

避免以上3种情况可以这样做

了解到"投降式"睡姿可能 带来的问题后,我们该做些什么 来预防这些问题呢?

首先,对于肩峰撞击和冈上 肌缺血损伤,一个直观的解决方 法就是避免过长时间保持手臂 上举的姿势。试着在睡觉时调 整你的睡姿,将手臂放在身体两 侧,或者用枕头支撑手臂,减轻

对于四边孔综合征,虽然它 是由于肩部某些解剖结构的压 迫引起的,但我们可以通过增强 肩部和上肢的肌肉力量来减少 压迫。有些简单的拉伸和强化 运动,如肩部圆周运动、耸肩运 动和手臂旋转运动等,可以帮助 改善肩部肌肉的灵活性和力量。

(摘自《武汉晚报》)



龙眼该如何吃? 广州中医 药大学第一附属医院吴伟教授 介绍,龙眼药食两用,鲜龙眼清 甜可口,桂圆肉则更加侧重滋 补,甚至兼有补气温阳壮阳之

龙眼药食两用吃多少为宜

功。也难怪一些朋友服用龙眼 肉觉得上火,咽痛之症。

因此,在食用龙眼时应该 注意不可多食,如果是新鲜龙

眼,正常人群一天吃10~15颗 为宜,最多不宜超过20颗;如 果是桂圆肉,5~10个就差不 多了。 陈辉(摘自《羊城晚报》)