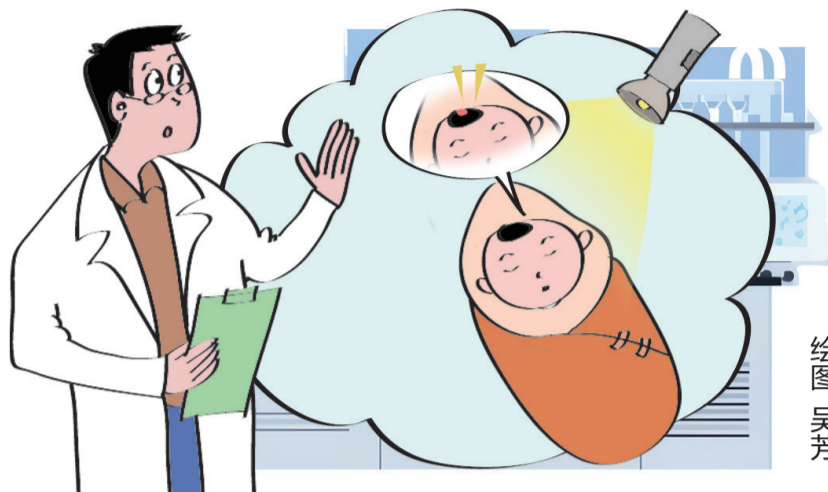


刚出生的宝宝，头顶竟长了颗“红宝石”



绘图 吴芳



□洛报融媒首席记者 曾宇凌 通讯员 刘冰

刚出生的小宝宝，头顶上竟长了个直径约3厘米的包块，在手电光照射下呈红色，犹如一颗“红宝石”……近日，这名新生儿在市妇幼保健院进行了手术治疗，医生说孩子头顶上的包块，其实是脑膜膨出，属于先天发育畸形，如果不及手术，随时可能发生破溃引发危险的颅内感染。

头顶长“红宝石” 薄如纸随时会破

“这个孩子一出生，产科医生就发现了异常，其头顶上有一个直径约3厘米的包块，随后孩子被送进新生儿科。经过我们儿童外科医生会诊，结合头颅核磁等检查，确诊为脑膜膨出。”市妇幼保健院文仲院区儿童外科二病区副主任于海涛告诉记者说。

据了解，这个宝宝脑膜膨出部位较大，在手电光照射下呈鲜红色，犹如一颗“红宝石”，看似特别，实则危险！

“里面其实就是脑脊液，一旦膨出部位发生破溃，后果不堪设想，随时可能引起颅内感染，危及生命。”于海涛说，虽然这个宝宝的脑膜膨出部位尚未发生破溃，但有的地方已经非常薄，就像一层纸，随时可能破。

是先天发育畸形 已经通过手术完成修补

“我们跟新生儿科专家进行了会诊，经过反复讨论，最终制订了术前、术中和术后各个环节的详细方

案，由最有经验的麻醉师和手术室团队配合我们完成手术。”于海涛说，脑膜膨出属于先天发育畸形，导致患儿出现颅骨缺损。这个宝宝的颅骨有近1厘米的缺损，脑膜从这个缺损处“钻”出来，最终形成了一个囊，里面充满了脑脊液，手术就是要切除膨出部位，再对脑膜进行修补。

最终，经过近1个小时的手术，宝宝头顶上的“红宝石”被成功摘除，在新生儿科进行了12小时的手后监护后被送入普通病房，目前已经顺利出院。

如何预防脑膜膨出 准妈妈记住3点

为什么会出现脑膜膨出？如何预防这种发育畸形？

于海涛说，脑膜膨出的发生，与多种原因有关，比较常见的就是叶酸缺乏，孕期不科学用药也可能诱发。如果您正在备孕或您已经是准妈妈，一定要看以下3条提醒。

●规范补充叶酸

怀孕前3个月到怀孕后3个月规范补充叶酸，可以预防大部分神经管畸形的发生。另外，除了神经管畸形，孕妇缺乏叶酸还容易生出“兔唇”宝宝，宝宝患先天性心脏病的概率也会增加。所以为了宝宝的健康，从备孕就要开始补叶酸了。

●孕期用药须谨慎

孕期用药一定要在医生或药师指导下进行，尤其是在孕早期，有些药物可能引起胎儿畸形的发生。比如利巴韦林，它是常见的抗病毒药物，但被证实有明确的致畸和胚胎毒性，药物成分会在细胞内分布，代谢时间特别长，所以妊娠期及备孕期都禁用这个药。另外，在孕早期，尽量不要接触放射性物质。

●定期产检切莫忘

定期产检很重要！越早发现胎儿发育异常，能越早进行科学干预。

为啥现在还有蚊子吸血



□洛报融媒记者 柴婧

已经入冬，您发现身边还有蚊子吸血吗？近日，涧西区的丁女士发现，一夜过去，5岁儿子的前胸、手臂等部位，被蚊子咬了六七个大包。

随后，丁女士在小区业主微信群里发牢骚：“怎么冬天还有蚊子咬人啊？”她的话引来不少邻居附和，大家纷纷表示：“往年这时候早就没蚊子了，今年怎么这么特殊？”

为啥现在还有蚊子吸血？记者采访了市疾控中心消毒与媒介生物控制所所长赵进奎。“应该与今年气温有关。”他说，我市2024年户外蚊虫监测工作已于10月底结束，据相关统计数据显示，今年冬季，我国大部分地区气温较常年同期偏高，洛阳也是如此。

“有暖气的家庭，室内气温更高，在这种环境下，钻入室内越冬的蚊子比较活跃，具备吸血能力。”赵进奎表示，蚊子品种较多，能够在室内保持成蚊越冬能力的是淡色库蚊，它的吸血特点是叮在一个地方吸饱血才飞走。丁女士的儿子一夜之间被咬了六七个大包，说明家里的蚊子不止一只。

如果最近在家有被蚊子叮咬的情况，那么可以在出门前进行消杀、灭蚊处理，比如喷洒灭蚊剂等，回家后打开门窗，待充分通风后再进入即可。

“庆幸的是，咬人特别狠的花腿蚊子，也就是白纹伊蚊，通过产在水体里的卵越冬，在冬天咬不了人。”赵进奎说，但是，这不代表大家就可以对其放松警惕。哪怕水体已经干涸，等空气微暖、湿润一点，这些卵就能活跃起来，到夏天再次“出动”。因此，对地下室、车库等地方水体的灭蚊工作仍会继续。

香甜软糯的芋头 补虚、健脾胃好处多



□洛报融媒记者 程芳菲 通讯员 尤云飞

天气转冷，寒意越来越浓。这个季节，很适合吃根菜。除了红薯、土豆、山药，芋头这种根菜也非常不错。

“芋头的口感香甜软糯、营养丰富，是老幼皆宜的平补食物。”市东方人民医院（河科大三附院）中医科主任李润涛说，芋头味甘辛、性平、健脾胃，含有较多的可溶性膳食纤维，对肠胃负担小，即便是脾胃虚弱者，适当吃一些也没有问题，可以调补中气、补虚、厚肠胃。而且芋头中含有较多的钾离子，常吃对于调节血压、降低中风风险、减小心脏病发病概率有一定好处。

“现在芋头大量上市，市民

朋友们可以在餐食里加点芋头。”李润涛说，芋头吃法多样，煮、蒸、炖、烤、炒都可以。比如，这款营养又美味的芋头烧鸡，就很适合这个季节吃。

■芋头烧鸡

食材：芋头200克、土鸡250克、豆瓣酱、葱、姜、蒜、干辣椒、花椒、酱油、盐、白糖、食用油。

步骤：1. 鸡和芋头洗净、切块；

2. 油热后放两勺豆瓣酱，快炒干时，放入姜、蒜、干辣椒、花椒，炒香后放鸡块，翻炒均匀；

3. 炒至鸡块变色后，加少许酱油、白糖翻炒片刻；

4. 加水，没过鸡块，水开后放芋头；

5. 小火烧至鸡肉熟烂、芋头软糯，放适量盐后大火收汁，再撒葱花即可出锅。

功效：补虚、益胃宽肠、温中益气。