

# 大同新和医院暨山西白求恩医院 骨科孙麟团队博士工作站启动

本报记者 王瑞芳



8月7日上午，大同新和医院暨山西白求恩医院骨科孙麟团队博士工作站成立。工作站的建成与运行，将为医院骨科带来专业领域的新知识和新技术，并

提供专业临床指导与手术指导。与此同时，医院的科研、教学、临床技术水平也将同步得到发展，给患者提供更优质的医疗服务。

大同新和医院院长高明强及班子成员、山西白求恩医院骨科孙麟主任医师等出席了启动仪式。

作为山西省“三晋英才”支持计划青年优秀人才、山西白求恩医院博士研究生导师，孙麟教授在各种颈椎疾病及损伤诊治、脊柱退变性疾病治疗以及脊柱微创手术治疗方面积累了丰富的临床经验，尤其擅长脊柱外科、脊柱微创、颈椎外科治疗。他对大同新和医院关于本次“骨科博士工作站”启动工作的大力支持表示感谢，并代表团队作出表态，今后将通过博士工作站全体成员的努力，促进大同新和医院医疗、科研、教学的协同发展，使该院骨科领域科研、学术水平得到进一步提升。

高明强院长表示，山西白求恩医院骨科博士工作站的成立，是大同新和医院落实改善群众就医体验的具体表现，必将促进医院在人才培养、技术交流、学科建设等方面的拓展合作，也将进一步促进优质医疗资源下沉，更好地惠及基层广大人民群众，使我市患者在家门口即可享受更优质的医疗资源。同时，也减轻了我市患者外出就医费用，为患者提供更为便捷、更为优质的诊疗服务，让每一位来院就诊的患者得到高品质、高效率、低花费的精准医疗。

据悉，此次山西白求恩医院骨科孙麟团队驻大同新和医院博士工作站的启动，必将促进大同新和医院在人才培养、技术交流、学科建设等方面的长足发展，同时推进优质医疗资源下沉，造福一方百姓。即日起，专家将每周六在该院长期开展教学、查房及门诊坐诊。

## 膝骨关节炎需筋骨并治

王大爷今年75岁，最近几年膝关节总是疼痛不适，有时候还会肿胀，两条腿也没有原来直了，坐凳子上站起来都很困难。像王大爷这样的病人还有很多，年龄越大，就越严重。很多人认为膝骨关节炎只是骨头的问题，是骨头磨损了。难道就只是骨头的问题吗？其实这种认识是片面的。

市二医院骨科主任郭进友指出，膝骨关节炎是筋骨同病、痿痹同病的疾病，病因尚不明确，其发病与年龄、肥胖、炎症、遗传、外伤等因素有关。从这方面可以看到，膝骨关节炎有骨的问题，如骨质的退变、关节软骨的磨损、软骨下的骨坏死等。除此之外，还有筋的

问题——筋就是膝关节周围的肌肉、韧带、关节囊以及关节滑膜等。

膝骨关节炎早期会出现上下楼膝关节的疼痛，这个主要是关节炎的表现，属于痹症。随着病情的发展，关节周围的肌肉会萎缩，关节囊挛缩变薄，那么就会出现关节屈伸无力，坐位站起困难，这属于痿症的表现。

晚期的膝骨关节炎骨病与筋病同等危险，骨是关节的结构支撑，筋是关节的运动动力，也是关节稳定的保障。因此，对于膝关节的治疗，不要单纯针对骨的问题，一定要考虑到筋的问题。骨的问题一般属于骨科的治疗范围，比如关节软骨半月板修复、关节置换、

生物力线矫正等，少部分比如韧带撕裂的修复也属于骨科范畴。筋的问题主要属于康复科，比如滑膜炎、肌无力、关节屈伸活动度差、韧带损伤等。所以，即使膝盖进行了关节置换，也只是改变了关节的结构支撑作用，对于关节稳定作用的筋的问题还需要到康复科进行治疗。

对于早期膝骨关节炎，骨与筋还没有出现大问题，只要通过常规的基础治疗，即可达到缓解症状、延缓病情进展的目的，因此一定要引起重视。一旦出现上下楼膝盖疼痛、跑步跳跃时不适，就要及时就医。

(王瑞芳)



## 如何区分黄酒优劣



黄酒虽为佳饮，但是市面上的黄酒却鱼龙混杂，那么如何判断黄酒好坏呢？在此，市田源酿造有限责任公司的负责人高瑞举说，鉴别黄酒品质可以从色、香、味、风格四方面来进行判断。首先，从色泽看，黄酒的颜色多为黄色，包括浅黄、金黄、禾杆黄、橙黄、褐黄等，另外还有橙红、褐红、宝石红、红色等。色泽为一种带颜色的亮光，指黄酒装在瓶里或倒入玻璃杯中显示的晶莹透亮，或迎光侧视而有的现象。检查色泽是对黄酒品评的第一步。

第二，香气。黄酒的香气成分主要是酯类、醇类、醛类、氨基酸类等，因黄酒工

艺、原料、地域等传统习惯的不同，呈现出香气分别有醇香、原料香、曲香、焦香、特殊香等等，但一种好的黄酒要求诸多香气要融和协调，呈现出浓郁、细腻、柔顺、幽雅、舒适、愉快的感觉，不能出现粗杂的现象。

第三，口味。口味中应该有甜、鲜、苦、涩、辣、酸诸多味道，但要各不出头，就是辛辣的酒精味也应该恰到好处，让品评者感到风味纯正、醇厚柔和、甘顺爽口、鲜美味长，具有黄酒应有的滋味。

第四，风格。风格就是典型性。每一种成型的黄酒，都有其色香味构成的品种特性，尤其是历史名酒和地方特产，以及

有影响力的新特产品。

高瑞举说，判断黄酒好坏时注意三点：一是香味成分是否和谐统一，二是酒质酒体是否幽雅舒爽，三是风格是否独特典型。另外，要想鉴别出酿造的黄酒和用酒精、香精和色素勾兑的黄酒，就是要去闻它的香味。酿造的黄酒有比较明显、浓郁的原料香味，这种香味在北方黄酒中闻到的是黍米焦香，而勾兑黄酒，不仅没有原料的香味，而且还有一种刺鼻的酒精味道。

大同市田源酿造有限责任公司  
联系电话：5555559

(广告信息)