



(CFP)

牙疼别死磕泻火药

春燥护牙“避坑说明书”速领

春季天干物燥,很多人被牙痛困扰,夜不能寐,饭不能食,心情极差。有些人认为,牙疼是上火引起的,但自行服用泻火药后又不见效;在药店,总有牙疼患者为了尽快缓解牙疼,购买败火药、止痛药、抗菌药、漱口类药物等。

那么,遭遇了牙疼,有哪些药物可以选择?使用这些药物时,又该注意哪些问题?本期,临床药师王基云为大家科普牙疼如何用药。

抱克脞等。

但需注意的是,抗菌药物不能解决所有的牙疼问题。例如急性牙髓炎常会引发剧烈的牙痛,而目前牙髓炎最有效的治疗方法是根管治疗术。

吃止痛药并不能治牙病

很多人牙痛难忍时,首先会想到吃点止痛药,暂时缓解疼痛。但王基云提醒,在选择止痛药时,还需要根据牙痛的性质、程度以及个人健康状况综合考虑。他介绍:“常用止痛药物主要为非甾体抗炎药,如布洛芬、阿司匹林等,适用于轻至中度的牙痛;而对乙酰氨基酚(扑热息痛)适用于各种程度的疼痛,尤其适合儿童使用;妊娠期镇痛首选对乙酰氨基酚。”

在此,王基云也提醒大家,止痛药只能缓解疼痛症状,并不能治疗引起牙疼的背后疾病。另外,在使用止痛药物时,还应注意可能的药品不良反应以及与其他药物的相互作用。例如正在服用阿司匹林、ACE抑制剂、抗凝血药的患者,如果同时长时间或大剂量使用非甾体抗炎药,可能产生胃肠道、肾脏和肝脏不良反应,也会增加心血管疾病风险。



(CFP)

牙疼不都是因为上火

王基云首先纠正了一个常见误区:一牙疼就吃泻火药。其实,牙痛的病因复杂,不一定是上火引起的,需根据具体原因选择药物。导致牙疼的病因主要包括龋齿、牙髓炎、根尖周炎、牙龈炎、智齿冠周炎等。中医认为牙痛是外感风邪、胃火炽盛等原因所致。“不同的牙痛病因对应不同的治疗方案,有时单纯依靠药物治疗并不能缓解病情。出现牙疼,最好及时就医进行专业的口腔检查和治疗。”王基云建议。

感染引起的牙疼 常需用抗菌药

对于牙齿或牙周组织感染引起的牙痛,通常需使用抗菌药物。治疗牙痛常用的抗菌药物包括:甲硝唑、替硝唑、奥硝唑等针对厌氧菌的硝基咪唑类抗生素;广谱半合成青霉素类如阿莫西林、阿莫西林克拉维酸钾;二代头孢如头孢呋辛;三代头孢如头

中成药需对症选择

牙痛时,大部分患者首先想到的是布洛芬、头孢和甲硝唑,堪称牙痛“三剑客”。其实,牙痛时也有很多中成药可以选择。中医认为,牙痛主要包括胃火牙痛、风火牙痛和虚火牙痛等类型。针对不同类型的牙痛,中成药的选择也有不同,建议在中医医师指导下使用。

“胃火牙痛,通常由胃肠积热引起,症状包括牙龈红肿疼痛、口渴喜饮、口臭等,治疗时可使用清胃黄连丸、牛黄上清丸等中成药。风火牙痛,可能由外感风火邪毒引起,表现为牙痛剧烈、牙龈红肿等,治疗时可以选择牛黄解毒片、知柏地黄丸等中成药。虚火牙痛,多因体弱过劳导致虚火上升,表现为牙齿隐隐作痛、头晕眼花等,知柏地黄丸等中成药可缓解这类牙痛。”王基云介绍。

漱口类药物选择有讲究

可以缓解牙痛的方法有很多,其中使用漱口类药物是一种简单而有效的方法。但市场上漱口水的种类繁多,选择时也有不少讲究。

抗菌类漱口水:含氯己定、甲硝唑等,可以抑制口腔内细菌的生长,减轻口腔炎症,适用于由牙龈炎、牙周炎等引起的牙痛;

消毒类漱口水:如聚维酮碘含漱液、过氧化氢溶液等,具有消毒防腐的作用,可用于治疗口腔炎、口腔溃疡等引起的牙疼症状;

中成药类漱口水:通常含有一些中草药提取物如黄芩、金银花等,具有清热解毒、养阴生肌等功效,可以辅助治疗口舌生疮、牙龈肿痛等。(银晚)



把整个春天装进盘中

美食达人张染近日喜欢用春菜和花朵烹饪,来增添餐桌的春意与花香。洁白茉莉入馔,与嫩滑蛋液相拥,成就花香盈口的茉莉花滑蛋;芥菜裹进薄皮,炸至金黄,咬下后呈现出满园蓬勃的芥菜春卷。从花朵到鲜蔬,把整个春天装进盘中,成就了这些春日美食。

端上桌的茉莉花滑蛋,宛如一幅清新的春日画卷。金黄的蛋液均匀包裹着星星点点洁白的茉莉花,轻轻挖一勺放入口中,嫩滑的鸡蛋软嫩得几乎不用咀嚼,而茉莉花的清甜随之弥漫。

做法如下。首先,新鲜茉莉花清水洗净,捞出控干水分。4颗鸡蛋打成蛋液,加入2

勺水淀粉和少许盐搅匀。接下来,锅中倒入食用油,开中火,油热后转小火倒入蛋液。蛋液稍凝固后,均匀撒入一些茉莉花,慢慢推动蛋液,从边缘往中间推,推成褶皱状,大部分蛋液凝固后关火焖30秒。以花入菜,妙哉。

张染介绍,芥菜春卷这一口,用到的都是平平无奇的食材:芥菜、香菇、春笋与香干,一起卷进油润润的面皮里,好吃无比,味道充满层次感。

首先,芥菜洗净切去根部放入沸水中,焯水30秒后捞出,挤干水分切碎备用。接下来,春笋切丁放入沸水中,焯水1分钟后捞出,香菇和香干洗净切丁备用。然后,锅中倒入

食用油,香菇丁和春笋丁翻炒1分钟,加入香干丁和芥菜碎翻炒均匀,加入蚝油、盐、香油继续翻炒均匀,关火备用。取一张春卷皮放上2勺春笋芥菜馅,将春卷折成一个方形。最后,锅中放入食用油,热锅小火,将春卷收口面先煎1分钟,再翻面煎1分钟即可。(李尚)



茉莉花滑蛋



LE HUO

LE HUO