

5年间,13000余名乡村医生受益

“公益理念”下的乡医培训之路

本报记者 李文鹏

今年23岁的乡村医生张艳斌,来自金乡县羊山镇,作为第67期乡村医生培训班的学员,他在山东协和职业技术学院的学习即将结束。“感觉培训的实用性特别强,给我们上课的不少老师,都是各大医院的专家,有着丰富的临床经验。”12月13日,临近培训结束,张艳斌更加体会到培训的意义。



12月14日,济南市第四人民医院内科主任丁春隆教授受聘为第67期乡医培训班学员授课。 本报通讯员 徐会吉 摄

乡医培训 已持续五年

随着张艳斌所在的第67期学员的结业,山东协和职业技术学院主办的乡村医生培训班已持续了五年,这期间已有来自济南、菏泽、泰安、德州、济宁等地的13000余名乡村医生,先后在此接受了为期15天的免费培训。

“作为农村出来的孩子,我特别能理解农民看病吃药的难处。”山东协和职业技术学院院长盛振文说,在他一手创办的学校逐步壮大之后,他就渐渐有了为农民看病吃药出点力的想法。

盛振文说,让自己下定决心

对全省的乡村医生进行免费培训的,是2003年的“非典”。当时农村在防治“非典”中有不少薄弱环节,而盛振文一手创办的协和职业技术学院,恰恰以医学专业见长。“我当时就想,我的机会来了,到了该为农民出力的时候了。”盛振文说,从此之后,他就开始了公益性的乡村医生培训。

乡村医生很少有机会参加培训,很多治疗手段还沿用老办法,一些较为现代的医学知识根本不掌握。目前很少有乡村医生精通医学影像学,而乡村医生的培训已解决了这个问题。“这次我学会了看心电图,再也不会像以前那样不知道上面什么意思了。”张艳斌说。

授课老师 均精挑细选

尽管乡村医生们接受的是免费培训,可为其授课的却是山东协和职业技术学院最好的师资。学院除了安排本院副教授以上的教师,还聘请院外有丰富教学与临床经验的专家。乡村医生们的课程设置也都经过了专家教授的论证,几乎全部是针对农村的常见病、多发病,他们使用的教材也是专家专门编写的。

盛振文说,他们从校外请来的为乡村医生授课的专家,都是驻济高校和三级甲等医院的知名专家,其中就有中国工程院院士

张运、省立医院陶仲伟、马沛然,济南市第四人民医院的丁春隆等著名专家教授。

“这些专家大多有丰富的临床经验,从他们那能学到很多在课本上学不到的东西。”张艳斌说,上课的专家还给学员们留下了自己的联系方式,“即便是我们回去以后,再碰到什么解决不了的问题,还可以随时向专家们请教。”

盛振文说,农村基层的医护人员明显存在知识层次较低、知识老化等问题,而乡村医生接受正规系统的培训机会又很少。正是因为这样,他才下定决心把乡医培训持续下去,直到对全省所有乡村医生进行一次全面、系统的培训。

“协和模式” 将继续坚持

山东协和职业技术学院提出对乡医进行免费培训后,得到了省卫生厅及各地卫生行政主管部门的大力支持。

对于前来参加培训的乡医,山东协和职业技术学院不仅一律免收学费、教材费和住宿费,还无偿提供被褥等生活用品。另外,山东协和职业技术学院还专门成立了乡村医生培训领导小组,并设立专职乡村医生培训机构。

学院负责乡医培训的高征说,自从2005年以来,每个月都有两期乡医培训班,每期学员都在200人左右,学习时间均为15天。学员均由各地卫生局统一安排。在每半个月的脱产学习之后,学员结业可获得由省卫生厅与协和职业技术学院联合授予的学分证书。

“我们目前已经培训了13000余名乡村医生,但是按一个50万人口的县需要至少800名乡村医生的标准来看,我们培训的乡医还只是一小部分。”高征说,他们今后的培训任务依然很重。

“我们是全国第一个,也是目前唯一一个免费培训乡村医生的职业院校,经过几年的探索已经形成了自己的特色。尽管每年花在这方面的费用不是小数,但我们很看重这项工作的公益效果。所以我们一定会坚持下去,并争取做得越来越好。”盛振文说,他们会按照自己的“协和模式”把乡医免费培训坚持下去。

金龙鱼汇聚全球智慧

深海鱼油调和油引领 3A+ 健康未来

对于一向注重科技创新,以满足和引导消费者健康需求为发展核心的益海嘉里而言,2010年推出的金龙鱼添加深海鱼油调和油无疑是又一汇聚了全球智慧的佳作。在上个月举行的“2010 膳食脂肪与人类健康学术研讨会”上,来自加拿大、日本、瑞士以及国内近200名膳食脂肪研究领域的权威专家一致肯定了深海鱼油对人体的健康作用,参会专家西尔斯特特别盛赞了将深海鱼油添加进日常食用油的观念:建议中国家庭使用添加了深海鱼油的食用油,作为日常饮食中科学补充膳食脂肪的便捷方式,这一切对于金龙鱼乃至中国食用油行业而言都极具意义,此举不仅彰显了中国粮油企业接轨国际的新趋势,更为中国粮油产业赢得了世界的尊重。

改善国人脂肪摄入迫在眉睫

近年来,脂肪摄入与人体健康适宜摄入量研究的进展令人瞩目。像“2010 膳食脂肪与人类健康学术研讨会”的高端国际性论坛及学术会议更不时展现了领域里的新型研究成果,而DHA和EPA对人体健康有着极其重要作用的结果已经广为学术界接受。

然而,脂肪摄入领域的专家们同时敏锐地洞察到,中国人的膳食脂肪DHA和EPA摄入量严重缺乏,据悉:在“2010 膳食脂肪与

健康学术研讨会”汇编资料《n-3 长链多不饱和脂肪酸健康作用及我国居民人群摄入状况》报告中,指出我国城乡居民饱和脂肪、单不饱和脂肪、多不饱和脂肪的摄入量比例合理;与参考摄入量相比,膳食n-6/n-3 多不饱和脂肪酸比例偏高;n-3 长链多不饱和脂肪酸,特别是EPA和DHA的摄入量明显偏低,目前中国成年人的DHA和EPA平均摄入量只有37.6毫克/天,与国际脂肪和脂类研究学会(ISSFAL)建议成年人DHA和EPA的摄入量500毫克/天;美国医学研究院(IOM)对人体膳食脂肪DHA和EPA的建议摄入量160毫克/天相差甚远,属于严重缺乏状态,因此,现阶段增加DHA和EPA的摄入量对提高中国居民的健康水平至关重要,如何通过多种途径改善居民膳食中n-3 长链多不饱和脂肪酸摄入量偏低的情况,应成为今后促进膳食平衡工作的重要内容。

对于膳食脂肪与人类健康的关系,关注的不仅仅是此领域的专家们,益海嘉里亦然,作为中国粮油行业的先行者,多年来益海嘉里始终致力于为中国亿万消费者提供健康、更加营养的食品,“中国居民的DHA+EPA的平均摄入量非常低,这个情况让我们非常担忧,增加DHA和EPA的摄入量能提高中国居民的健康水平,那么怎样才能增加中

国居民的DHA和EPA的摄入量呢?这就是我们开发深海鱼油食用油的初衷。”金龙鱼产品负责人谈到添加深海鱼油调和油开发背景的时候如是说。

技术步步前行引领行业升级

据悉,针对目前中国家庭DHA、EPA严重缺乏的现状,益海嘉里与中国营养学会联合研制推出金龙鱼添加深海鱼油调和油,精选菜籽油、大豆油、花生油、玉米油、葵花籽油、鱼油、稻米油、芝麻油、橄榄油和亚麻籽油,同时添加约1.6%左右的进口高品质深海鱼油,“中国营养学会建议烹调用油最大食用量为每人每天30克,现在每天只要吃金龙鱼添加深海鱼油调和油30克,加上正常饮食,就可以帮助补充人体一日所需的DHA和EPA,达到美国医学研究院IOM每天摄入160毫克DHA和EPA的建议值,以实现深一层的营养,多一层的平衡。”金龙鱼产品负责人表示。

在“2010 膳食脂肪与人类健康学术研讨会”上,包括张坚教授、美国加州大学西尔斯特博士在内的多名国际专家都盛赞了将深海鱼油添加进日常食用油的观念,并肯定了金龙鱼添加深海鱼油调和油倡导的“全家同补DHA和EPA”的3A+健康趋势,如此,得到国际专家们的一致好评并不是偶然。

从彻底改变国人健康观念的第一瓶小包装食用油开始,益海嘉里始终凭借自主创新、科技先行来引领粮油行业共同进步。

去年11月18日,投资八亿人民币的丰益全球研发中心落户上海,作为目前全球粮油产业中较大的纯研发中心之一,丰益全球研发中心依靠国际一流的研发专家和完备的研发设备,跟进世界粮油、食品、油化行业的前沿技术,改进研发手段,发展生产力,各求给益海嘉里旗下的油脂产品插上科技的翅膀,将凝聚全球智慧的粮油产品一一奉上中国百姓的餐桌。

以在近期备受推崇的金龙鱼添加深海鱼油调和油为例,益海嘉里在开发研制的过程中,参考了《中国居民膳食营养素参考摄入量》中关于膳食脂肪的建议值,以及《中国居民营养与健康状况调查》中的大量数据,科学添加优质进口深海鱼油,不仅使DHA和EPA平均含量达到400mg/100g,还有丰富的ALA,配合膳食,帮助人体摄入的饱和脂肪、单不饱和脂肪、多不饱和脂肪的平均比例达到1:1:1的均衡比例;多不饱和脂肪酸中n-6与n-3的平均比例达到(4-6):1。

20年不遗余力提升国民健康

自上个世纪90年代初,第一瓶“金龙鱼”小包

装油在深圳南海油诞生,引爆了中国百姓食用油观念的第一次创新革命,彻底改变了国人食用散装油的习惯,随着小包装油的逐年稳步增长,益海嘉里旗下的龙头品牌金龙鱼也当之无愧地成为食用油行业的标志性品牌,一直以来,让消费者吃得安全仅仅是益海嘉里的第一步,如何让国人吃得更健康,才是近年来益海嘉里潜心研究的新课题。

据介绍,从2000年起,益海嘉里陆续投入3000万元人民币成立了研发中心,在中国营养学会等各方专家的指导下,经过艰苦努力在2002年推出了“金龙鱼第二代食用调和油”,它所倡导的“1:1:1”膳食脂肪平衡的健康概念,再一次革命性地改变了中国人的饮食习惯,使中国人食用油的观念从“安全”向“营养健康”的高度跃升,2005年底,金龙鱼凭借其“一种脂肪比例合理的植物调和油”荣获了国家发明专利,这项专利是食用油行业的重大发明专利,金龙鱼不仅带来了人们食用油饮食观念的转变,更是改变和影响人们的生活,伴随着这款产品走上百姓的餐桌,平衡营养的科学膳食的健康理念也进入千家万户,如今,一直走在行业前沿的金龙鱼再次扛起营养科学大旗,推出金龙鱼添加深海鱼油调和油,在膳食脂肪平衡方面引领了

“全家同补3A+,全面打造心、脑、体健康”的健康新风貌。

谈到这20年里金龙鱼在市场上稳健成长,金龙鱼总经理陈波谦虚地表示这全赖消费者们多年的厚爱,“食用油是每个人每天必须摄入的,对的一生健康起到‘润物细无声’的效果,金龙鱼一直以来的发展核心,就是不断满足并引导顾客的消费需求,金龙鱼的所有食用油,都朝着‘健康、美味’的方向发展,来推动中国人民生活质量的不断提升,满足居民饮食与健康的双重需要,食用油行业提倡健康消费理念和全民健康观念,是一件造福于亿万人民的事业,而金龙鱼将继续秉承这种理念,不断的创新发展,用更好的产品为广大消费者服务。”



转载自《科技日报》