

18年工匠精神 我把牙交给“她”种 我放心

宁波百丈苑口腔18周年庆

携手全球一线种植体厂商,进口种植体全场5折

“听说宁波百丈苑口腔18周年庆典活动,进口种植体全场5折,我们一起报名参加吧”、“我的牙就是在百丈苑口腔种的,几乎没有疼痛和不适,我想和大家分享种牙感受”、“我和我老伴都缺了不少牙,听说活动当天有专家会诊,我们想报名”……自宁波百丈苑口腔18周年感恩特惠消息传出后,立刻引起了市民的广泛关注,预约报名非常火爆。该院推出的进口种植体全场5折特惠活动吸引了大批缺牙市民。

记者 包佳 通讯员 王巧艳



18年匠心相伴品牌沉淀 信得过

从百丈苑口腔种植出来的曹爷爷说道:“我今年73岁,已经掉了半口牙,平时只能吃流食,没办法吃一些硬的食物,来小区边上的百丈苑口腔做种植牙,现如今做完已经五年了,现在吃东西很方便,种植牙恢复的也很好。我在百丈苑口腔看牙不是一次两次了,包括身边一起晨练、遛弯的老伙伴们牙齿有问题也都选择来百丈苑口腔看牙,18年的老店技术过硬、口碑好,大家

都很放心啊。”不少受益于百丈苑口腔种植牙的老顾客成为义务宣传员,给亲朋好友、街坊四邻宣讲种植牙的好处。

这样的信任和口碑源于平时的点滴积累。宁波百丈苑口腔由江东口腔医院创办,汇聚了老、中、青三代临床经验丰富的专业医生,医院积极推行“一日口腔”治疗、无痛治疗技术等,是宁波最早开展微创种植牙技术的口腔单位之一。

一日口腔+无痛技术种牙 提高种植牙的咀嚼性能和延长使用寿命

提起种植牙,很多患者怕疼,怕出血,怕手术时间长。作为体验过百丈苑口腔种植牙的顾客一徐老伯表示,百丈苑口腔种牙采用“一日口腔”微创无痛种植牙术,没想到这个植牙技术竟然能让他当天种牙、当天戴牙冠、当天就能吃饭。手术时间很短,自己的牙齿不到5分钟就种好了,而且还真不疼。现在吃肉、啃羊排简直是享受!

据百丈苑口腔种植牙大咖郑医生介绍说“‘一日口腔’植牙技术通过CT测量出牙槽骨的精确三维数据,种植软件根据数据模拟种植牙修复方案、3D打印种植导板、制作导板。手术时,有了导板的‘导航’,植体植入的深度、角度都能精确无误,最大限度保障手术成功率,轻松避开重要神经和血管,精准的定位、深度和角度的计算,对术后恢复也有很大好处,速度快、出血少、创口小,恢复自然会更快。

高性价比 进口种植体全场5折

哪些人需要种牙呢?郑医生告诉记者以下6种人急需种植牙:单颗多颗缺失:吃什么塞牙,边吃饭边剔牙,越剔牙缝越大、牙缝越大越塞牙。全口或



者半口牙缺失:吃饭只能靠牙颌一点点磨,牙槽骨严重吸收、低平,面容凹陷出现“地包天”现象。牙齿松动:用手指头前后、左右、上下轻晃,牙齿出现明显松动。活动假牙不适者:不习惯可摘义齿和基托,冷热酸痛无法感知,咀嚼无力、嚼不烂,吃东西无味。多次传统义齿失败者:活动假牙松动、不牢固,每隔1~3年就要更换;嚼东西刺激牙龈,出现牙龈疼痛、红肿、恶心或呕吐反应。烤瓷牙失败者:传统烤瓷牙出现牙龈红肿、黑线,牙龈萎缩牙根暴露,牙缝越来越大。

一位市民来电说:“这次种牙让利这么大,我非常高兴,但我更看重百丈苑口腔的公信力,够可靠、够权威。用‘一日口腔’种牙技术,我相信这牙一定能搞好。”

牙齿缺失,做种植牙自然是理想的选择。但是对于缺牙市民来说昂贵的种牙费用让自己陷入“两难”的境况。这个周年庆,宁波百丈苑口腔遵循一贯为顾客着想的理念,将厂商给予的补助第一时间用到种牙市民身上。届时,到宁波百丈苑口腔种牙的顾客将尊享进口种植体全场5折!有种牙需求的市民可来电咨询报名。

18周年遇上元旦 进口种植体全场5折

最高每颗补贴12000 前100名预定免费送基台

来院礼:来院即可获得精美礼品1份(进口大米、食用油、护手霜等);
特价礼:携手全球一线种植体厂商,进口种植体全场5折;
检查礼:挂号费、检查费、种植牙方案设计全免;

凡来院种植牙客户可免费享每年口腔检查1次+基础洁牙1次;
地址:宁波百丈苑口腔
活动时间:12月24日至1月1日

低蛋白高碳水饮食能益脑

澳大利亚一项新研究提出,低蛋白、高碳水化合物的饮食可能是长寿的关键因素,特别是有利于大脑的健康。

澳大利亚悉尼大学的研究人员发表论文,给实验鼠喂食低蛋白高碳水饮食,其整体健康状况特别是大脑健康状况得到改善,学习和记忆能力也得到提高。

研究人员把实验鼠分组,分别喂食低热量食物、低

蛋白高碳水食物以及普通食物等,其中低蛋白高碳水饮食组的实验鼠可不限量进食。他们把研究重点放在海马体上,以评估不同饮食对大脑的益处。

海马体是大脑中负责学习和记忆的区域,也通常是老年痴呆症等神经性退行性疾病患者大脑中最先受到侵害的部分。

研究结果显示,低蛋白高碳水饮食提升了实验鼠

大脑海马体的健康。从部分测量数据来看,这种饮食的益处甚至大于低热量饮食的益处。

领导这项研究的戴维德·勒库特教授说,低蛋白高碳水饮食并不是一种新风尚,日本冲绳和地中海的许多地方都长期保持着这种饮食习惯。冲绳传统饮食中,蛋白只占9%的比例,主要来源包括少脂鱼、豆类 and 少许牛肉等,而碳水化合物主要来自于红薯等。 据新华社

想做志愿服务 需要志愿服务
请上 **VW** 志愿 服务网
www.nbzyz.org

宁波市志愿服务工作委员会

健康专线

83881890

宁波晚报健康事业部宣