

๑๕. สูตรตำรับอีกทางเลือกอาหารทดแทน
นางทิพวรรณ ปุกสันเทียะ ฝ้ายโภชนาการ

บทนำและวัตถุประสงค์

ฝ้ายโภชนาการเป็นฝ้ายผลิตอาหาร และบริการอาหารต่างๆเช่นอาหารทางสายให้อาหารแก่ผู้ป่วยที่มานอนพักรักษาตัวในโรงพยาบาลศรีสะเกษ อีกหน้าที่หนึ่งของฝ้ายโภชนาการคือประเมินภาวะโภชนาการในผู้ป่วยที่มีความเสี่ยงทางด้านโภชนาการในตึกต่างๆที่ผู้ป่วยเข้าพักรักษาตัว สืบเนื่องจากการประเมินโภชนาการผู้ป่วยพบว่าผู้ป่วยส่วนมากมีปัญหาทุพโภชนาการที่เกิดจากโรคที่ผู้ป่วยเป็น ซึ่งมีความรุนแรงได้แก่ ไม่สามารถกลืนอาหารเองได้ แพทย์จึงมีการวินิจฉัยเห็นควรให้อาหารทางสายให้อาหาร แต่ปรากฏว่าผู้ป่วยและญาติไม่ยินยอมให้ใส่สายให้อาหารแก่ผู้ป่วย ทางฝ้ายโภชนาการจึงเร่งเห็นปัญหาจึงได้คิดค้นสูตรตำรับที่มีลักษณะดื่มได้ง่ายและมีสารอาหารที่พอเหมาะแก่ร่างกายขึ้นมาทดแทน อาหารทางสาย

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้ป่วยมีภาวะโภชนาการที่ดีขึ้นและตอบสนองความพึงพอใจต่อการบริการ

วิธีการศึกษา

ดัดแปลงจากอาหารทางสายให้อาหารให้เหมาะสมกับภาวะโรคที่ผู้ป่วยเป็นอยู่และยังมีสารอาหารครบถ้วนเพียงพอ กับพลังงานที่ร่างกายต้องการในแต่ละวัน

วิธีทดสอบ ทดลองในกลุ่มผู้ป่วยทางตึก หู คอ จมูก ๑๕ ราย ผู้ป่วยมะเร็ง ๑๕ ราย แบบสำรวจความพึงพอใจ และการประเมินโภชนาการ

สรุปและข้อเสนอแนะ

๑. ผู้ป่วยทาง หู คอ จมูก มีปัญหาในการกลืนลำบาก ได้รับสารอาหารและพลังงานให้เพียงพอ
๒. ผู้ป่วยมะเร็ง มีปัญหาเบื่ออาหาร ทำให้ได้รับสารอาหารที่เพียงพอ
๓. เป็นทางเลือกของอาหารทดแทนในสูตรตำรับจะประกอบด้วยสารอาหารที่จำเป็นคือ โปรตีน ๓๑ กรัม ไขมัน ๓๐ กรัม คาร์โบไฮเดรต ๑๔๖ กรัม โซเดียม ๓๘๙ กรัม โพแทสเซียม ๘๕๕ กรัม แคลเซียม ๙๑๘ กรัม วิตามิน A ๓๕๙๑ มก. วิตามินE ๓๐ มก.
๔. ราคาสูตรตำรับอีกทางเลือกอาหารทดแทนจะมีราคาถูกกว่า Kabiven และอาหารสูตรตำรับสามารถทำเองที่บ้านได้