

1. 商業管灌食配方：

市面上管灌食品牌及針對不同疾病的配方繁多，其優點為方便、不易污染、安全衛生、營養成分完全相同且固定、濃度均勻、滲透壓較低和穩定。雖然不同配方均含有各種營養素，但組成比例各有其特色，仍然須依據個人特殊疾病而調整，因此需定期與專業營養師連絡諮詢。開罐後，如未灌完，置冷藏保存，24小時內使用完畢。

2. 天然食物攪拌配方：

將天然食物利用果汁機製作成均勻流質調配的管灌食，需注意營養均衡，成品的質地濃稠度要適中，製作時應注意個人的衛生習慣及器具的清潔，以避免遭受污染，在室溫中不宜超過30分鐘。在家自製天然食物配方，可一次做好整天份量，加蓋置冰箱冷藏(勿超過24小時)，每2-3小時取出250cc，加熱至接近體溫的溫度，即可灌食。

四、您的灌食配方

姓名_____

性別男/女 年齡_____歲 身高_____公分

目前體重_____ 理想體重_____公斤

☆營養需求量建議：

總熱量_____卡/天 蛋白質_____克/天

其他_____

天然食物配方	_____cc/次×_____次/天 ，共_____cc/天
商業液體配方 品名：_____	_____罐/次×_____次/天
品名：_____	_____罐/次×_____次/天
品名：_____	，共_____罐/天
商業粉末配方 品名：_____	_____克/次
品名：_____	_____克/次
品名：_____	_____克/次
品名：_____	_____克/次
泡成_____cc/ 次，_____次/ 天，共_____cc/ 天	
鹽	_____克/次
(平分於各餐供應)	_____克/天

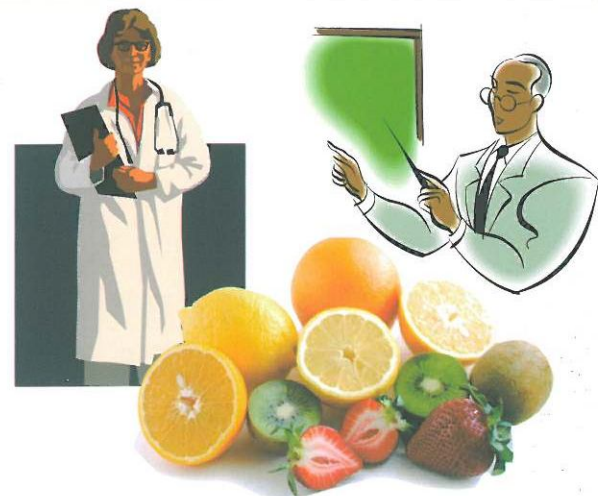
諮詢電話：(02)23889595轉2729、2731

營養師：

年 月 日



管灌飲食

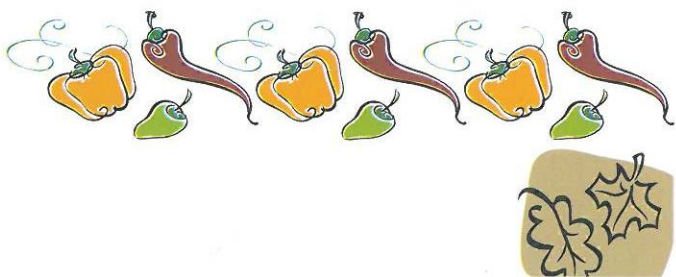


管灌飲食即是將流質食物注入餵食管，經由鼻至胃、鼻至十二指腸、鼻至空腸或食道造口、胃造口、空腸造口等途徑，將食物導入腸胃道，以符合營養所需。

依病人的營養狀況、消化與吸收的能力及病情需要，由專業營養師評估，精心設計均衡營養提供給無法經口攝取食物的患者，以得到充份營養。

一、灌食應注意哪些事項？

1. 灌食前應先徹底洗雙手，器具消毒，包含空針筒、容器、杯子等，罐裝商業配方開罐前，須先將罐面清洗或擦拭乾淨。
2. 管灌飲食的溫度，不宜過冷或過熱，以接近體溫最適宜。
3. 管灌前先回抽胃殘存量以評估消化情況，若回抽超過100毫升，則暫停1-2小時後，再回抽評估。
4. 灌食時請將病人頭頸上半身抬高30~45度，灌完後1小時左右才能平躺，以防管灌食倒吸入呼吸道，清醒者盡量採坐姿灌食。
5. 灌食後需以30~50cc溫開水沖洗灌食管，以免患者胃腸道細菌，沿着灌食管向上滋生。



6. 應注意水分的平衡，最好配合記錄液體的攝取量及排出量，以免發生脫水現象，尤其是使用濃縮配方或無法表達口渴的患者。
7. 除非有醫囑，否則不可將藥物倒入配方中，以免食物與藥物發生交互作用。
8. 長期灌食須注意營養成分均衡，含各類營養素：醣類、蛋白質、脂肪、維生素、礦物質及膳食纖維；膳食纖維有維持消化道機能、改變菌叢生態，有利於腸道功能及血糖控制。
9. 定期追蹤患者的病情，體重、營養狀況、相關的各項檢驗，以了解病人的營養狀況。

二、灌食器具的保養

1. 灌食管子需定期更換，此外，當流速變慢或管身變硬應更換管子。
2. 灌食容器應於灌食後清洗乾淨，並晾乾。



三、管灌食種類

配方分類	配方特色
天然食材攪打配方	<ol style="list-style-type: none">1. 以健康飲食為架構，使用天然多樣化食材，搭配低黏稠度的粉末配方製成。2. 經營養師設計，配方可提供足夠的營養素及多數商業配方所無法添加，有益健康的天然成份。3. 有自然食物風味，也可由口攝食。
聚合配方(液體、粉末)	以商業產品為主，其： <ol style="list-style-type: none">1. 營養成份穩定、使用方便、衛生安全。2. 商業產品成本較高且缺少自然食物中存在的營養素結構及植化素等。
元素配方	腸道不具完整功能時採用的配方，僅商業產品可提供。

☞商業配方及粉末材料等，
☞本院區營養科皆可提供代售服務☞