

灌食應注意那些事呢？

一、製備時

- 在家中自製天然食材養生配方可一次做好整天的份量，加蓋置冰箱冷藏(勿超過24小時)，每2~3小時取出約250cc，隔水加熱至接近體溫的溫度，即可灌食。

二、灌食前

- 灌食前應先徹底洗手，並將器具消毒，罐裝商業配方開罐前，須先將罐面清洗或擦拭乾淨。
- 每次灌食前，應回抽胃殘留量以評估消化情形，若回抽量大於100c.c.，則暫停灌食1~2小時後，再回抽評估。

三、灌食中

- 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。
- 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，使配方變質結塊或影響藥效。
- 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。

四、灌食後

- 灌食後需以30~50c.c.溫開水沖洗灌食管，以免患者胃腸道細菌，沿著灌食管向上滋生。

五、其他

- 天然食材養生配方在室溫下放置不宜超過60分鐘(冷藏復熱者不宜超過30分鐘)，若患者無法馬上灌食，則應先放置冰箱中冷藏。
- 可依個案需求每日加已過濾新鮮蔬果汁100mL。
- 定期追蹤患者的病情，體重、營養狀況等以了解病人的營養狀況。

管灌飲食

商業管灌食配方 & 天然食物攪打配方

管灌飲食即是將流質食物注入餵食管，如：鼻胃管、鼻腸管、胃造口或腸造口等途徑，將食物導入腸胃道，以符合營養所需。依病人的自身營養狀況及病情需要，由專業營養師評估，精心設計使病人得到充分營養。

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，優點為方便、安全衛生、營養成分穩定。適用對象不同，配方營養成分及比例也有差異，因此需定期與專業營養師諮詢，營養師會依據個人營養需求進行配方建議及調整。

天然食物攪打配方



為利用果汁機將天然食物製成均勻流質的管灌食，其優點為具有商業配方所缺乏的植化素，為顧及營養均衡及營養密度，食材成分需由營養師設計。此外，需注意個人衛生習慣及器具的清潔以避免成品遭受汙染。

管灌食配方選購方式

您的灌食配方



營養標示		
每一份量250毫升 本包裝含1份		
每份		
熱量	250	大卡
蛋白質	10.4	公克
脂肪	3.4	公克
飽和脂肪	2.6	公克
反式脂肪	0	公克
碳水化合物	30.9	公克
糖	4.9	公克

商業配方需有「衛服部核准之特殊營養食品」字樣

營養標示之每份蛋白質含量含__克或__%



病人資料

姓名：_____ 年齡：_____ 性別：男 / 女

身高：_____ 目前體重：_____公斤 理想體重：_____公斤

☆營養需求量建議

總熱量：_____大卡/天 蛋白質：_____克/天

天然食物配方	_____ c.c/次 × _____ 次/天	
	共：_____ c.c/天	
商業液體配方	_____ 罐/次 × _____ 次/天	
品名：_____	_____ 罐/次 × _____ 次/天	
品名：_____	共：_____ 罐/天	
商業含纖維配方	_____ 罐/次 × _____ 次/天	
品名：_____	_____ 罐/次 × _____ 次/天	
品名：_____	共：_____ 罐/天	
商業粉末配方	_____ 克(匙)/次	泡成_____ c.c/次，
品名：_____	_____ 克(匙)/次	_____ 次/天，
品名：_____	_____ 克(匙)/次	共：_____ c.c/天
高蛋白粉	_____ 克/次	_____ 次/天
鹽	_____ 克/次	_____ 次/天