



โรงพยาบาลกุมภวาปี
KUMPHAWAPI HOSPITAL

คู่มือ

มาตรฐานอาหารผู้ป่วย
และแนวทางการเบิกอาหาร
ในโรงพยาบาลกุมภวาปี



คำนำ

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ได้จัดทำ “คู่มือมาตรฐานอาหารผู้ป่วย และแนวทางการเบิกอาหารในโรงพยาบาลกุมภวาปี” เพื่อให้แพทย์ พยาบาล ใช้เป็นคู่มือในการสั่งเบิกอาหารสำหรับผู้ป่วยที่เข้ามารักษาตัวในโรงพยาบาลกุมภวาปี ภายในเล่มของคู่มือมีรายละเอียดของมาตรฐานอาหารทุกชนิดที่จัดบริการให้ผู้ป่วย ประกอบด้วยคุณค่าทางโภชนาการ ได้แก่ พลังงาน คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน เกลือแร่ รูปแบบการจัดอาหาร เพื่อให้สะดวกในการสั่งเบิกอาหารผู้ป่วยได้ถูกต้อง ทั้งนี้เพื่อประโยชน์สูงสุดที่จะเกิดกับผู้ป่วยต่อไป

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลกุมภวาปี

พฤษภาคม 2568

สารบัญ

หน้า

การจัดบริการอาหาร	1
การให้โภชนบำบัดแก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาล	2
อาหารทั่วไป	3
- อาหารธรรมดา	3
- อาหารอ่อน	4
อาหารเฉพาะโรค	5
- อาหารโรคเบาหวาน	5
- อาหารจำกัดโซเดียม	6
- อาหารจำกัดโพแทสเซียม	6
- อาหารจำกัดฟอสเฟต	7
- อาหารเปลี่ยนแปลงโปรตีน	7
- อาหารจำกัดไขมัน	8
- อาหารเปลี่ยนแปลงพลังงาน	9
- อาหารลดกาก	10
- อาหารโรคเก๊าท์/กรดสัตว์ปีก	10
- อาหารแบคทีเรียต่ำ	11
- อาหารอิสลาม	12
- อาหารเจ, อาหารมังสวิรัต	12
อาหารเหลว	13
- อาหารเหลวใส	
- อาหารเหลวข้น	
อาหารทางสายให้อาหารและอาหารเสริมสูตรดื่ม	14
- สูตรมาตรฐาน	14
- สูตรเฉพาะโรค	15
- สูตรเพิ่มโปรตีน	16

โรงพยาบาลกุมภวาปีมีบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาในโรงพยาบาล เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับพลังงานและสารอาหารเพียงพอต่อความต้องการของร่างกายและได้รับอาหารถูกต้องตามหลักโภชนาบำบัด เพื่อให้อาหารมีบทบาทในการบำบัด บรรเทาอาการของโรค ส่งเสริมการรักษาของแพทย์ รวมถึงเป็นแนวทางส่งเสริมให้ผู้ป่วยเกิดความเข้าใจ และเห็นคุณค่าความสำคัญของอาหารเพื่อนำสู่การปฏิบัติเมื่อกลับไปพักฟื้นที่บ้าน

โรงพยาบาลกุมภวาปีมีบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย ในรูปแบบการบริหารแบบผสม (Mixed system) เป็นการนำการบริหารทั้ง 2 ระบบมารวมกัน คือ หอผู้ป่วยบางแห่งบริหารด้วยระบบรวม การบริหารระบบนี้จะจัดที่ฝ่ายโภชนาการทั้งหมด อาหารของผู้ป่วยจะผ่านการตรวจความถูกต้องจากนักโภชนาการ จึงจะลำเลียงไปบริการให้แก่ผู้ป่วย บางแห่งบริหารด้วยระบบกระจาย การจัดอาหารจะทำที่หอผู้ป่วย โดยเจ้าหน้าที่ของฝ่ายโภชนาการ เช่น หอผู้ป่วยพิเศษบริการด้วยระบบรวม ส่วนหอผู้ป่วยสามัญบริการด้วยระบบกระจาย เป็นต้น

การจัดบริการอาหารแบ่งตามประเภทของผู้ป่วยและอัตราค่าอาหารเป็นทั้งหมด 2 ประเภท คือ

1. อาหารสามัญ เป็นอาหารที่จัดบริการให้แก่ผู้ป่วยที่นอนเตียงสามัญ โดยจัดอาหารบริการวันละ 3 มื้อ แต่ละมื้อจะประกอบด้วยข้าว, กับข้าว 2 ชนิด บริการอาหารโดยใช้ภาชนะเป็นถาดสแตนเลส มีหลุมใส่อาหาร

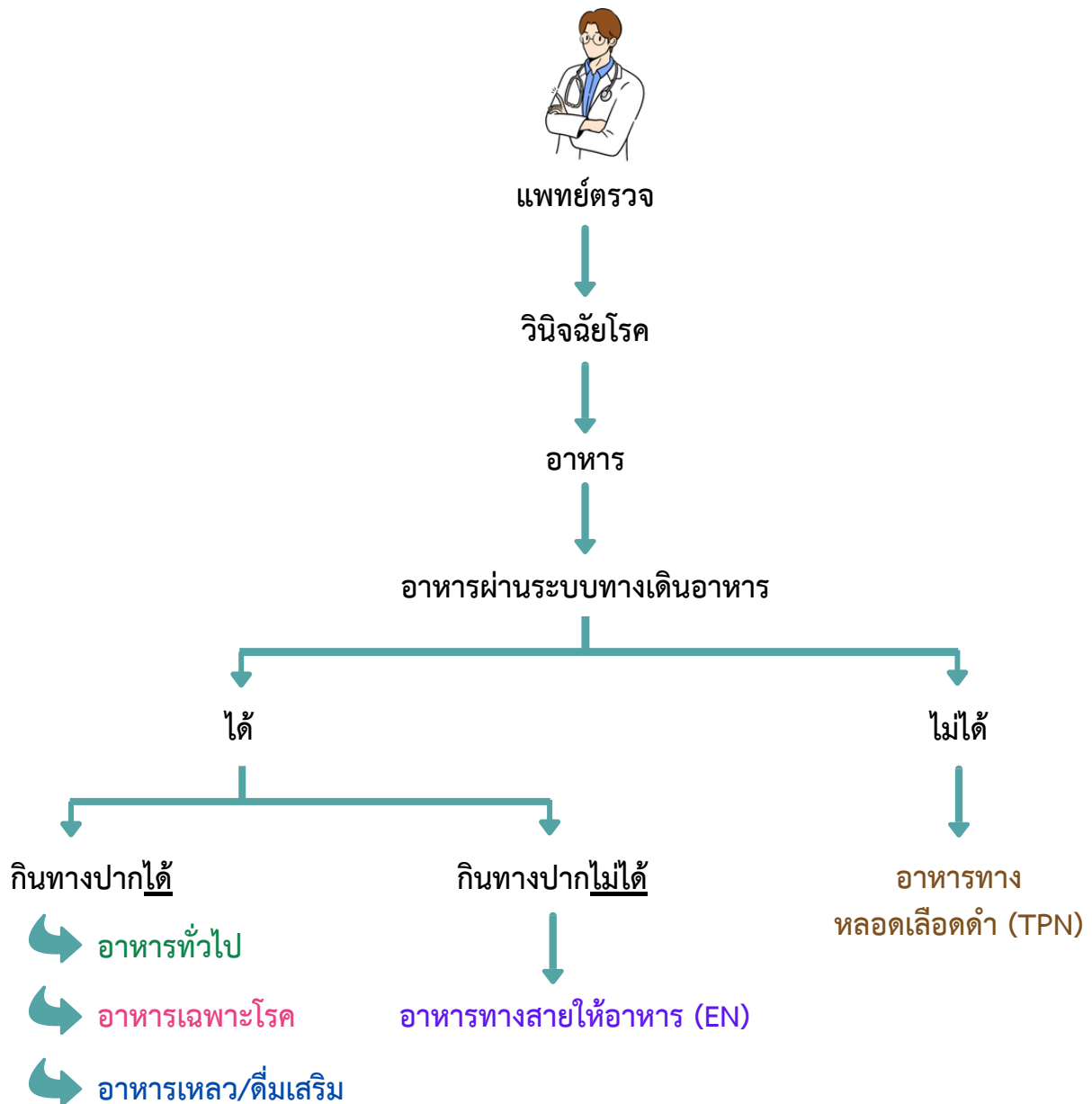
2. อาหารพิเศษ เป็นอาหารที่จัดบริการให้แก่ผู้ป่วยที่นอนห้องพิเศษเดี่ยวหรือห้องพิเศษรวม โดยจัดอาหารบริการวันละ 3 มื้อ แต่ละมื้อจะประกอบด้วยข้าว, กับข้าว 2 ชนิด หรือเมนูพิเศษประจำวันอังคารและวันพฤหัสบดี พร้อมขนมหรือผลไม้ 1 ชนิด บริการอาหารโดยใช้ภาชนะเป็นถาดสแตนเลส มีหลุมใส่อาหารพร้อมฝาปิด

โดยแต่ละประเภทยังแบ่งตามลักษณะของอาหารได้อีก 4 ประเภท

1. อาหารทั่วไป
2. อาหารเฉพาะโรค
3. อาหารเหลว
4. อาหารทางสายให้อาหารและอาหารเสริมสูตรเต็ม



การให้โภชนบำบัดแก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาล



1 อาหารทั่วไป

คือ อาหารที่จัดบริการให้กับผู้ป่วยทั่วไป มีอาการไม่รุนแรง เช่น ผู้ป่วยคลอด ผู้ป่วยเกี่ยวกับกระดูก และผู้ป่วยที่ไม่จำเป็นต้องรับประทานอาหารบำบัดโรค ลักษณะอาหารจะใกล้เคียงกับอาหารของคนปกติแต่จะมีการดัดแปลงบ้างเล็กน้อย อาหารประเภทนี้แบ่งออกตามลักษณะของอาหารและความสามารถในการย่อยได้ ดังนี้



อาหารธรรมดา

(Regular diet, General diet, Normal diet, Ordinary diet)

อาหารธรรมดา มีลักษณะคล้ายกับอาหารคนปกติที่ไม่ได้เจ็บป่วยรับประทานอยู่ทั่วไป แต่จะหลีกเลี่ยงอาหารที่ย่อยยาก อาหารหมักดอง อาหารทอดอมน้ำมัน และอาหารที่มีรสจัดมาก

มาตรฐานอาหารธรรมดา

	โปรตีน	ไขมัน	คาร์โบไฮเดรต	พลังงาน (Kcal)
กรัม	54-75	60-78	225-300	1,800 - 2,000
%	12-15	30-35	50-60	



ตัวอย่าง อาหารธรรมดาสามัญ



ตัวอย่าง อาหารธรรมดาพิเศษ

● อาหารอ่อน (Soft diet)

อาหารอ่อน มีลักษณะ เปื่อย นุ่ม รับประทานง่าย ย่อยง่าย งดอาหารหมักดอง อาหารที่มีรสจัด เหมาะสำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาในการเคี้ยว การกลืนอาหาร และมีปัญหาเรื่องการย่อย ผู้ป่วยที่อยู่ในระยะพักฟื้น ผู้ป่วยหลังคลอด

มาตรฐานอาหารอ่อน

	โปรตีน	ไขมัน	คาร์โบไฮเดรต	พลังงาน (Kcal)
กรัม	45-68	50-70	188-270	1,500 - 1,800
%	12-15	30-35	50-60	



ตัวอย่าง อาหารอ่อนสามัญ



ตัวอย่าง อาหารอ่อนพิเศษ

2 อาหารเฉพาะโรค

คือ อาหารที่มีการดัดแปลงจากอาหารทั่วไป โดยมีการจำกัด ลด เพิ่มพลังงานสารอาหารบางชนิดเพื่อบำบัดโรคและช่วยส่งเสริมการรักษาของแพทย์ ทำให้อาการของโรคดีขึ้นหรืออาการของโรคทุเลาลงหรือป้องกันภาวะแทรกซ้อนและรักษาภาวะทางโภชนาการของผู้ป่วย

● อาหารโรคเบาหวาน (Diabetes Mellitus diet - DM diet)

เป็นอาหารที่จัดบริการให้กับผู้ป่วยที่เป็นโรคเบาหวาน เพื่อควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดของผู้ป่วย เพื่อลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคแทรกซ้อน และฟื้นฟูสุขภาพของผู้ป่วยให้ดีขึ้น โดยมีการบริการแยกเป็น 2 ประเภท คือ อาหารธรรมดาและอาหารอ่อน

มาตรฐานอาหารธรรมดาเบาหวาน

	โปรตีน	ไขมัน	คาร์โบไฮเดรต	พลังงาน (Kcal)
กรัม	54-75	60-78	225-300	1,500 - 1,800
%	12-15	30-35	50-60	

มาตรฐานอาหารอ่อนเบาหวาน

	โปรตีน	ไขมัน	คาร์โบไฮเดรต	พลังงาน (Kcal)
กรัม	45-68	50-58	188-270	1,500 - 1,800
%	12-15	30-35	50-60	

* แพทย์สามารถสั่งอาหาร โดยระบุปริมาณพลังงานและสารอาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะรายได้



ตัวอย่างอาหารธรรมดาเฉพาะโรค

มาตรฐานอาหารผู้ป่วยและแนวทางการเบิกอาหารในโรงพยาบาลกุมภวาปี



อาหารจำกัดโซเดียม (Low Salt diet - LS diet)

เป็นอาหารที่จัดบริการให้กับผู้ป่วยที่มีภาวะน้ำคั่งอยู่ในร่างกายหรือมีอาการบวม เช่น ความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคไตเรื้อรัง โรคหลอดเลือดสมอง อาหารนี้จึงจำกัดปริมาณโซเดียมที่ร่างกายได้รับ ลักษณะอาหารจะไม่แตกต่างจากอาหารทั่วไป จะแตกต่างกันที่ปริมาณโซเดียมในอาหารเท่านั้น

มาตรฐานอาหารจำกัดโซเดียม

สารอาหาร	จำกัดโซเดียม 1,000 มก./วัน (45 mEq)		จำกัดโซเดียม 2,000 มก./วัน (95 mEq)	
	อาหารธรรมดา	อาหารอ่อน	อาหารธรรมดา	อาหารอ่อน
พลังงาน (Kcal)	1,800	1,500	1,800	1,500
คาร์โบไฮเดรต (50-55%)	225-250	188-210	225-250	188-210
โปรตีน (15-20%)	68-90	56-75	68-90	56-75
ไขมัน (25-30%)	50-60	42-50	50-60	42-50

* แพทย์สามารถสั่งอาหาร โดยระบุปริมาณโซเดียมสำหรับผู้ป่วยเฉพาะรายได้



อาหารจำกัดโพแทสเซียม (Low Potassium diet)

เป็นอาหารที่จัดบริการให้กับผู้ป่วยที่มีระดับโพแทสเซียมในเลือดสูง

มาตรฐานอาหารจำกัดโพแทสเซียม

สารอาหาร	จำกัดโพแทสเซียม 2,000 มก./วัน (50 mEq)	
	อาหารธรรมดา	อาหารอ่อน
พลังงาน (Kcal)	1,800	1,500
คาร์โบไฮเดรต (50-55%)	225-250	188-210
โปรตีน (15-20%)	68-90	56-75
ไขมัน (25-30%)	50-60	42-50

* แพทย์สามารถสั่งอาหาร โดยระบุปริมาณโพแทสเซียมสำหรับผู้ป่วยเฉพาะรายได้



● อาหารจำกัดฟอสเฟต (Low Phosphate diet)

เป็นอาหารที่จัดบริการให้กับผู้ป่วยที่มีระดับฟอสเฟตในเลือดสูง ผู้ป่วยไตวายเรื้อรังระยะก่อนล้างไต

มาตรฐานอาหารจำกัดฟอสเฟต

สารอาหาร	จำกัดฟอสเฟต 600 มก./วัน	
	อาหารธรรมดา	อาหารอ่อน
พลังงาน (Kcal)	1,800	1,500
คาร์โบไฮเดรต (50-55%)	225-250	188-210
โปรตีน (15-20%)	68-90	56-75
ไขมัน (25-30%)	50-60	42-50

* แพทย์สามารถสั่งอาหาร โดยระบุปริมาณฟอสเฟตสำหรับผู้ป่วยเฉพาะรายได้

● อาหารเปลี่ยนแปลงโปรตีน (Modified Protein diet)

อาหารโปรตีนต่ำ Low Protein diet

เป็นอาหารที่จัดบริการให้กับผู้ป่วยที่มีภาวะโรคไตวาย ไตวายเรื้อรัง โรคไตอักเสบ การจำกัดโปรตีนเพื่อป้องกันมิให้มีของเสียคั่งในร่างกาย

มาตรฐานอาหารโปรตีนต่ำ

สารอาหาร	อาหารโปรตีนต่ำ	
	อาหารธรรมดา	อาหารอ่อน
พลังงาน (Kcal)	1,800	1,500
คาร์โบไฮเดรต (60-62%)	270-279	255-232.5
โปรตีน (8-10%)	36-45	30-38
ไขมัน (30%)	60	50

* แพทย์สามารถสั่งอาหาร โดยระบุปริมาณโปรตีนสำหรับผู้ป่วยเฉพาะรายได้

อาหารโปรตีนสูง High Protein diet

เป็นอาหารที่จัดบริการให้กับผู้ป่วยที่มีโปรตีนไม่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย ผู้ป่วยก่อนและหลังผ่าตัด มีไข้สูง ไฟไหม้ มีแผล มีการเผาผลาญในร่างกายสูงขึ้น ผู้ป่วยที่มีการสูญเสียโปรตีนจากร่างกาย เช่น ผู้ป่วยล้างไต

มาตรฐานอาหารโปรตีนสูง

สารอาหาร	อาหารโปรตีนสูง	
	อาหารธรรมดา	อาหารอ่อน
พลังงาน (Kcal)	1,800	1,500
คาร์โบไฮเดรต (40-50%)	180-225	150-188
โปรตีน (25-30%)	113-135	94-113
ไขมัน (25-30%)	50-60	42-50

* แพทย์สามารถสั่งอาหาร โดยระบุปริมาณโปรตีนสำหรับผู้ป่วยเฉพาะรายได้

● อาหารจำกัดไขมัน (Low Fat diet)

เป็นอาหารที่จัดบริการให้กับผู้ป่วยโรคตับ นิ่วในถุงน้ำดีหรือโรคตับอ่อนมีการย่อยและดูดซึมไขมันผิดปกติ และผู้ป่วยที่มีระดับไขมันในเลือดสูง ผู้ป่วยโรคอ้วน

มาตรฐานอาหารจำกัดไขมัน

สารอาหาร	อาหารจำกัดไขมัน	
	อาหารธรรมดา	อาหารอ่อน
พลังงาน (Kcal)	1,800	1,500
คาร์โบไฮเดรต (60-65%)	270-293	225-244
โปรตีน (15-20%)	68-90	56-75
ไขมัน (20-25%)	40-50	33-42

* แพทย์สามารถสั่งอาหาร โดยระบุปริมาณไขมันสำหรับผู้ป่วยเฉพาะรายได้



● อาหารเปลี่ยนแปลงพลังงาน (Modified energy diet)

เป็นอาหารที่จัดบริการให้กับผู้ป่วยที่ต้องการพลังงานพอเหมาะ การกำหนดพลังงานในอาหาร จะคิดควบคู่กับน้ำหนักตัวของผู้ป่วย การเปลี่ยนแปลงพลังงานของอาหารจะเปลี่ยนแปลงเพื่อบำบัดโรค การเปลี่ยนแปลงมี 2 ลักษณะ ดังนี้

อาหารพลังงานต่ำ Low energy diet

เป็นอาหารที่จัดบริการให้กับผู้ป่วยที่มีน้ำหนักตัวเกินกว่ามาตรฐาน ผู้ป่วยที่ลดน้ำหนัก เพื่อลดปัจจัยเสี่ยงที่จะเกิดโรคแทรกซ้อนต่าง ๆ เช่น โรคความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน โรคอ้วน

มาตรฐานอาหารพลังงานต่ำ

สารอาหาร	อาหารพลังงานต่ำ	
	อาหารธรรมดา	อาหารอ่อน
พลังงาน (Kcal)	1,000-1,200	1,000-1,200
คาร์โบไฮเดรต (50-60%)	125-180	125-180
โปรตีน (15-20%)	38-60	38-60
ไขมัน (25-30%)	28-40	28-40

* แพทย์สามารถสั่งอาหาร โดยระบุปริมาณพลังงานสำหรับผู้ป่วยเฉพาะรายได้

อาหารพลังงานสูง High energy diet

เป็นอาหารที่จัดบริการให้กับผู้ป่วยที่มีน้ำหนักตัวต่ำกว่ามาตรฐาน ผู้ป่วยผอม ขาดอาหาร อาหารชนิดนี้จะช่วยเพิ่มน้ำหนักตัวมากขึ้น เมื่อร่างกายอยู่ในภาวะเจ็บป่วย มีการเผาผลาญเพิ่มขึ้น เช่น มีการติดเชื้อหรือหลังผ่าตัด

มาตรฐานอาหารพลังงานสูง

สารอาหาร	อาหารพลังงานสูง	
	อาหารธรรมดา	อาหารอ่อน
พลังงาน (Kcal)	2,000-2,500	1,800-2,000
คาร์โบไฮเดรต (50-60%)	250-375	225-300
โปรตีน (15-20%)	75-125	67.5-100
ไขมัน (25-30%)	55-84	50-67

* แพทย์สามารถสั่งอาหาร โดยระบุปริมาณพลังงานสำหรับผู้ป่วยเฉพาะรายได้

● อาหารลดกาก (Low Residue diet)

เป็นอาหารที่จัดบริการให้กับผู้ป่วยเกี่ยวกับกระเพาะอาหารและลำไส้ ต้องร่งอย่างรุนแรง ผู้ป่วยก่อน-หลังผ่าตัดลำไส้ใหญ่ ระบบทางเดินอาหาร ลักษณะจะเป็นอาหารที่อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไฟเบอร์ในอาหารไม่เกิน 15 กรัม/วัน

มาตรฐานอาหารลดกาก

สารอาหาร	อาหารลดกาก < 15 กรัม/วัน	
	อาหารธรรมดา	อาหารอ่อน
พลังงาน (Kcal)	1,800	1,500
คาร์โบไฮเดรต (50-55%)	225-250	188-207
โปรตีน (15-20%)	68-90	56-75
ไขมัน (25-30%)	50-60	42-50

* แพทย์สามารถสั่งอาหาร โดยระบุปริมาณใยอาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะรายได้

● อาหารโรคเก๊าท์ / อาหารงดสัตว์ปีก (Low Purine diet)

เป็นอาหารที่จัดบริการให้กับผู้ป่วยโรคเก๊าท์ที่มีระดับยูริกในเลือดสูง ลักษณะอาหารเน้นอาหารที่ระดับพิวรีนต่ำ จะงดเครื่องในสัตว์ทุกชนิดและผักบางชนิด เช่น ชะอม ตำลึง นมถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากถั่วทุกชนิด

มาตรฐานอาหารโรคเก๊าท์

สารอาหาร	อาหารโรคเก๊าท์	
	อาหารธรรมดา	อาหารอ่อน
พลังงาน (Kcal)	1,800	1,500
คาร์โบไฮเดรต (50-55%)	225-250	188-210
โปรตีน (15-20%)	68-90	56-75
ไขมัน (25-30%)	50-60	42-50

* แพทย์สามารถสั่งอาหาร โดยระบุปริมาณพิวรีนสำหรับผู้ป่วยเฉพาะรายได้

● อาหารแบคทีเรียต่ำ (Low Bacteria diet)

เป็นอาหารที่จัดบริการให้กับผู้ป่วยที่เสี่ยงต่อการติดเชื้อ ผู้ป่วยที่เป็นมะเร็งเม็ดเลือดขาว ผู้ป่วยเปลี่ยนถ่ายอวัยวะ และผู้ป่วยที่มีภูมิคุ้มกันต้านโรคต่ำ อาหารแบคทีเรียต่ำลักษณะอาหารจะปรุงสุกทุกชนิด งดอาหารประเภทผักและผลไม้ งดนมและขนมที่ไม่ผ่านความร้อนก่อนเสิร์ฟอีกครั้ง

มาตรฐานอาหารแบคทีเรียต่ำ

สารอาหาร	อาหารแบคทีเรียต่ำ	
	อาหารธรรมดา	อาหารอ่อน
พลังงาน (Kcal)	1,800	1,500
คาร์โบไฮเดรต (50-55%)	225-250	188-210
โปรตีน (15-20%)	68-90	56-75
ไขมัน (25-30%)	50-60	42-50



● อาหารอิสลาม

เป็นอาหารที่จัดบริการให้กับผู้ป่วยที่นับถือศาสนาอิสลาม ลักษณะอาหารจะคล้ายกับอาหารผู้ป่วยทั่วไป แต่จะงดเนื้อหมูและผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมูทุกชนิด งดเลือดสัตว์ อาหารต้องห้ามตามหลักศาสนาอิสลาม (โรงพยาบาลกุมภวาปี ไม่มีครัวอิสลามแยกโดยเฉพาะ)

มาตรฐานอาหารอิสลาม

สารอาหาร	อาหารอิสลาม	
	อาหารธรรมดา	อาหารอ่อน
พลังงาน (Kcal)	1,800	1,500
คาร์โบไฮเดรต (50-55%)	225-250	188-210
โปรตีน (15-20%)	68-90	56-75
ไขมัน (25-30%)	50-60	42-50

● อาหารเจ, อาหารมังสวิรัต

เป็นอาหารที่จัดบริการให้กับผู้ป่วยที่รับประทานอาหารเจ มังสวิรัต ลักษณะอาหารจะเหมือนอาหารทั่วไป แต่งดอาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ โปรตีนที่จะจัดทดแทนจะเป็นโปรตีนประเภท โปรตีนปรุงรสชนิดต่าง ๆ เต้าหู้ โปรตีนเกษตร โปรตีนจากถั่ว น้ำเต้าหู้

มาตรฐานอาหารมังสวิรัต

สารอาหาร	อาหารมังสวิรัต	
	อาหารธรรมดา	อาหารอ่อน
พลังงาน (Kcal)	1,800	1,500
คาร์โบไฮเดรต (50-55%)	225-250	188-210
โปรตีน (15-20%)	68-90	56-75
ไขมัน (25-30%)	50-60	42-50

3

อาหารเหลว

คือ อาหารที่จัดบริการให้กับผู้ป่วยหลังการผ่าตัด เพื่อเป็นการทดสอบการทำงานของระบบทางเดินอาหาร หรือให้ผู้ป่วยที่มีปัญหาเรื่องการเคี้ยวและการกลืน แต่ระบบย่อยอาหารยังใช้ได้ปกติ อาหารชนิดนี้มีลักษณะเป็นน้ำไม่มีกาก อาหารประเภทนี้แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้

● อาหารเหลวใส (Clear Liquid Diet)

อาหารมีลักษณะเป็นน้ำใสประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรตเป็นส่วนใหญ่ อาหารประเภทนี้มีคุณค่าทางอาหารไม่ครบถ้วน แพทย์จึงนิยมสั่งอาหารให้ผู้ป่วยในระยะเวลานี้ ตัวอย่างอาหารประเภทนี้คือ น้ำชุปใส น้ำข้าวใส น้ำสมุนไพรร น้ำต้มผัก น้ำผลไม้ใสไม่มีกาก



คุณค่าทางโภชนาการของอาหารเหลวใส

	โปรตีน	ไขมัน	คาร์โบไฮเดรต	พลังงาน (Kcal)
กรัม	2	0	148-198	600-800
%	1	0	99	

● อาหารเหลวข้น (Full Liquid Diet)

อาหารมีลักษณะเป็นน้ำข้นให้คุณค่าทางสารอาหารสูงกว่าอาหารเหลวใส เช่น โอวัลติน ไมโล นมพ่องมันเนย นมครบส่วน นมถั่วเหลือง โจ๊กปั่น ซุปข้น เช่น ซุปฟักทอง ซุปแครอท ซุปข้าวโพด



คุณค่าทางโภชนาการของอาหารเหลวข้น

	โปรตีน	ไขมัน	คาร์โบไฮเดรต	พลังงาน (Kcal)
กรัม	37.5-60	33-47	112.5-165	1,000-1,200
%	15-20	30-35	45-55	

4 อาหารทางสายให้อาหาร (Tube Feeding) และอาหารเสริมสูตรดื่ม (ONS)

คือ อาหารที่จัดบริการให้กับผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้และให้ออกเหนือจากอาหารหลัก 3 มื้อ (ONS) เช่น ผู้ป่วยที่ไม่รู้สึกตัว ไม่สามารถรับประทานอาหารได้เป็นเวลานานๆ ผู้ป่วยที่มีปัญหาทางปาก คอ ทางเดินอาหาร ผู้ป่วยที่เบื่ออาหาร มีประวัติทานอาหารทางปากได้น้อยเป็นระยะเวลานาน และผู้ป่วยที่ขาดพลังงานขาดสารอาหารมาก ๆ อาหารชนิดนี้มีลักษณะเหลวสามารถไหลผ่านสายให้อาหารเข้าสู่ร่างกายของผู้ป่วยเพื่อให้ได้รับพลังงานและสารอาหารเพียงพอแก่ความต้องการของร่างกายของผู้ป่วย

การบริการอาหารทางสายให้อาหารและอาหารเสริมสูตรดื่มของโรงพยาบาลกุมภวาปี เป็นรูปแบบ **ชนิดสำเร็จรูป (Commercial Formular)** สามารถผสมอาหารให้มีความเข้มข้นของพลังงานแตกต่างกัน ตั้งแต่ 0.5 - 2.0 Kcal/cc. ตามสูตรอาหารที่มีในโรงพยาบาลดังนี้

● สูตรมาตรฐาน



เบลนเดอร์-เอ็มเอฟ (BLENDERA-MF)

อาหารทางการแพทย์สูตรครบถ้วน ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุ ใช้เป็นอาหารเสริมโภชนาการ สำหรับผู้ที่มีความเสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ อาจใช้แทนอาหารป้อนในโรงพยาบาล (ให้ได้ทั้งอาหารทางสายและดื่มเสริม)

ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีเคซีน (โปรตีนจากนม)
ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง

แหล่งโปรตีน	โอโซเลก ซอยโปรตีน, โซเดียมเคซีเนก
แหล่งคาร์โบไฮเดรต	มอลโทดิคซ์ทริน, ซูโครส
แหล่งไขมัน	น้ำมันเอ็ม ซี ที, น้ำมันรำข้าว
ใยอาหาร	พรุคโตโอลิโกแซคคาไรด์
แร่ธาตุ	มี
วิตามิน	มี
Osmolarity (mOsm/L)	320
Lactose free	ไม่มีแลคโตสเป็นส่วนประกอบ

ปริมาณสารอาหาร	ใน 1,000 กิโลแคลอรี
พลังงาน(Kcal)	1,000
โปรตีน (g)	37.28
คาร์โบไฮเดรต (g)	139.51
ไขมัน (g)	33.75
โซเดียม (mg)	794.42
โพแทสเซียม (mg)	1102.68
แมกนีเซียม (mg)	250
แคลเซียม (mg)	540.18
ฟอสฟอรัส (mg)	564.96

บริษัท ไทยโอซูก้า จำกัด



เจ็น-ดีเอ็ม (GEN-DM)

อาหารทางการแพทย์สำหรับคนทั่วไป/เฉพาะโรค ผู้ที่เป็นเบาหวาน ผู้ที่ต้องการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด ผู้ที่มีระดับโคเลสเตอรอลในเลือดสูง (ให้ได้ทั้งอาหารทางสายและดื่มเสริม)

ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีเคซีน (โปรตีนจากนม)

ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง

แหล่งโปรตีน	โซเดียมเคซีนก, โปรตีนจากถั่วเหลือง
แหล่งคาร์โบไฮเดรต	มอลโตเด็คซ์ตริน, ฟรุคโตส
แหล่งไขมัน	น้ำมันถั่วเหลือง
ใยอาหาร	พอลิเด็คซ์โตรส, ฟรุคโตโอลิโกแซคคาไรด์
แร่ธาตุ	มี
วิตามิน	มี
Osmolarity (mOsm/L)	380
Lactose free	ไม่มีแลคโตสเป็นส่วนประกอบ

ปริมาณสารอาหาร	ต่อ 1,000 Kcal
พลังงาน(Kcal)	1000
ปริมาตร (ml)	-
โปรตีน (g)	42.3
คาร์โบไฮเดรต (g)	131.4
ไขมัน (g)	33.9
โซเดียม (mg)	701.1
โพแทสเซียม (mg)	1304.6
แมกนีเซียม (mg)	200.6
แคลเซียม (mg)	501.4
ฟอสฟอรัส (mg)	501.4

บริษัท ไทยโอซูก้า จำกัด



แพน-เอนเทอรัล (PAN-ENTERAL)

อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกและเด็กที่มีปัญหาการย่อย
และการดูดซึมอาหาร (ให้ได้ทั้งอาหารทางสายและดื่มนมเสริม)

ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีเคซีน (โปรตีนจากนม)

ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง

- ไม่มีแอลกอฮอล์
- ให้พลังงานที่ใช้ได้
- ในปริมาณที่จำกัด
- ให้กรดไขมันจำเป็นทั้งสองตัว (กรดไลโนเลอิกและกรดไลโนเลนิก)
- มีวิตามินซี ไตรกลีเซอไรด์
- ซึ่งย่อย ดูดซึม และ
- ใช้เป็นพลังงานได้ง่าย

ส่วนประกอบที่สำคัญโดยประมาณ (% โดยน้ำหนัก)	
เด็กซ์ตริน	28.6%
ซูโครส	26.6%
เคซีน	16.4%
น้ำมันถั่วเหลือง	12.2%
มีเดียมเซปโตรกลีเซอไรต์	12.2%
เกลียวแร่	2.93%
วิตามิน	0.5%
กลีเซอรีน	0.02%

รายการขาย	จำนวนหน่วยขาย				มูลค่ารวม	
	ปี 100	ปี 101	ปี 102	ปี 103	ปี 100	ปี 103
พริกขี้หนู, ใบโหระพา	100	5,016	284,34	*		
ใบโหระพา, ฝรั่ง	33	153	612	*		
ฝรั่ง ใบโหระพา, ฝรั่ง	107	54,52	21,808	*		
ใบโหระพา, ฝรั่ง	50	257	1028	*		
เมล็ดฝรั่ง, ฝรั่ง	0.57	283	1,172	*		
น้ำ, ฝรั่ง	-	155	0.62	*		
ซีอิ๊วขาว, พริกขี้หนูพริก	262	133,63	534,52	428-41	401-32	
ซีอิ๊วขาว, พริกขี้หนูพริก	59	300	120	600	60	
ซีอิ๊วขาว, พริกขี้หนูพริก	35	179	716	1767	681-65	
ซีอิ๊วขาว 1, ใบโหระพา	105	536	2144	715-1072	238-42	
ซีอิ๊วขาว 2, ใบโหระพา	145	740	296	740-987	329-59	
ซีอิ๊วขาว 12, ใบโหระพา	86	441	1764	588-1764	176-35	
ซีอิ๊วขาว 12, ใบโหระพา	04	22	088	522-523	49-4	
ซีอิ๊วขาว, ซีอิ๊วขาว	98	50	20	687-800	571-66	
เมล็ดโหระพา, ฝรั่ง, ใบโหระพา	400	2350	940	522-553	243-48	
ใบโหระพา, ใบโหระพา	1429	7000	2920	7430	7430-185	
โหระพา, ฝรั่ง	30	153	6120	7650	204-40	
ใบโหระพา, ใบโหระพา	73	37	1480	2467-2960	740-185	
โหระพา, ซีอิ๊วขาว	12	60	24			
ซีอิ๊วขาว, ซีอิ๊วขาว	4	20	8			
ซีอิ๊วขาว, ซีอิ๊วขาว	14	70	28	2800-5600	1120-186	
เมล็ดฝรั่ง, ซีอิ๊วขาว	86	439	1756	44	251-35	
เมล็ดฝรั่ง, ซีอิ๊วขาว	43	220	-	88	-	
เมล็ดฝรั่ง, ใบโหระพา	147	75	30	333	250-30	
เมล็ด, ซีอิ๊วขาว	1	5	2	215	225-34	
เมล็ดฝรั่ง, ซีอิ๊วขาว	8	40	16	444	150-20	
พริกขี้หนู, ใบโหระพา	94	480	192	*		
ซีอิ๊วขาว 1, ซีอิ๊วขาว	07	35	14	167-212	1281-65	
เมล็ดฝรั่ง, ใบโหระพา	78	400	160	*		
เมล็ดฝรั่ง, ซีอิ๊วขาว	85	435	174	*		
ใบโหระพา, ซีอิ๊วขาว	110	564	2256	*		
ใบโหระพา, ซีอิ๊วขาว	44	225	90	*		

บริษัท ไทยโอเชืกก้า จำกัด

มาตรฐานอาหารผู้ป่วยและแนวทางการเบิกอาหารในโรงพยาบาลกุมภวาปี



อะมิโนเลแบน-ออรอล (AMINOLEBAN-ORAL)

อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยโรคตับ ผู้ป่วยที่มีการทำงานของตับเสื่อมสภาพ (ให้ได้ทั้งอาหารทางสายและดื่มเสริม)

ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มีเคซีน (โปรตีนจากนม)
ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง

แหล่งโปรตีน	กรดอะมิโน, เจลาตินไฮโดรไลส, โซเดียมเคซีน
แหล่งคาร์โบไฮเดรต	มอลโทเดกซ์ทริน, ซูโครส
แหล่งไขมัน	น้ำมันรำข้าว
ใยอาหาร	ไม่มี
แร่ธาตุ	มี
วิตามิน	มี
Osmolarity (mOsm/L)	600

ปริมาณสารอาหาร	ใน 1 แก้ว (200 ml)
พลังงาน(Kcal)	210
ปริมาตร (ml)	200
โปรตีน (g)	13.5
คาร์โบไฮเดรต (g)	32.5
ไขมัน (g)	3.5
โซเดียม (mg)	47.45
โพแทสเซียม (mg)	162
แมกนีเซียม (mg)	20.2
แคลเซียม (mg)	69
ฟอสฟอรัส (mg)	83.75

บริษัท ไทยโอซูก้า จำกัด

● สูตรเพิ่มโปรตีน



เวย์โปรตีนไอโซเลต (V WPI 90)

เวย์โปรตีนไอโซเลตชนิดผง สีขาวนวล (ชนิดละลายได้ทันที)
เหมาะสำหรับผู้ที่มีความต้องการโปรตีนสูงและผู้อัลบูมินต่ำ สำหรับผู้ที่ต้องการสร้างมวลกล้ามเนื้อ (ให้ได้ทั้งอาหารทางสายและดื่มเสริม)



ให้โปรตีน 7 กรัม (ไข่ขาว 2 ฟอง) / 1 ช้อน (8 กรัม)



นีโอ-มูน (NEO-MUNE)
สำหรับผู้ป่วยที่ต้องการโปรตีนและพลังงานสูง



วันซ์ รีนอล (ONCE Renal)
สำหรับผู้ป่วยโรคไตระยะก่อนล้างไต



วันซ์ ไดอะไลซ์ (ONCE Dialyze)
สำหรับผู้ป่วยล้างไต

แพทย์สามารถใช้อาหารสูตรมาตรฐานหรือสูตรเฉพาะโรคอื่น ๆ ทดแทนได้และสามารถเพิ่มผงเวย์โปรตีนไอโซเลตในกรณีที่ต้องการโปรตีนที่สูงขึ้น (หรือปรึกษานักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ)

การเบิกอาหารทางสายยาง

ระบุสูตรอาหาร/ความเข้มข้น/ปริมาตร/จำนวนมื้อ + อื่น ๆ

Gen-DM (1:1) 250 ml. x 4 feed + ผงโปรตีน 1 ช้อน/feed

BD (1.5:1) 200 ml. x 4 feed

