

嚥下障害を持つ患者へ新重湯ゼリーへの取り組み

梅村友美(管理栄養士) 茂木沙耶香(管理栄養士) 岡村寛子(管理栄養士)
山村みなみ(管理栄養士) 柴原知子(管理栄養士)
橋本茂樹(医師) 横串算敏(医師)

【はじめに】

当院は平均年齢 82.7 歳と後期高齢者で嚥下障害を持つ患者が多い為、嚥下状態に合わせた食形態を用意しており、そのひとつに重湯ゼリーがある。従来の重湯ゼリーは全粥と比較し栄養価が低く、変更の際に必要な栄養素量を確保する為、付加食等で補う必要があり、嚥下障害を持つ患者にとって食べる品数が増え、負担に繋がるという問題があった。

【目的】

従来の重湯ゼリーを全粥と比較し栄養価を大きく下げずに、味や食感も考慮した新重湯ゼリーへ改良し、味や物性について比較を行った。また、新重湯ゼリーを提供した症例を紹介する。

【症例】70 歳女性。尿路感染後廃用症候群にて H22 年 8 月入院。入院当初、食事が進まず、摂取量は 5 割程であった。VF 結果により咀嚼・送り込み不良でゼリーとの交互嚥下が必要と判断。全粥から重湯ゼリーへ変更後、摂取量が増加・安定し、それに伴い体重増加も見られた。

【考察・結果】

従来の重湯ゼリーは、重湯のみを増粘剤で固めたもので、200g 当りエネルギー量 42kcal、たんぱく質量 0.7g と栄養価が低いものであった。そこで、粉あめ・プロテインパウダーを加えることで、エネルギー量は 151kcal、たんぱく質量は 2.3g へ増加させることが出来た。物性測定の結果、特別用途食品・えん下困難者用食品の許可基準で表すと、硬さの測定で従来の重湯ゼリーは許可基準の、新重湯ゼリーは許可基準のとの結果となった。味や食べやすさの比較においても、従来のものより良くなったという評価を得た。

【まとめ】新重湯ゼリーは従来の重湯ゼリーより約 3 倍に栄養価を上げること

ができ、味や物性も改良された。今後も栄養士側から、食事量や内容についての情報提供を行い、患者の意欲や機能向上へ繋がるような関わりを考えていきたい。