



by

BDMS
Bangkok Dental Medical Services

อาหารทางสายให้อาหาร

ผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ แต่ระบบทางเดินอาหารยังทำงานได้ปกติ เช่น มีภาวะกลืนลำบาก สำลักอาหาร

จำเป็นต้องได้รับอาหารทางสายให้อาหารเพื่อให้ได้รับพลังงานและสารอาหารเพียงพอกับความต้องการ ป้องกันภาวะทุพโภชนาการ ซึ่งอาหารชนิดนี้มีลักษณะเป็นของเหลวสามารถไหลผ่านทางสายให้อาหาร และเข้าสู่ทางเดินอาหารของผู้ป่วยได้โดยไม่ติดขัด โดยแบ่ง ออกเป็น 2 สูตรหลักๆ คือ สูตรอาหารสำเร็จรูป (Commercial Formula) และสูตรอาหารปั่นผสม (Blenderized Formula)

1. สูตรอาหารสำเร็จรูป คือ อาหารที่ผลิตโดยบริษัทอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ ซึ่งผลิตโดยอาศัยคำแนะนำทางโภชนาการและงานวิจัยสำหรับแต่ละโรค เช่น สูตรมาตรฐานสำหรับ คนทั่วไป สูตรเบาหวานสำหรับผู้ที่ต้องควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด สูตรจำกัดเกลือแร่สำหรับผู้ป่วยโรคไต เป็นต้น ขั้นตอนการผลิต สะอาด รวมทั้งเก็บสารอาหารได้ครบถ้วนทั้ง 5 หมู่ด้วยเทคนิคการ ผลิตสมัยใหม่ ออกแบบเป็นผงแล้วนำมาละลายน้ำเพื่อให้สะดวกต่อ การใช้งาน สามารถให้ได้ทั้งทางสายให้อาหาร หรือรับประทานทาง ปากก็ได้ ปัจจุบันมีให้เลือกใช้มากมายหลายสูตรตามสภาวะโรคและความต้องการของผู้ป่วยแต่ละราย



by

BDMS
Bangkok Dental Medical Services

ข้อดี ได้แก่ มีสารอาหารคงที่, มีวิตามินและเกลือแร่ครบถ้วน โดยจะ ได้รับวิตามิน
เกลือแร่เพียงพอหากได้รับพลังงานประมาณ 1500 กิโล แคลอรีต่อวัน,
บางสูตรมีการเติมใยอาหารลงไปเพื่อช่วยป้องกันหรือ บรรเทาอาการท้องผูก
และสะดวกในการเตรียมมากกว่าอาหารปั่น ผสม

โอกาสปนเปื้อนระหว่างการเตรียมอาหารน้อย ความหนืดน้อย แม้ขงเข้มข้น
ทำให้ดื่มและให้ทางสายได้สะดวก ไม่อุดตันสายอาหาร ข้อเสีย

ราคาอาจสูงขึ้นในสูตรเฉพาะโรค การปรับสารอาหาร จะ

ทำได้แค่เติมสารอาหารบางส่วนเท่านั้น เนื่องจากสารอาหารทุกตัว ผสมรวมสำเร็จมาแล้ว
จึงไม่สามารถเอาเฉพาะส่วนที่ไม่ต้องการออก ได้ เช่น การลดปริมาณโปรตีน

ลดโพแทสเซียมหรือลดเกลือแร่ แต่หากต้องการเพิ่มโปรตีนหรือเพิ่มเกลือแร่สามารถทำได้
เป็นต้น

2. สูตรอาหารปั่นผสม คือ อาหารที่เตรียมจากอาหาร 5 หมู่ ได้แก่ ข้าว/แป้ง ผัก ผลไม้
เนื้อสัตว์ และน้ำมัน ในปริมาณที่เหมาะสมกับ

ความต้องการพลังงานและสารอาหารของผู้ป่วยซึ่งกำหนดโดย แพทย์หรือนักกำหนดอาหาร
จากนั้นนำวัตถุดิบที่ขังตวงไว้ทั้งหมดมา ทำให้สุก ปั่นให้ละเอียด และกรองเอากากออก
เพื่อให้ไหลผ่านสาย ให้อาหารได้โดยไม่อุดตัน

ข้อดี ได้แก่ สามารถกำหนดพลังงาน โปรตีนหรือสารอาหารอื่นๆให้

เหมาะสมกับผู้ป่วยแต่ละรายได้ เช่น ผู้ป่วยโรคไต ที่ต้องจำกัดการได้ รับแร่ธาตุบางชนิด,
ราคาถูกกว่าอาหารสูตรสำเร็จรูปบางสูตร, สามารถเลือกใช้วัตถุดิบที่ผู้ป่วยไม่แพ้



by

BDMS
Bangkok Dusit Medical Services

ข้อเสีย วิตามินและเกลือแร่ไม่ครบถ้วน โดยเฉพาะอย่างยิ่งวิตามินที่ละลายในน้ำเนื่องจากมักถูกทำลายด้วยความร้อน ได้แก่ วิตามินบี และซี, มีใยอาหารน้อยมากเนื่องจากต้องกรองหลายครั้ง เพื่อไม่ให้มีกากไปตันสาย, ใช้เวลาในการเตรียมนานกว่า, เสี่ยงต่อการปนเปื้อน อย่างไรก็ตาม ผู้ป่วยที่ควรได้รับอาหารปั่นผสมควรปรึกษาแพทย์หรือนักกำหนดอาหาร เพื่อพิจารณาเสริมวิตามินและแร่ธาตุให้เพียงพอ สำหรับความต้องการใน วัน