

· 实用技术 ·

日本吞咽障碍患者的食物调配

别府茂

吞咽障碍患者易发生吸入性肺炎,因此宜多采用鼻饲等经管营养方法。但长期的鼻饲营养使患者不能体会进食的乐趣,甚至会丧失对生活的希望。因此,对吞咽障碍患者进行康复训练,改善其吞咽功能是很有必要的。吞咽障碍康复训练可分为不使用食物的间接训练和使用食物的直接训练,其关系如图 1 所示。在进行直接训练时为了保证安全,一般采取的方法包括:姿态调整;食品调配;吞咽技巧的学习;餐具的改善;环境的调整等。在此主要介绍食品的调配。

阶段性摄食训练

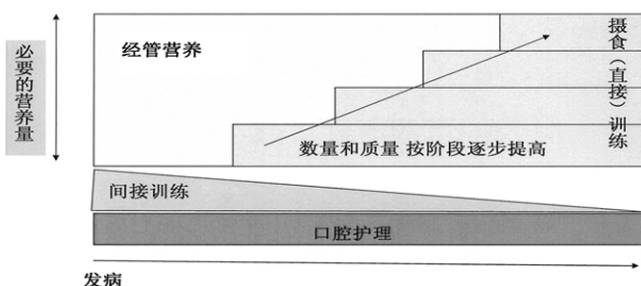


图1 直接训练和间接训练的关系

食品调配技术包括:唤醒大脑对食物的注意、食品的物理性能、营养等。唤醒大脑对食物的注意方法包括:采用能引起食欲的食物;有浓郁的香味;温度适当。食品物理性能主要包括:能成为完整的食团;流动性不强,有一定的黏度;通过咽喉部时能变形;在口腔内和咽喉部时不会分散,且有凝集性;液体固体能均匀混合,质地均一。

为了能使水、汤、茶水等顺利地通过咽部,故而开发了增稠剂。淀粉系列增稠剂溶解后能加热使用,主要采用容易溶解的瓜尔豆胶,黄原胶等作为原材料。图2为日本厚利加公司的增



图2 增稠剂

- 特征
1. 只需要混合就可以增加稠度,不需要加热搅拌
 2. 不影响味道和香味
 3. 可以根据需要调整不同程度的稠度
 4. 水、茶水、果汁、汤羹都可以加稠

稠剂,该公司在液体食品中加入不同剂量的增稠剂可调制成各种黏稠度。

最近日本厚利加公司应用琼脂、明胶、增黏多糖类等物质开发了果冻、布丁和酱状食品,其味道更佳,并强化了防止水分分离的功能,是吞咽障碍患者的理想食物(图3,4)。



图3 护理用布丁

- 特征
1. 均一的硬度、凝集性、黏附性
 2. 谁都会喜欢吃
 3. 添加了丰富的蛋白质、维生素、矿物质
 4. 有各种不同的味道
 5. 常温保管



图4 护理用酱状食品

- 特征
1. 尝出菜的味道
 2. 谁都会喜欢吃
 3. 爽滑的酱状,不需要咀嚼就可以吞咽
 4. 有各种不同的味道
 5. 常温保管

日本政府消费者厅设有特别用途食品制度,制定了吞咽障碍患者专用食品的许可标准,例如果冻等食品的硬度、黏度、凝集性的标准等,以方便患者选择正确的食品,详见表1。

表1 特别用途食品的许可标准(吞咽困难患者的食品标准)

项目	标准1	标准2	标准3
硬度(N/m ³)	2.5 × 10 ³ ~ 1.0 × 10 ⁴	1.0 × 10 ³ ~ 1.5 × 10 ⁴	3.0 × 10 ² ~ 2.0 × 10 ⁴
黏度(J/m ³)	4.0 × 10 ²	1.0 × 10 ³	1.5 × 10 ³
凝集性	0.2 ~ 0.6	0.2 ~ 0.9	-
参考	均一的(如果冻状食品)	均一的(如果冻状或泡沫状食品)除外符合标准1的食品	包括不均一的(如细腻干净的白粥,软滑糊状或果冻状食品),除外符合标准1和标准2的食品

注:硬度为用一定速度压缩时的抵抗力

通过改善食品性状,使吞咽障碍患者可尽量经口进食,能提高生活质量。在日本,对吞咽障碍患者的帮助是由政府、康复医疗机构、食品制造厂等共同协作完成的。

(修回日期:2011-11-03)

(本文编辑:阮仕衡)

DOI:10.3760/cma.j.issn.0254-1424.2011.012.028

作者单位:日本,厚利加食品株式会社(别府茂为厚利加食品株式会社牙科博士)