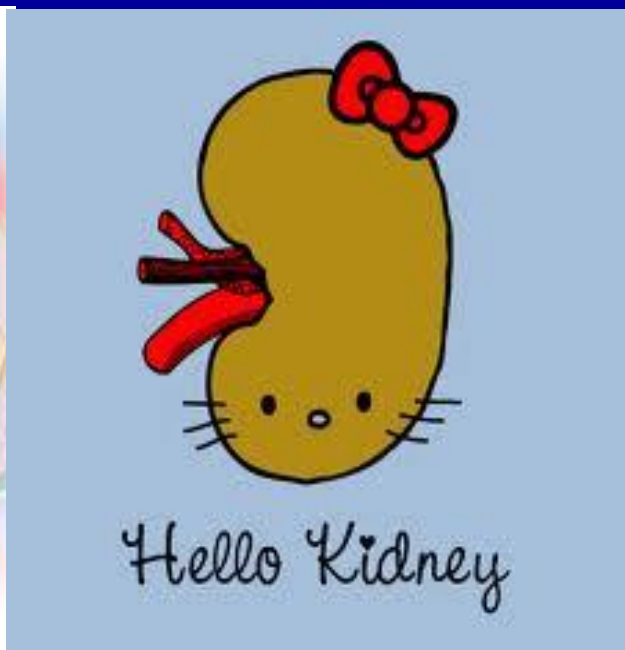


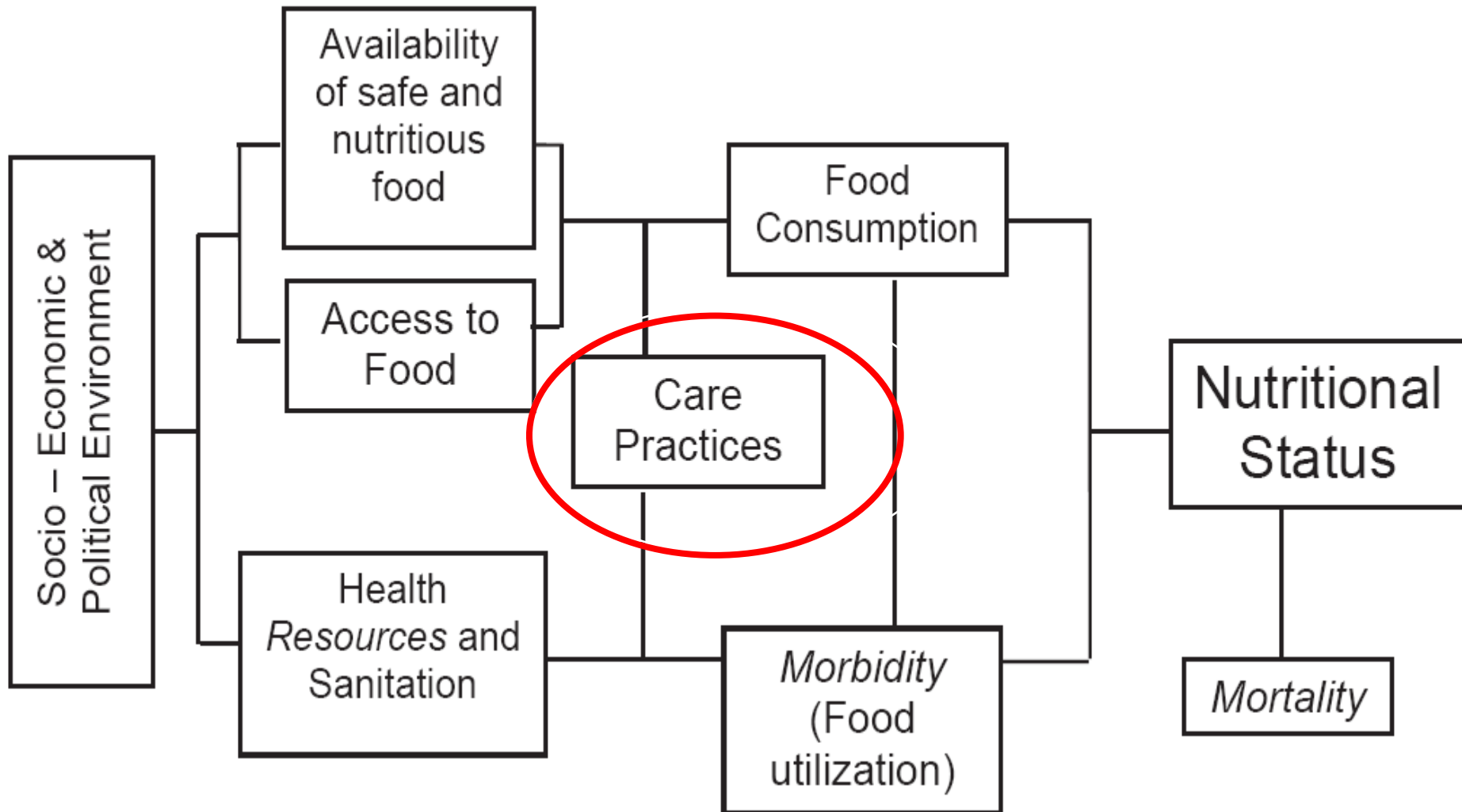
# อาหารสำหรับผู้สูงอายุโรคไตเรื้อรัง



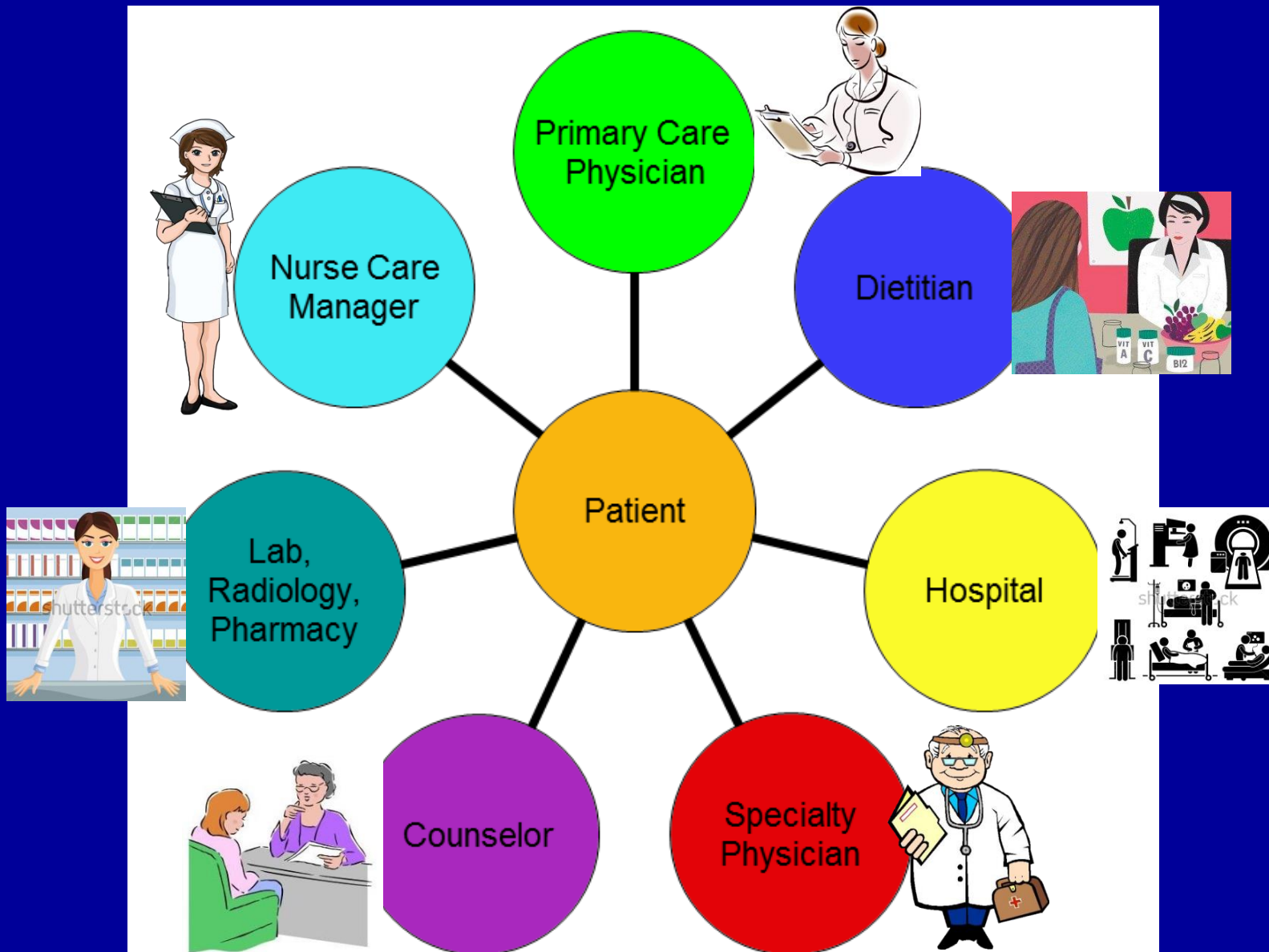
ผศ.ชนิดา ปโชติการ Ph.D., LD., MPH., CDT.  
สถาบันโภชนาการ ม มหิดล  
สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย



# Factors that effect on Nutrition Status



# Interdisciplinary healthcare team



# ลักษณะของทีมที่ประสบความสำเร็จในการดูแลผู้ป่วยด้านโภชนาการ

- ผู้ป่วยเป็นจุดศูนย์กลาง
- ตระหนักความสำคัญของการให้โภชนบำบัด
- มีความรู้และทักษะในการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ
- มีการติดตามและประเมินภาวะโภชนาการอย่างสม่ำเสมอ
- มีทักษะในการสื่อสาร
- มีการทำงานแบบสหสาขาวิชาชีพซึ่งตระหนักถึงบทบาทซึ่งกันและกันในการดูแลผู้ป่วยในด้านอาหารและโภชนาการ



# ผู้สูงอายุ

- มีการเสื่อมของเซลล์ของร่างกายและไม่มีเซลล์ใหม่เกิดขึ้นแทนที่
- จำนวนเซลล์ สมอง ไต กล้ามเนื้อ หัวใจลดน้อยลง
- ประสาทสัมผัสทั้ง 5 เสื่อมลง
- ความสามารถในการรับรสของปุ่มรับรสอาหารที่ลิ้นและประสาทของการรับกลิ่น ลดลง
- ระบบทางเดินอาหารและการดูดซึมสารอาหารลดลง

# ผู้สูงอายุและภาวะทุพโภชนาการ

- ผู้สูงอายุจะพบภาวะทุพโภชนาการไม่ว่าจะเป็นภาวะโภชนาการขาดหรือเกินได้มากขึ้น สาเหตุจากหน้าที่การทำงานของร่างกายลดลง เพิ่มอัตราการเกิดภาวะแทรกซ้อน
- ทำให้มีการเข้ารักษาตัวในโรงพยาบาลบ่อยครั้งมากขึ้น มีระยะเวลาที่ต้องอยู่ในโรงพยาบาลนานขึ้น ทำให้มีอัตราการเจ็บป่วยและอัตราตายในผู้สูงอายุเพิ่มขึ้น

# ธงโภชนาการ ของวัยสูงอายุ



เครื่องดื่ม 8 แก้ว

ธัญพืชอย่างน้อย 8 หน่วยบริโภค

ผักสีอ่อนอย่างน้อย 3 หน่วยบริโภค

ผักสีเขียวอย่างน้อย 3 หน่วยบริโภค

นมหรือผลิตภัณฑ์นมไขมันต่ำ  
อย่างน้อย 3 หน่วยบริโภค

ถั่วเมล็ดแห้ง ปลา เนื้อสัตว์ไขมันต่ำ  
อย่างน้อย 2 หน่วยบริโภค

น้ำตาลและเกลือเล็กน้อย

อาจมีการเสริมแคลเซียม วิตามิน บี 12 วิตามินดี  
ควรปรึกษาแพทย์

# Nutritional Needs Change with Aging

**Increased  
requirements:**

**calcium**  
**vitamin D**  
**vitamin B12**  
**vitamin B6**  
**(protein)**

**Decreased  
requirements:**

**calories**  
**(vitamin A)**

# ตัวอย่างผู้ป่วย

ผู้ป่วยหญิงอายุ 80 ปี เป็นโรคเบาหวานมา 20 ปี ปัจจุบันได้รับยา Glibenclamide 20 mg Metformin 1,500 mg ต่อวัน หลังสุด FPG 150 mg/dl HbA1c 9% ผู้ป่วยมีโรคความดันสูง ไ้ไขมันสูง โรคหัวใจขาดเลือด และปวดเข่า 2 ข้าง ยาที่ใช้ร่วมด้วยอื่นๆ ได้แก่ Enalapril 20 mg Simvastatin 40 mg ASA 81 mg Isordil (10) 1X3 Celebrex 1 cap OD

# ตัวอย่างผู้ป่วย

ผู้ป่วยรับประทานทานผักไม่ได้เนื่องจากฟันไม่ดี กิน  
น้อยลงเนื่องจากไม่ค่อยรู้สึก ช่วงหลังมีอาการ  
ซีมเศรำมากขึ้นเนื่องจากไม่ค่อยมีญาติพามาตรวจ  
ที่โรงพยาบาลเนื่องจากปวดเข้าเดินทางลำบาก  
ลูกหลานต้องทำงานไม่มีเวลา บางครั้งลูกก็มารับยา  
แทนที่โรงพยาบาลไปให้ผู้ป่วยโดยที่ไม่มาตรวจ  
เลือด วันที่มาตรวจญาติพบว่าไม่รู้สีกตัว เนื่องจาก  
เข้านอนและไม่รับประทานกลางวัน มาที่ห้อง  
ฉุกเฉิน ตรวจพบว่า DTX ต่ำ BUN 60 mg/dl Cr  
2.4 mg/dl ได้ 50% glucose 50 ml อาการ  
รู้สึกตัวดีขึ้น



# ปิรามิดการกิน เบาหวาน

กินวันละเท่าไร

ลดกินเนื้อแดงและเนย

หลีกเลี่ยงอาหารที่หวานจัด

นมพร่องมันเนย 1-2 แก้ว

วิตามิน

น้ำ 5-6 แก้ว

เนื้อสัตว์ ปลา ไข่ 2 ส่วน

ถั่วต่างๆ 1-2 ถ้วย

ธัญพืช 1-2 ถ้วย

ข้าว แป้ง 4-5 ถ้วย

ไขมันพืช 3-4 ช้อนชา

ผัก 4-5 ถ้วย

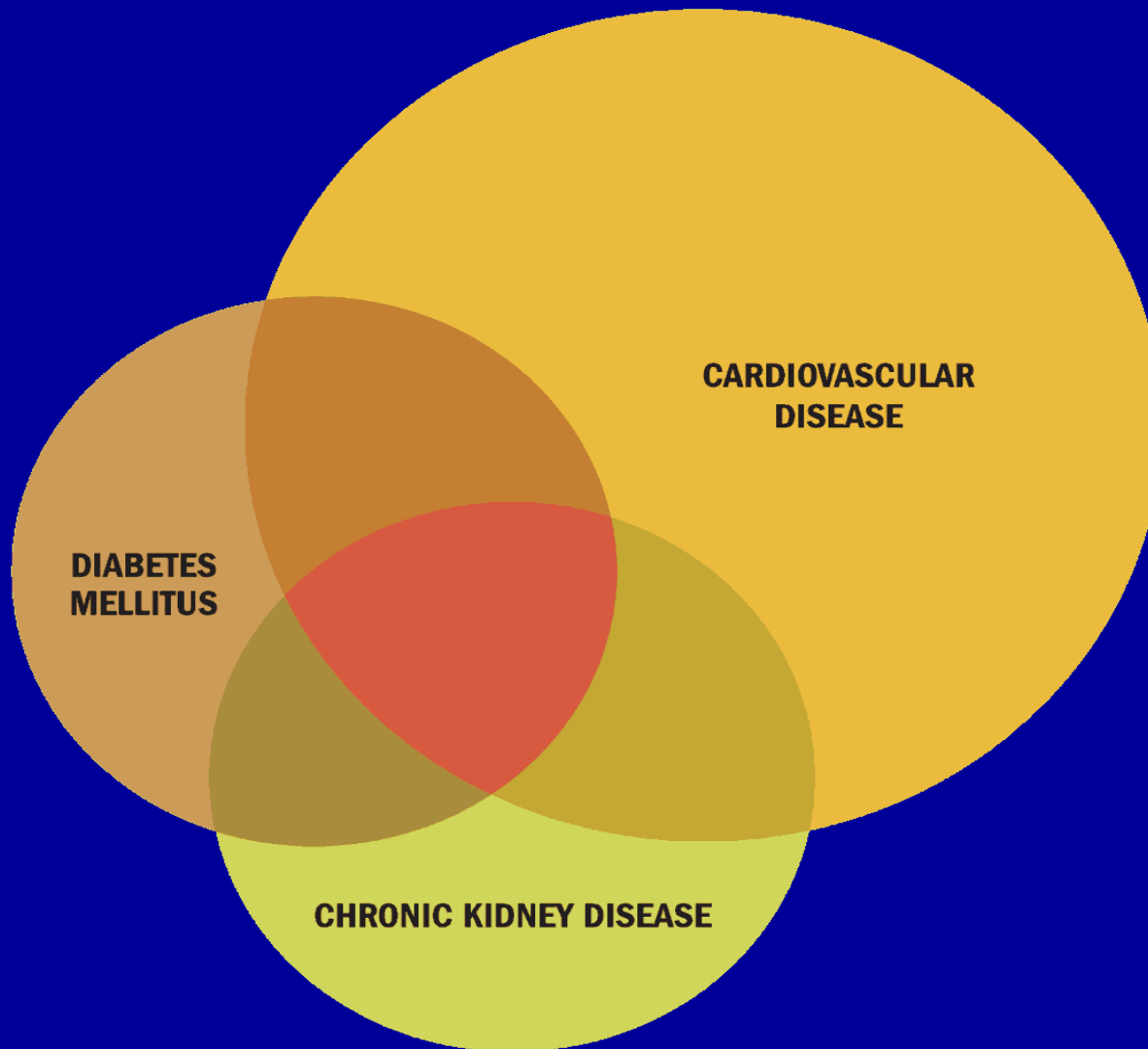
ผลไม้ 4-5 ส่วน

ออกกำลังกาย

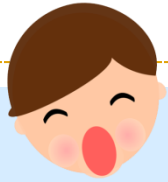
การออกกำลังกาย และควบคุมน้ำหนัก

Daily exercise and weight control

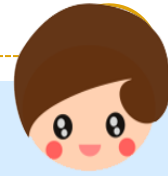
# CKD-CVD-Diabetes Link: CKD is a Disease Multiplier



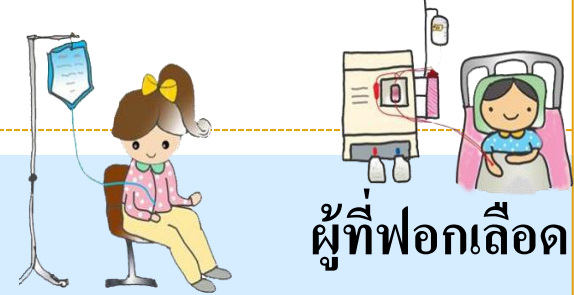
# เปรียบเทียบการทำงานของไต และบทบาทของอาหาร



ไม่เป็นโรคไตเรื้อรัง



ผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังที่  
ยังไม่ได้ล้างไต



ผู้ที่ฟอกเลือด

ผู้ที่ล้างไตทางหน้าท้อง

กรองได้ปกติ



กรองได้ลดลง



กรองได้น้อยมากๆ



กินอาหารให้ถูกต้อง  
เพื่อป้องกันไม่ให้เกิด  
โรคไต  
(ลด หวาน มัน เค็ม)

-ยา+ กินอาหารที่เหมาะสม  
ทำให้ไตเสื่อมช้าลง  
(ลดเค็ม ลดเนื้อ)

-ยา+ อาหารที่เหมาะสม  
-ป้องกันภาวะแทรกซ้อน  
(ลดเค็ม เพิ่มเนื้อ)

ที่มา: กัลยา. กาลสัมฤทธิ์ นักกำหนดอาหาร

# Classification of CKD Based on GFR and Albuminuria Categories: "Heat Map"

Prognosis of CKD by GFR and Albuminuria Categories				Albuminuria categories		
				Description and range		
				A1	A2	A3
				Normal to mildly increased	Moderately increased	Severely increased
				<30 mg/g <3 mg/mmol	30-299 mg/g 3-29 mg/mmol	≥300 mg/g ≥30 mg/mmol
GFR categories (ml/min/1.73 m <sup>2</sup> ) Description and range	<b>G1</b>	Normal or high	≥90			
	<b>G2</b>	Mildly decreased	60-90			
	<b>G3a</b>	Mildly to moderately decreased	45-59			
	<b>G3b</b>	Moderately to severely decreased	30-44			
	<b>G4</b>	Severely decreased	15-29			
	<b>G5</b>	Kidney failure	<15			

Green: low risk (if no other markers of kidney disease, no CKD); Yellow: moderately increased risk; Orange: high risk; Red, very high risk.  
KDIGO 2012

# การแบ่งโรคไตเรื้อรังออกเป็นระยะต่าง ๆ

ระยะ	ความหมาย	%การทำงานที่เหลืออยู่
1	ไตเริ่มถูกทำลายเล็กน้อย แต่การทำงานของไตยังปกติอยู่	> 90
2	ไตทำงานลดลงเล็กน้อย	60-89
3a	ไตทำงานลดลงเล็กน้อยถึงปานกลาง	45-59
3b	ไตทำงานลดลงเล็กน้อยถึงปานกลาง	30-44
4	ไตทำงานลดลงอย่างมาก	15-29
5	ไตเรื้อรังระยะสุดท้าย	<15

5D ปีโชติการ ไตเรื้อรังต้องทำการล้างไต

สมาคมโรคไตแห่งประเทศไทย

- eGFR ( สูตร EPI ) = 18
- Stage of CKD = 4
- ผู้ป่วยมีปัญหาด้านโภชนาการ  
อะไรบ้าง ?



# Determine

## Your Nutritional Health: การ ตรวจสอบภาวะโภชนาการแบบง่าย

- สัญญาณเตือนเมื่อมีภาวะทุพโภชนาการซึ่งมักถูกมองข้ามบ่อยๆ
- ใช้รายการต่อไปนี้ตรวจสอบภาวะโภชนาการของ
  - ผู้สูงอายุ
  - คุณ
  - คนรู้จัก

# ผลคะแนนภาวะโภชนาการ ของผู้สูงอายุ

- คะแนน 0 – 2
- คุณมีภาวะโภชนาการดี ควร  
ตรวจสอบภาวะโภชนาการของ  
คุณอีกครั้งใน 6 เดือนข้างหน้า

# ผลคะแนนภาวะโภชนาการ ของผู้สูงอายุ

- **คะแนน 3 – 5** คุณมีความเสี่ยงต่อภาวะ  
ทุพโภชนาการอยู่ในระดับปานกลาง ลอง  
ตรวจสอบดูว่าจะทำอะไรได้บ้างเพื่อ  
ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกินและวิถีชีวิต
- **คลินิกผู้สูงอายุ โปรแกรมโภชนาการ**  
สำหรับผู้สูงอายุ ศูนย์ผู้สูงอายุหรือศูนย์  
สุขภาพสามารถช่วยคุณได้และตรวจสอบ  
ภาวะโภชนาการของคุณอีกครั้งใน 3 เดือน  
ข้างหน้า

# ผลคะแนนภาวะโภชนาการ ของผู้สูงอายุ

- คะแนน 6 หรือมากกว่า
- คุณมีความเสี่ยงต่อภาวะทุพโภชนาการสูง นำแบบคัดกรองนี้ไปด้วยเมื่อคุณไปพบแพทย์ นักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ หรือผู้เชี่ยวชาญด้านสุขภาพ และขอรับคำปรึกษาเกี่ยวกับปัญหาของคุณและวิธีปฏิบัติเพื่อแก้ไขภาวะโภชนาการ

## ข้อความ

ใช่

ฉันมีอาการเจ็บป่วยหรือมีภาวะที่ทำให้ต้องเปลี่ยนชนิด และ/หรือปริมาณอาหารที่รับประทาน/อาหารเฉพาะโรค

2

ฉันรับประทานอาหารน้อยกว่า 2 มื้อต่อวัน

3

ฉันรับประทานผัก หรือ ผลไม้ หรือ ผลิตภัณฑ์นมใน ปริมาณน้อยต่อวัน

2

ฉันดื่มเบียร์ ดื่มเหล้าหรือไวน์ >3 แก้ว เกือบทุกวัน

2

ฉันมีปัญหาเกี่ยวกับปากและฟันทำให้รับประทานอาหาร ได้ลำบาก

2

# ข้อความ

# ใช่

ฉันไม่มีเงินเพียงพอสำหรับซื้ออาหารรับประทาน

4

ฉันรับประทานอาหารคนเดียวเป็นประจำ

1

ฉันต้องรับประทานยา 3 ชนิดหรือมากกว่าทุกวัน

1

น้ำหนักตัวของฉันเพิ่มขึ้น หรือ ลดลง 4-5 กิโลกรัม  
ภายในเวลา 6 เดือนโดยไม่ทราบสาเหตุ

2

ร่างกายของฉันมีปัญหาที่ทำให้ไม่สามารถไปซื้อ  
อาหาร ทำอาหาร หรือรับประทานอาหารเองได้

2

**คุณมีความเสี่ยงต่อภาวะทุพโภชนาการสูง**

12



# การคัดกรองความเสี่ยงภาวะทุพโภชนาการ

การคัดกรอง ครั้งที่/วันที่	1 .....	2 .....	3 ..... ..	4 .....	5 ..... ...
<p><b>1. ในช่วง 3 เดือนที่ผ่านมารับประทานอาหารได้น้อยลงเนื่องจากความอยากอาหารลดลง มีปัญหาการย่อยหรือการเคี้ยวหรือปัญหาการกลืนหรือไม่</b></p> <p><b>0 = รับประทานอาหารน้อยลงอย่างมาก</b>  <b>1 = รับประทานอาหารน้อยลงปานกลาง</b>  <b>2 = การรับประทานอาหารไม่เปลี่ยนแปลง</b></p>					
<p><b>2. ในช่วง 3 เดือนที่ผ่านมาน้ำหนักลดลงหรือไม่</b></p> <p><b>0 = น้ำหนักลงมากกว่า 3 กิโลกรัม</b>  <b>1 = ไม่ทราบ</b>  <b>2 = น้ำหนักลงระหว่าง 1 – 3 กิโลกรัม</b>  <b>3 = น้ำหนักไม่ลดลง</b></p>					
<p><b>3. ผู้ป่วยรับประทานอาหารเต็มมือ ได้กี่มือต่อวัน</b></p> <p><b>0 = 1 มือ      1 = 2 มือ      2 = 3 มือ</b></p>					

# การคัดกรองความเสี่ยงภาวะทุพโภชนาการ

	1	2	3	4	5
	.....	.....	.....	.....	.....
	..				
<p><b>4. ผู้ป่วยรับประทานอาหารจำพวกโปรตีนเหล่านี้บ้างหรือไม่</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- นมหรือผลิตภัณฑ์จากนม อย่างน้อย 1 หน่วยบริโภค/วัน ใช่ <input type="checkbox"/> ไม่ใช่ <input type="checkbox"/></li> <li>(1 หน่วยบริโภค=นม 200 มล./ ชีส 1 แผ่น/ โยเกิร์ต 1 ถ้วย)</li> <li>- เนื้อสัตว์ ปลา หรือสัตว์ปีก ทุกวัน ใช่ <input type="checkbox"/> ไม่ใช่ <input type="checkbox"/></li> <li>- ถั่วหรือไข่ อย่างน้อย 4 ช้อนกินข้าว / สัปดาห์ ใช่ <input type="checkbox"/> ไม่ใช่ <input type="checkbox"/></li> </ul> <p>(ไข่ 1 ช้อนกินข้าว= ครึ่งฟอง)</p> <p><b>0.0 =</b> ถ้าตอบ "ไม่ใช่" ทุกข้อ หรือ "ใช่" เพียง 1 ข้อ</p> <p><b>0.5 =</b> ถ้าตอบ "ใช่" 2 ข้อ</p> <p><b>1.0 =</b> ถ้าตอบ "ใช่" 3 ข้อ</p>					

การคัดกรอง ครั้งที่/วันที่

1

2

3

4

5

.....

.....

.....

.....

.....

**5. ผู้ป่วยรับประทานอาหารผักหรือผลไม้อย่างน้อย 2 ส่วน\* ต่อวัน**  
**(1 ส่วน\* หมายถึง ผลไม้ 1 ผล เช่น ส้ม/กล้วยน้ำว้า**  
**ผลไม้ชิ้น 6-8 ชิ้น เช่น สับปะรด/มะละกอ**  
**ผลเล็กมาก 6 ผล ลำไย ลองกอง**  
**ผลเล็กปานกลาง 4 ผล เช่น เงาะ/มังคุด/พุทรา**  
**ผลขนาดกลาง 1/2 ผล เช่น มะม่วง/ฝรั่ง/กล้วยหอม**  
**ผัก 1 ส่วน หมายถึง ผักสุก 1 ทัพพี ผักสด 2 ทัพพี**  
**0 = ไม่ใช่ 1 = ใช่**

**6. ดื่มเครื่องดื่ม(น้ำ น้ำผลไม้ กาแฟ ชา นม หรืออื่นๆ)**  
**ปริมาณเท่าไรต่อวัน**  
**0.0 = น้อยกว่า 3 แก้ว**  
**0.5 = 3 – 5 แก้ว**  
**1.0 = มากกว่า 5 แก้ว**

**7. ความสามารถในการช่วยเหลือตัวเองขณะรับประทานอาหาร**  
**0 = ไม่สามารถรับประทานอาหารได้เอง**  
**1 = รับประทานอาหารได้เองแต่ค่อนข้างลำบาก**  
**2 = รับประทานอาหารได้เอง / ไม่มีปัญหา**

รวมคะแนน.

การแปลผลการคัดกรองความเสี่ยงภาวะทุพโภชนาการ

ระดับ A (10 - 12 คะแนน)

ไม่พบความเสี่ยง

ระดับ B (5 – 9 คะแนน)

พบความเสี่ยง

ระดับ C (น้อยกว่า 5 คะแนน)

พบความเสี่ยงสูง

การประเมินภาวะทุพโภชนาการ (NT 2013 : Nutrition Assessment)



(ประจักษ์ จาก แนวความเห็นฉบับใหม่ล่าสุด = White JV, et al. Consensus Statement : J Acad Nutr Diet 2012, 112(5):730-738)

ชื่อคนไข้/ชื่อผู้ป่วย..... เพศ..... น. .... ปี..... HN..... AN.....

เพศ  ชาย /  หญิง, ประเภท  OPD /  IPD หรืออื่นๆ.....

ส่วนสูง..... cm, IBW..... kg, UBW..... Weight  loss /  gain..... kg, BMI.....

(IBW : ideal body weight : น.น.มาตรฐาน หรือ ที่ควรจะเป็น, UBW : Usual body weight : หนักปกติ, CBW : Current body weight : หนักปัจจุบัน)

ผลการปฏิบัติงาน (Patient performance status score)

ECOG	0	1	2	3	4
Activity	100	90	80	70	60

1. ประเมินการได้รับอาหาร หรือ สารอาหาร

พิจารณาตามระดับการรับประทานอาหาร (ตามเกณฑ์) และ

การสูญเสียของน้ำหนัก

ร้อยละ 0 - 10% หรือ ปริมาณเฉลี่ยต่อวัน ปริมาณ 4-4 กิโลกรัม

ระดับการรับประทานอาหาร	ระดับการสูญเสียของน้ำหนัก	ระดับการรับประทานอาหาร	ระดับการสูญเสียของน้ำหนัก
1) รับประทานอาหารได้ปกติ	1) 0-10%	2) รับประทานอาหารได้น้อยกว่าปกติ	2) 10-20%
2) รับประทานอาหารได้น้อยกว่าปกติ	3) 20-30%	3) รับประทานอาหารได้น้อยกว่าปกติ	3) 30-40%
3) รับประทานอาหารได้น้อยกว่าปกติ	4) 40-50%	4) รับประทานอาหารได้น้อยกว่าปกติ	4) 50-60%
4) รับประทานอาหารได้น้อยกว่าปกติ	5) 60-70%	5) รับประทานอาหารได้น้อยกว่าปกติ	5) 70-80%
5) รับประทานอาหารได้น้อยกว่าปกติ	6) 80-90%	6) รับประทานอาหารได้น้อยกว่าปกติ	6) 90-100%

6. สามารถเคลื่อนไหว (ประเมินโดยผู้ให้คะแนน)

0 = 100% (strong), 1 = 75% (mod), 2 = 50% (1), 3 = 25% (no strength)

7. ประเมินความรุนแรงของภาวะซึมเศร้า หรือ (๒) เดือน

ที่มีผลกระทบ ต่อ การรับประทานอาหาร และ การเคลื่อนไหว

(0 = ไม่มีอาการ, 1 = น้อย, 2 = ปานกลาง, 3 = รุนแรง)

ภาวะซึมเศร้า	ระดับการเคลื่อนไหว	ระดับการรับประทานอาหาร
ไม่มี	0	0
น้อย	1	1
ปานกลาง	2	2
รุนแรง	3	3

2. การเปลี่ยนแปลงของร่างกาย

[ ] ส่วนตัว หรือ [ ] เพิ่มขึ้น ..... กก./สัปดาห์ (ลดลง = 0)

[ ] ลดลง.....% ในระยะเวลา.....เดือน หรือ.....ปี

ระดับการเปลี่ยนแปลง	ระดับการเปลี่ยนแปลง	ระดับการเปลี่ยนแปลง
1) 1-2%	2) 3-4%	3) 5-6%
4) 7-8%	5) 9-10%	6) 11-12%

8. ประเมินความรุนแรง ของ การขาดสารโปรตีน หรือ ปริมาณโปรตีน

ที่มีผลกระทบ ต่อ การรับประทานอาหาร และ การเคลื่อนไหว

(0 = ไม่มี, 1 = น้อย, 2 = ปานกลาง, 3 = รุนแรง)

Score = severity of hypernatremia / azotemia

ระดับการขาดโปรตีน, ระดับการขาดโพแทสเซียม, ระดับการขาดแมกนีเซียม, ระดับการขาดสังกะสี

ระดับการขาดโปรตีน	ระดับการขาดโพแทสเซียม	ระดับการขาดโพแทสเซียม
ไม่มี	0	0
น้อย	1	1
ปานกลาง	2	2
รุนแรง	3	3

modified from Kerasiath BS, et al. N. risk classification in PN Handbook. A.S.P.N.2008

or CBW < IBW - 30% : severe (EN Handbook, ASPEN,2008, p.5)

or CBW < previous 1 year BW - 30% : severe (PN Handbook, ASPEN,2014, p.9)

3. การขาดน้ำ (Fluid accumulation)

พิจารณาจากระดับ (ตามเกณฑ์) และ (ตามเกณฑ์) และ

ระดับการขาดน้ำ	ระดับการขาดน้ำ
1) 1-2%	2) 3-4%
3) 5-6%	4) 7-8%
5) 9-10%	6) 11-12%

9. สรุปโดยรวม (ซึ่ง 1+2+3+4+5+6+7+8 = ค่า 0)

[ ] ค่านี้ ไม่สามารถประเมินได้โดยนัย เช่น ไม่รู้ค่า

ระดับการขาดโปรตีน ระดับการขาดโพแทสเซียม ระดับการขาดแมกนีเซียม

[ ] NT=1 (ไม่มีหรือเล็กน้อย) : 0-4 คะแนน : มีผลกระทบเล็กน้อย < 8 ปี

[ ] NT=2 (เล็กน้อย) : 5-7 คะแนน : มีผลกระทบเล็กน้อย < 8 ปี

[ ] NT=3 (ปานกลาง) : 8-10 คะแนน : สามารถให้โดยนัยได้ ประเมินได้ > 8 ปี

[ ] NT=4 (รุนแรง) : > 10 คะแนน : มีผลกระทบเล็กน้อยโดยนัย

4. ระดับการสูญเสียของน้ำ (Body fat loss) มีผลกระทบต่อ

0 = ปกติ, 1 = น้อย, 2 = ปานกลาง, 3 = รุนแรง

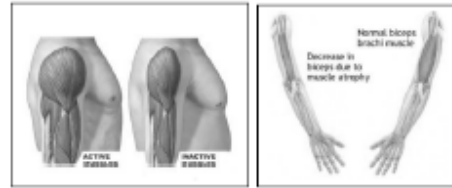
5. ระดับการสูญเสียของกล้ามเนื้อ (Muscle loss) ประเมินโดยผู้ให้คะแนน

0 = ปกติ, 1 = น้อย, 2 = ปานกลาง, 3 = รุนแรง

ผู้ประเมิน..... [ ] แพทย์ [ ] พยาบาล [ ] นักโภชนาการ [ ] อื่นๆ

แพทย์ / พยาบาล / นักโภชนาการ.....

ECOG (Eastern Cooperative Oncology Group) Performance Status	Score	Description	Knowledge Performance Status	Score	Description
0	100	Fully active, able to carry on all pre-disease performance without restriction.	100	Normal, no complaints, no evidence of disease.	
1	90	Restricted in physically strenuous activity but ambulatory and able to carry out work of a light or sedentary nature, e.g., light housework, office work.	90	Able to carry on normal activity, minor signs or symptoms of disease.	
2	80	Ambulatory and capable of all self-care but unable to carry out any work activities. Up and about more than 50% of waking hours.	80	Normal activity with effort, some signs or symptoms of disease.	
3	70	Capable of only limited self-care, confined to bed or chair more than 50% of waking hours.	70	Care for self, unable to carry on normal activity or to do active work.	
4	60	Completely disabled. Cannot carry on any self-care. Totally confined to bed or chair.	60	Requires occasional assistance, but is able to care for most of her/his needs.	
	50		50	Requires considerable assistance and frequent medical care.	
	40		40	Disabled, requires special care and assistance.	
	30		30	Severely disabled, hospitalization indicated. Death not imminent.	
	20		20	Very sick, hospitalization indicated. Death not imminent.	
	10		10	Mid/late, final processes progressing rapidly.	



การประเมิน การขาดน้ำ (ดูภาพรวม)

\* มี อาการ ขาด น้ำหรือขาด เลือดที่แห้ง

การประเมิน การขาดน้ำ (ดูภาพรวม)

\* ขาด (peri-orbital fat) รอบ (temporal area)

\* ขาด (M. biceps) รอบ (biceps)

\* ขาด (subpectoral) รอบ (subpectoral)

วิธีการตรวจ การขาดน้ำ (ดูภาพรวม)

มี : ส่วนหัวบวม บวมที่ขา หัว : ขาดน้ำ หัว : ขาดน้ำ

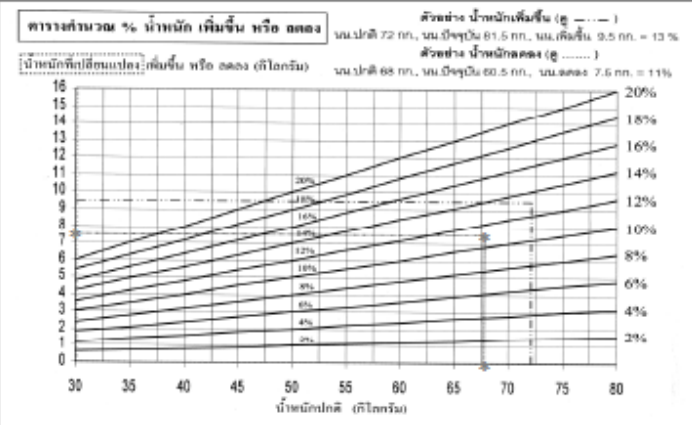
วิธีการคำนวณ (Ideal body weight)

ชาย = ส่วนสูง (ซม.) - 100, หญิง = ส่วนสูง (ซม.) - 105 (110)

M : IBW (kg) = 50 + (0.91 x (ht. in cm. - 152.4))

F : IBW (kg) = 45.5 + (0.91 x (ht. in cm. - 152.4))

(from : AIDS Network, NEJM, May 2006, 342 (18) : 1301-08)



## NUTRITION ALERT FORM แบบประเมินภาวะโภชนาการ

ชื่อ-สกุล	ชาย หญิง อายุ	ปี HN	วันนัดพบ/ที่รับ
การวินิจฉัยเบื้องต้น	ข้อมูลจาก	ผู้ช่วย	ญาติ ชีษุ
ท่านคือพยาบาล ✓ ในช่องใดขอเลือกเพียง 1 ช่องในบรรทัดหัวข้อใหญ่และหัวข้อย่อย (คะแนน 0,8 เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ) และใส่คะแนนในช่อง			
1. ส่วนสูง/ ความยาวตัว/ ความยาวช่วงแขนจากปลายนิ้วกลางทั้ง 2 ข้าง (Arm span) วัดส่วนสูง ซม. วัดความยาวตัว ซม. Arm span ซม. วัดจากอก ซม.	คะแนน ครั้งที่ 1	คะแนน ครั้งที่ 2	คะแนน ครั้งที่ 3
2. น้ำหนักและค่าดัชนีมวลกาย (ค่าดัชนีมวลกาย (BMI) = น้ำหนัก (กก./ ส่วนสูง (ม.) <sup>2</sup> )	คะแนน	คะแนน	คะแนน
2.1 น้ำหนัก <input type="checkbox"/> ชั่งวันก่อน (1) <input type="checkbox"/> ชั่งวันก่อน (3) <input type="checkbox"/> ชั่งไม่ได้ (3) <input type="checkbox"/> ญาติบอก (3)	mm	mm	mm
2.2 BMI <input type="checkbox"/> BMI < 17.0 กก./ ม <sup>2</sup> (2) <input type="checkbox"/> BMI 17.0-18.0 กก./ ม <sup>2</sup> (1) <input type="checkbox"/> BMI 18.1-29.9 กก./ ม <sup>2</sup> (3) <input type="checkbox"/> BMI ≥ 30.0 (1)	mm	mm	mm
หากไม่ทราบน้ำหนัก ใช้ MG Albumin หรือ MG Total Lymphocyte Count (TLC)	Albumin	Albumin	Albumin
2.1 MG Albumin <input type="checkbox"/> ≤ 2.5 g/dl (< 25 g/l) (3) <input type="checkbox"/> 3.0-3.5 g/dl (30-35 g/l) (1) <input type="checkbox"/> > 3.5 g/dl (35 g/l) (0)	g/dl	g/dl	g/dl
2.2 MG TLC <input type="checkbox"/> ≤ 1,000 cells/mm <sup>3</sup> (3) <input type="checkbox"/> 1,201-1,500 cells/mm <sup>3</sup> (1) <input type="checkbox"/> > 1,500 cells/mm <sup>3</sup> (2) [TLC = (Total WBC X % Lymphocyte) / 100] ถ้าไม่มีข้อมูล	no	TLC	no
3. รูปร่างของผู้ป่วย <input type="checkbox"/> ผอมมาก (2) <input type="checkbox"/> ส่วนมาก (1) <input type="checkbox"/> สดุด/พอง (2) <input type="checkbox"/> ไม่ทราบ (3)			
4. น้ำหนักเปลี่ยนใน 4 สัปดาห์ <input type="checkbox"/> ลดลง/พอง (2) <input type="checkbox"/> ไม่ทราบ (3) <input type="checkbox"/> เพิ่มขึ้นเล็กน้อย (1) <input type="checkbox"/> คงเดิม (3)			
6. อาการที่กินในช่อง 2 มีผลที่ตามมา			
6.1 ลักษณะอาการ <input type="checkbox"/> อาการใดๆ (2) <input type="checkbox"/> อาการไม่ทราบ (1) <input type="checkbox"/> อาการเฉพาะ (2) <input type="checkbox"/> อาการเหมือนปกติ (3)			
6.2 บริเวณที่กิน <input type="checkbox"/> กินลดลง (2) <input type="checkbox"/> กินมากขึ้น (3) <input type="checkbox"/> กินน้อยลง (1) <input type="checkbox"/> กินเท่าปกติ (3)			
6. อาการต่อเนื่อง > 2 สัปดาห์ที่สังเกต (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)			
6.1 ปัญหาทางกระเพาะอาหาร <input type="checkbox"/> ลำไส้ (2) <input type="checkbox"/> คลื่นไส้/อาเจียน (3) <input type="checkbox"/> เบื่ออาหาร/น้ำหนัก/ได้จากการทดลอง (2)			
6.2 ปัญหาทางช่องเดินอาหาร <input type="checkbox"/> ท้องแข็ง (2) <input type="checkbox"/> ปวดท้อง (2) <input type="checkbox"/> ปกติ (3)			
6.3 ปัญหาระหว่างกินอาหาร <input type="checkbox"/> อาเจียน (2) <input type="checkbox"/> คลื่นไส้ (2) <input type="checkbox"/> ปกติ (3)			
7. ความสามารถในการกลืนอาหาร <input type="checkbox"/> ยืนต้นเดียว (2) <input type="checkbox"/> นื่องๆ นานๆ (3) <input type="checkbox"/> ต้องมีผู้ช่วยบ้าง (1) <input type="checkbox"/> ปกติ (3)			
8. โรคที่เป็นอยู่ โดยต้องแจ้งมีนักกำหนดอาหารวินิจฉัยการทราบ (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)			
โรคที่มีความรุนแรงหรือซับซ้อน (8 คะแนน) <input type="checkbox"/> DM (เบาหวาน) (3) <input type="checkbox"/> CKD-ESRD (ไตเรื้อรัง) (3) <input type="checkbox"/> Sepsis (ติดเชื้อในกระแสเลือด) (3) <input type="checkbox"/> Solid cancer (มะเร็งที่โต) (3) <input type="checkbox"/> Chronic heart failure (หัวใจล้มเหลวเรื้อรัง) (3) <input type="checkbox"/> Hip fracture (ข้อศอกหัก) (3) <input type="checkbox"/> COPD (โรคถุงลมโป่งพอง) (3) <input type="checkbox"/> Severe head injury (บาดเจ็บที่ศีรษะรุนแรง) (3) <input type="checkbox"/> ≥ 2° of burn (แผลไฟไหม้ระดับ 2 ขึ้นไป) (3) <input type="checkbox"/> CLD/Cirrhosis/Hepatic enceph (ตับเรื้อรัง) (3) <input type="checkbox"/> อื่นๆ (3)	โรคที่มีความรุนแรงมาก (6 คะแนน) <input type="checkbox"/> Severe pneumonia (ปอดบวมรุนแรง) (6) <input type="checkbox"/> Critical Ill (ผู้ป่วยวิกฤติ) (6) <input type="checkbox"/> Multiple fracture (กระดูกหักหลายตำแหน่ง) (6) <input type="checkbox"/> Stroke/CVA (อัมพาต) (6) <input type="checkbox"/> Malignant hematologic disease/Bone marrow transplant (มะเร็งเม็ดเลือดขาวปลูกถ่ายไขกระดูก) (6) <input type="checkbox"/> อื่นๆ (6)		
*หากไม่ตรงกับโรคลisted ให้คะแนนตามความหนักเบา			
รวมคะแนน	รวมคะแนน	รวมคะแนน	
ครั้งที่ 1 คะแนนรวม <b>A B C</b>	ครั้งที่ 2 คะแนนรวม <b>A B C</b>	ครั้งที่ 3 คะแนนรวม <b>A B C</b>	
0-6 คะแนน (NAF = A : Normal) (ไม่พบปัญหา) ไม่พบความเสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ พยาบาลที่ทำการประเมินการโภชนาการ จำนวน 7 วัน <b>A</b>	7-10 คะแนน (NAF = B : Moderate) (พบปัญหา) พบความเสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ พยาบาลที่ทำการประเมินการโภชนาการ จำนวน 7 วัน <b>B</b>	≥ 11 คะแนน (NAF = C : Severe) (พบปัญหา) พบความเสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ พยาบาลที่ทำการประเมินการโภชนาการ จำนวน 7 วัน <b>C</b>	

# Malnutrition Inflammation Score (MIS)

# MIS

ชื่อ-สกุล : \_\_\_\_\_ HN : \_\_\_\_\_ วันที่ประเมิน : \_\_\_\_\_

ผู้ที่ทำบำบัดทดแทนไต

## (A) ประวัติของผู้ป่วย :

1. การเปลี่ยนแปลงของน้ำหนักหลังการฟอกเลือด

(ในช่วง 3-6 เดือนที่ผ่านมา) :

0	1
ไม่เปลี่ยนแปลง หรือน้ำหนักลดลง <0.5 กก.	น้ำหนักลดลงเล็กน้อย (0.5-1 กก.)

2. ปริมาณอาหารที่กิน :

0	1
กินอาหารได้ดี ตามปกติ	กินอาหารได้ลดลงเล็กน้อย

3. อาการทางระบบทางเดินอาหาร :

0	1	2	3
ไม่มีอาการ ความอยากอาหารปกติ	มีอาการเล็กน้อย เบื่ออาหาร หรือคลื่นไส้ เป็นครั้งคราว	มีอาการปานกลาง หรืออาเจียน เป็นครั้งคราว	เบื่ออาหารมาก หรือถ่ายเหลว ฉ่ำฉ่ำบ่อย

4. ความสามารถในการทำกิจวัตรประจำวัน (ที่เกี่ยวข้องกับภ

0	1	2
ทำกิจวัตรได้ตามปกติหรือดีขึ้น	ทำกิจวัตรได้ลำบาก เป็นบางครั้ง หรือรู้สึกเหนื่อยง่าย	ทำกิจวัตรพื้นฐานลำบาก ต้องอาศัยผู้ช่วย (เช่น ไปห้องน้ำ)

5. ระยะเวลาที่ทำการฟอกเลือดด้วยเครื่องไตเทียมและโรคที่

0	1	2
ฟอกเลือด <1 ปี และสุขภาพแข็งแรง ไม่มีโรคร่วม	ฟอกเลือด 1-4 ปี หรือมีโรคร่วมเล็กน้อย (ไม่มี MCC*)	ฟอกเลือด >4 ปี หรือมีโรคร่วมปานกลาง (รวมทั้ง MCC* 1 โรค)

(B) การตรวจร่างกาย (ตาม SGA criteria):

6. ปริมาณไขมันใต้ชั้นผิวหนังลดลง (ใต้ตา, triceps, หน้าอก) :

0	1	2	3
ปกติ (ไม่ลดลง)	ลดลงเล็กน้อย	ลดลงปานกลาง	ลดลงมาก

7. การสูญเสียมวลกล้ามเนื้อ (ขมับ, กระดูกไหปลาร้า, สะบัก, ซี่โครง, หน้าขา, หัวเข่า, กล้ามเนื้อระหว่างนิ้วมือ) :

0	1	2	3
ปกติ (ไม่ลดลง)	ลดลงเล็กน้อย	ลดลงปานกลาง	ลดลงมาก

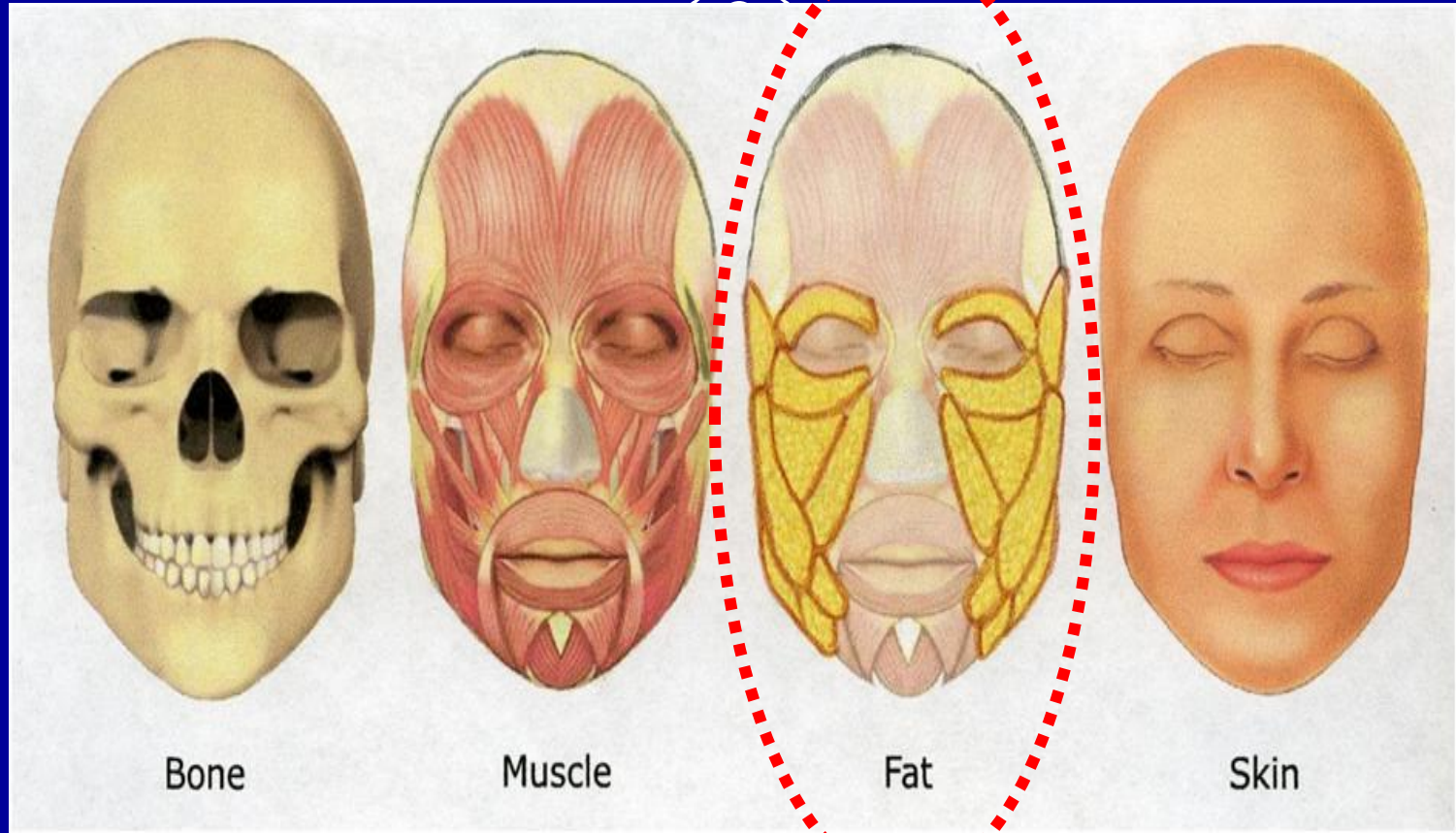
(C) ดัชนีมวลกาย :

8. ดัชนีมวลกาย : BMI = Wt (kg)/Ht<sup>2</sup> (m)

0	1	2	3
BMI ≥20	BMI 18-19.99	BMI 16-17.99	BMI <16



# บริเวณที่สังเกตเห็น Subcutaneous fat



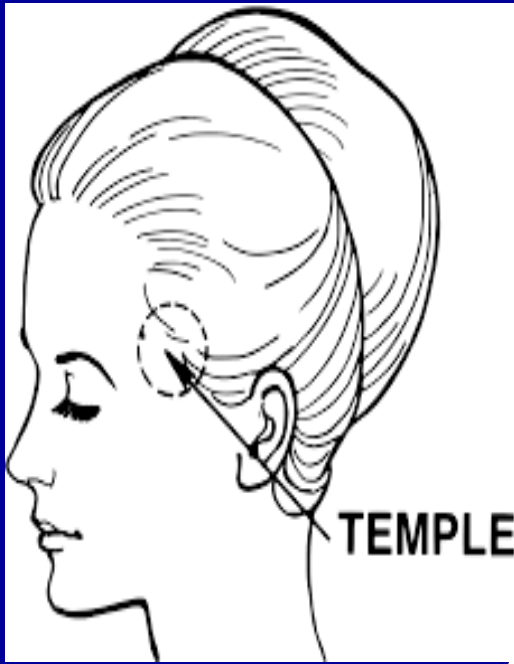
Eye Pad ไขมันใต้ตา

กัลยา กาลสัมฤทธิ์ MS.C, กอ.ช.

คณะแพทยศาสตร์ ภาควิชาอายุศาสตร์

สาขาวิชาวัชกะวิทยา โรงพยาบาลศิริราช

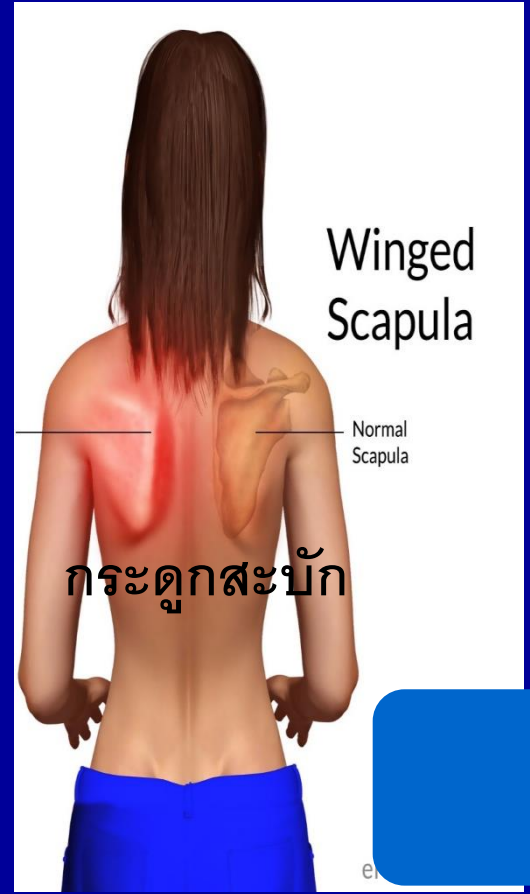
# บริเวณที่สังเกต Muscle wasting(1)



ขมับ



Clavicle กระดูกไหปลาร้า



กัลยา กาลัมฤทธิ์ MS.C, กอ.ช.

คณะแพทยศาสตร์ ภาควิชาอายุศาสตร์

สาขาวิชาเวชศาสตร์ฟื้นฟู โรงพยาบาลวชิรพยาบาล

# บริเวณที่สังเกต Muscle wasting(2)



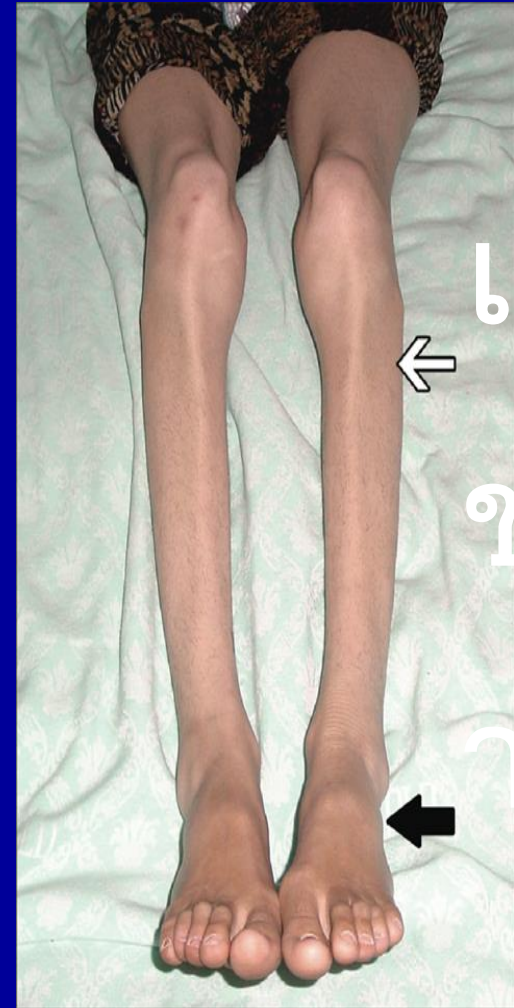
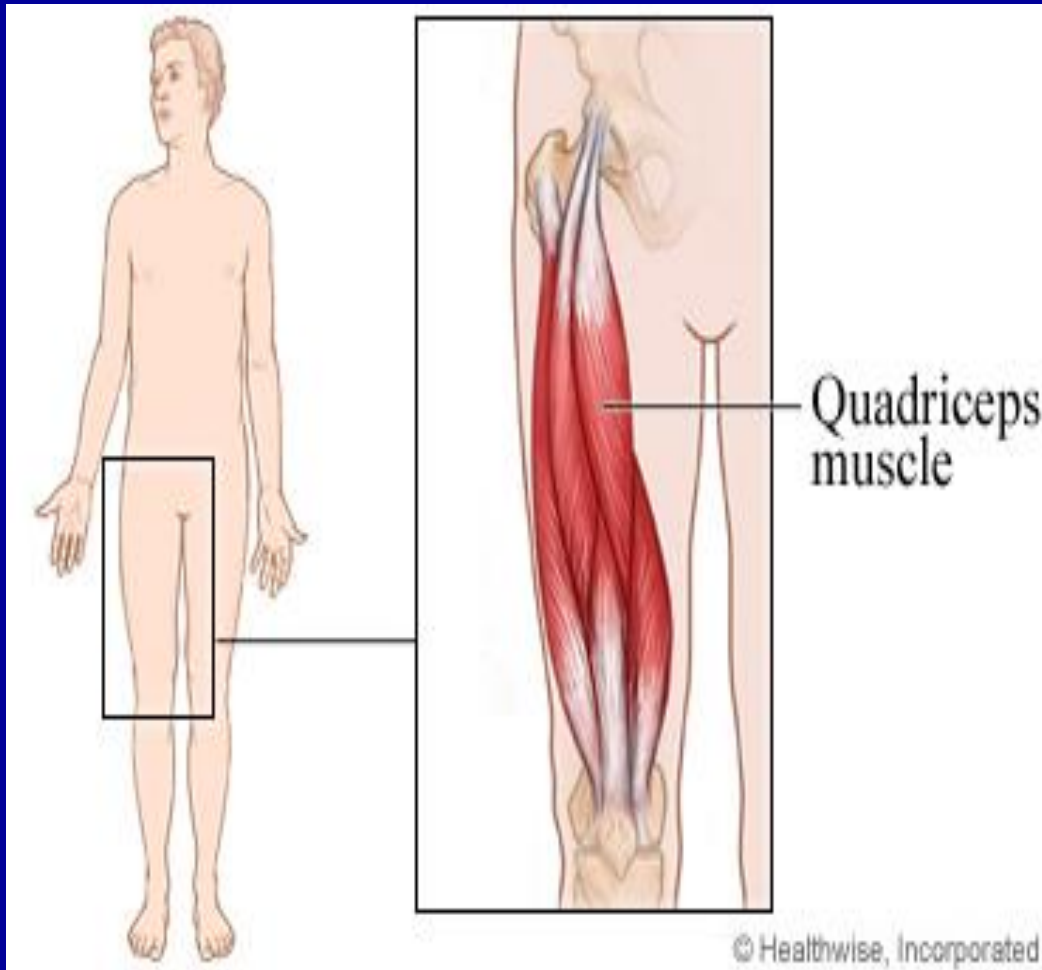
**interosseous muscle**



**interosseous muscle**

**wasting**

# บริเวณที่สังเกต Muscle wasting(3)



๒  
๒  
๒



# หลักการจัดอาหาร

- เมนูหลากหลาย
- สี
- เนื้อสัมผัส
- ปริมาณน้อยแต่บ่อยครั้ง
- ความหนืด
- ขนาดของชิ้นคำ
- ภาชนะและบรรยากาศ



[Redacted]

[Redacted]

# ลักษณะอาหาร

- มีลักษณะอ่อนนุ่ม เปื่อย เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย
- ประกอบด้วยอาหารหลัก 5 หมู่
- หลีกเลี่ยงอาหารที่มันหรืออาหารประเภททอด  
แอลกอฮอล์ อาหารหมักดอง ดิบ เช่น ผักดิบ  
ไข่ดิบ ผลไม้แห้งและถั่วเมล็ดแห้ง อาหารรสจัด

# ลักษณะอาหาร

- อาหารควรให้โปรตีนและพลังงานสูง
- มีอาหารว่างระหว่างมื้อ
- จัดอาหารมื้อใหญ่ในมื้อที่ชอบรับประทาน  
เครื่องคัมที่อุณหภูมิห้องจะทำให้กลืนได้ง่ายกว่า  
เครื่องคัมร้อนหรือเย็น ควรค่อยจิบทีละน้อย  
จากแก้วหรือถ้วย



# ลักษณะอาหาร

- ผู้สูงอายุบางรายมักจะมีความบกพร่องในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร ชอบใช้มือหยิบจับอาหาร

- เป็นอาหารที่สามารถหยิบจับได้ (finger food)

- อาหารบดที่ปั่นเป็นก้อน

- ความหนืดของอาหาร

- ผลไม้ขนาดชิ้นพอกำ



# ฟรุตตี้พุดดิ้งไข่ขาว



## ส่วนผสม

- ไข่ขาว 2 ฟอง
- น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ
- นมสดขาดมันเนย 1/2 ถ้วยตวง กลิ่นวานิลลา 1 หยด
- ผลไม้รสเปรี้ยวที่ชอบหั่นบางอย่าง เช่น สตอเบอร์รี่ แอปเปิ้ลเขียว เสาวรส

พลังงาน/ แคลอรี	โปรตีน/ กรัม	คาร์โบไฮเดรต/ กรัม	ไขมัน/ กรัม	แคลเซียม/ มิลลิกรัม
277	13	51	25	118

# มหัศจรรย์ไข่ขาว



โดย  
รุ่งอรุณ เสือสมิง  
โสภิตา สอาดเอี่ยม  
ฝ่ายโภชนาการ  
โรงพยาบาล  
พระนั่งเกล้า



# ลาบไข่ขาวแก่นางฟ้า

## ส่วนผสม

ไข่ขาวทอด	4	ซ้อนโຕ້ะ	
หอมแดง	2	ซ้อนโຕ້ะ	
ข่าซอย	2	ซ้อนโຕ້ะ	
ใบมะกรูดฉีก	2	ใบ	
รากผักชี	1	ต้น	
พริกชี้หนูแดง	3	เม็ด	
<b>เครื่องปรุงรน้ำพริกลาบ</b>			
น้ำมะนาว	2	ซ้อนซา	
น้ำตาลทราย	1	ซ้อนซา	
ข้าวคั่ว	2	ซ้อนซา	
หอมแดงซอย	2	ซ้อนโຕ້ะ	
ต้นหอมหั่นฝอย	1	ซ้อนโຕ້ะ	
ผักชีฝรั่งหั่นฝอย	1	ซ้อนโຕ້ะ	



**วิธีทำ** 1. คั่วส่วนผสมน้ำพริกลาบแล้วโขลกให้ละเอียด

2. ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรน้ำพริกลาบ ใส่ไข่ขาวก่อน คลุกเคล้าให้เข้ากัน

ชนิดา ปโซติกตถใส่จานทานกับผักสด



# ผัดบวบเห็ดหอมไข่ขาว

## ส่วนผสม

น้ำมันถั่วเหลือง	2	ช้อนชา
กระเทียมสับ	1	กลีบใหญ่
เห็ดหอม	2	ช้อนโต๊ะ
บวบเหลี่ยม	75	กรัม
แครอทขูดฝอย	2	ช้อนชา
ไข่ขาวดิบ	2	ฟอง
น้ำปลาดี	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1/2	ช้อนชา



# ตัวอย่างรายการอาหาร

มือเช้า	ข้าวต้มปลากะพง นมถั่วเหลือง
ว่างเช้า	กล้วยเผา (หลีกเลี่ยงถ้า K สูง)
มือกลางวัน	ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่หมูสับตำลึง น้ำเปล่า
ว่างบ่าย	วันไบเตย น้ำเตหะไคร้ไม่ใส่น้ำตาล
มือเย็น	ข้าวสวย ต้มจับฉ่าย ไข่ตุ๋น
ก่อนนอน ชนิดา ปโชติการ	มะละกอสุก

# ผงโรยข้าวโปรตีนสูง (ไข่ขาว) Na, K และ P ต่ำ

## ลดเค็ม...ลดไขมัน

ไขมันเป็นแร่ธาตุที่จำเป็นต่อร่างกาย แต่หากปริมาณมากเกินไปจะสัมพันธ์กับ ความดันโลหิตสูง ภาวะบวม น้ำตึงขึ้น ผู้มีปัญหาความดันโลหิตสูง โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคไต จึงควรระวัง



ปริมาณไขมันที่แนะนำ\*

- บุคคลทั่วไป 2,400 มิลลิกรัมต่อวัน
- ผู้จำกัดปริมาณไขมัน 2,000 มิลลิกรัมต่อวัน

ตารางแสดงปริมาณไขมันเฉลี่ยในเครื่องปรุงรสต่างๆ

ชนิด	ปริมาณ	ไขมัน (มิลลิกรัม)
เกลือ	1 ช้อนชา	2,000
น้ำมัน	1 ช้อนชา	500
ผงชูรส	1 ช้อนชา	500
ถั่วลิ	1 ช้อนชา	497
ผงขมิ้น	1 ช้อนชา	490
ซีอิ๊วขาว / ของปรุงรส	1 ช้อนชา	400
ผงฟู	1 ช้อนชา	340
โปรตีนสูง (14 กรัม)	1 ช้อน	น้อยกว่า 200

\* ที่มา : The FDA, KIDOOJ 2002, "The DASH diet, สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

ข้อมูลโภชนาการ	
หน่วยบริโภค	1 ช้อน (14 กรัม)
จำนวนหน่วยบริโภคต่อซอง	14
คุณค่าทางโภชนาการต่อหน่วยบริโภค	
พลังงาน	50 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 0 มิลลิกรัม)
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้รับประทานต่อวัน*	
ไขมันอิ่มตัว	0 ก. 0%
ไขมันไม่อิ่มตัว	0 ก. 0%
ไขมันอิ่มตัวอิ่มตัว	น้อยกว่า 1 มก. 1%
โปรตีน	8 ก. 16%
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	5 ก. 2%
ใยอาหาร	2 ก. 8%
น้ำตาล	2 ก. 2%
โซเดียม	170 มก. 7%
โพแทสเซียม	90 มก. 3%
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้รับประทานต่อวัน*	
วิตามินซี	0%
วิตามินบี 2	6%
เหล็ก	4%
ฟอสฟอรัส	น้อยกว่า 2%

\* ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้รับประทานต่อวันขึ้นอยู่กับอายุและเพศของผู้บริโภค (RDI) (The FDA) ไขมันอิ่มตัวทั้งหมดและไขมันอิ่มตัวอิ่มตัว: 2,000 กิโลแคลอรี  
\* ค่าเฉลี่ยของปริมาณที่แนะนำให้รับประทานต่อวัน ผู้บริโภคที่ออกกำลังกายเป็นประจำ: 2,000 กิโลแคลอรี ค่าเฉลี่ยของปริมาณที่แนะนำให้รับประทานต่อวัน ผู้บริโภคที่ออกกำลังกายเป็นประจำ: 2,000 กิโลแคลอรี



## How to EAT

1. แทนเป็นของว่าง
2. โรยข้าวรับประทานได้ทันที โดยไม่ต้องปรุงสุก
3. นำไปใช้ปรุงรสอาหาร แทนการใช้เครื่องปรุงอื่น ๆ

ผลิตภัณฑ์ : บริษัท เร.ดี.ฟู้ด โปรดักส์ จำกัด  
48/50-53 หมู่ 1 ถนนเอกชัย แดงกระบือ อ.เมือง จ.สมุทรสาคร 74000  
โทร. (034) 824487-8 Fax. (034) 824261

## ผลิตภัณฑ์ปรุงรส จาก ไข่ขาวตราโปรตีนสูง

โปรตีนสูง High Albumin

That's why your health are so good!

ไข่ขาว เป็นแหล่งของ โปรตีนอัลบูมิน

ไขมัน 0% ไขมันอิ่มตัวอิ่มตัว

โซเดียมต่ำ โซเดียมต่ำ

ProteLife ได้รับแรงบันดาลใจจากสมาคมกีฬาเทนนิสอาหารแห่งประเทศไทย "ไข่ขาวเป็นแหล่งของโปรตีนอัลบูมิน"

### ProteLife

เหมาะสำหรับบุคคลทั่วไป

- ผู้ที่ต้องการจำกัดโคเลสเตอรอล
- ผู้ที่ต้องการควบคุมปริมาณไขมัน
- ผู้ที่ต้องการเสริมโปรตีนคุณภาพดีให้ร่างกาย
- ผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังที่ทำการบำบัดทดแทนไต ด้วยการล้างช่องท้องถาวร หรือ การฟอกเลือด
- ผู้ป่วยมะเร็ง
- ผู้ป่วย HIV

โปรตีนสูงที่ผลิตจากเครื่องเทศและไข่ขาวคุณภาพดีเป็นแหล่งของโปรตีนอัลบูมิน มีประโยชน์ในการสร้างและซ่อมแซมเนื้อเยื่อส่วนต่างๆของร่างกาย มีบทบาทสำคัญในระบบภูมิคุ้มกัน

โปรตีนสูง (ProteLife) 1 ช้อน เท่ากับ ไข่ขาว 2 ฟอง

### สละเทียมพริกไทย

Classic คลาสสิก

### รสลาบ

จัดจ้าน

### รสน้ำพริกหะปี้

Low Sodium





# เครื่องดื่มเสริม





# การพร้อมในการจัดการอบรม อาหารสำหรับผู้สูงอายุ



**DASH-ING**  
THE MALAYSIAN DIET

**COOKING COMPETITION**  
IJN MASTER CHEF CHALLENGE 2012

- Closing date for submission: 25<sup>th</sup> February 2012
- Date of Competition: 3th April 2012
- Time: 10am - 1pm
- Venue: IJN College Lobby
- For more information: [www.ijn.com.my/dashing.html](http://www.ijn.com.my/dashing.html)
- Contact: Chef Hassan Raweter Ismail at 03-26178200 ext 3149

**COOKING DEMONSTRATION**

- Date: Every Tuesday & Thursday in the month of March
- Time: 12pm - 1pm
- Venue: IJN Lobby
- Limited to 30 pax per session
- Contact: Ms Prema at 03-26006596

**NUTRITION & DIETETICS PROFESSIONAL COMPETENCY SYMPOSIUM**

- Date: 5th, 6th & 7th April 2012
- Venue: IJN & IMU (International Medical University)
- Contact: [dcc@console.com.my](mailto:dcc@console.com.my)

# ตำรับอาหารผู้สูงอายุ







# Thai Dietetic Association workshop on modified diet for elderly



# ลักษณะอาหารผู้สูงอายุ

## Finger Food

เป็นอาหารหรือขนม ที่มีขนาดพอดีคำ สามารถใช้มือหยิบจับได้



เต้าหู้ขาว



กุ้งแกะหัวแกะหาง



ไก่อบ

ที่มา: จุฑามาส ถนนมพงษ์ชาติ โรงพยาบาลศรี

# อาหาร Finger Food



**ดอกกะหล่ำ**



**ข้าวโพดอ่อน**



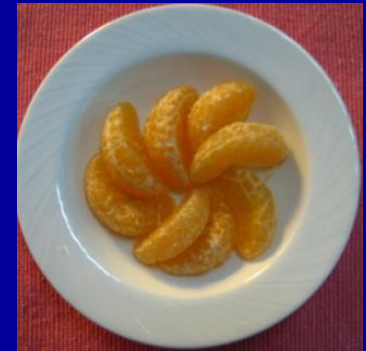
**กล้วยน้ำว้า**



**แคว้งมังกิ**

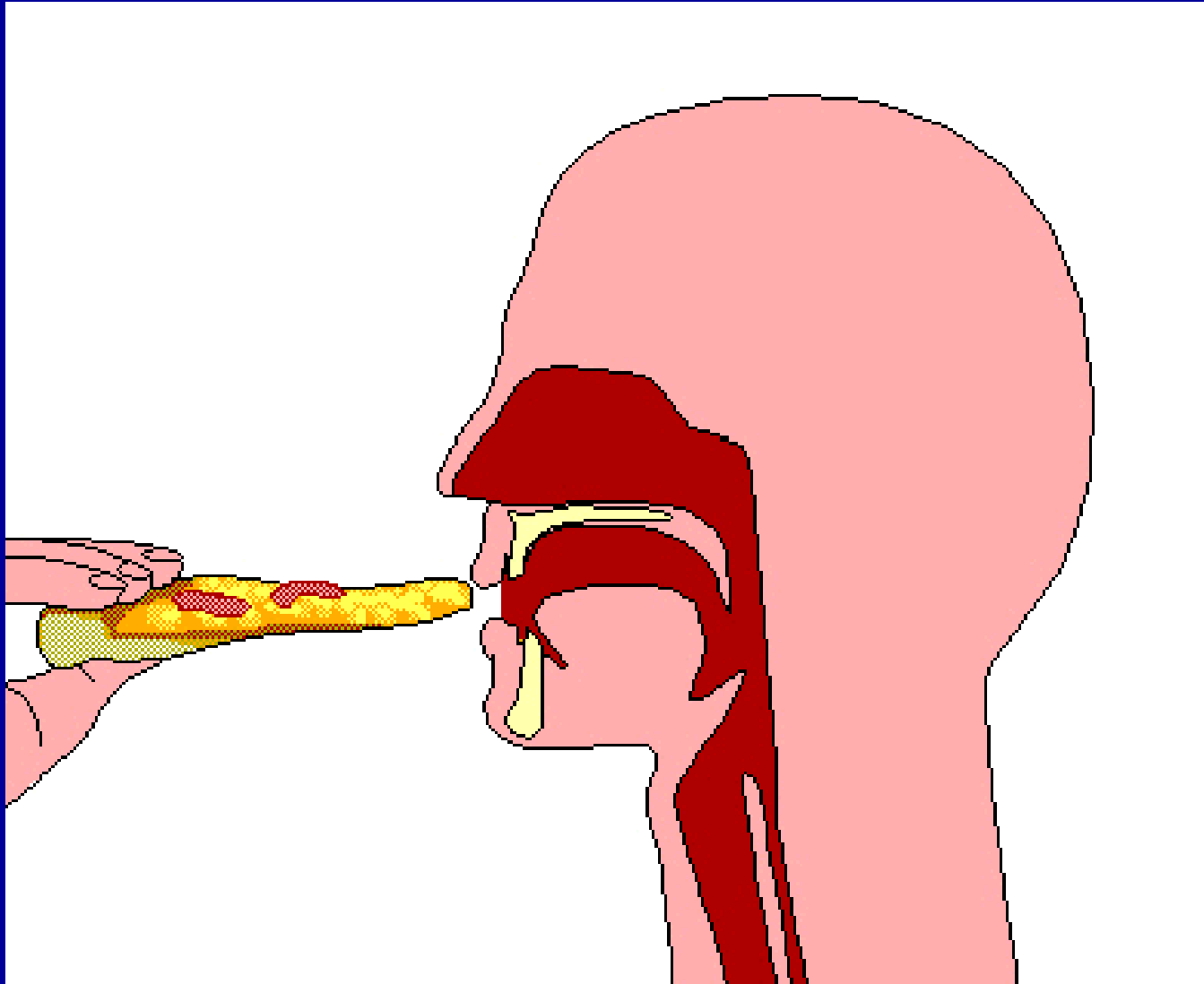


**สั้มโอ**



**สั้ม(แกะเมล็ดออก)**

# อาหารฝึกกกลืนในผู้สูงอายุที่เป็น Stoke





# อาหารผู้ป่วยที่ภาวะกลืนลำบาก

**1. Thick Puree - No liquids** อาหารในระดับนี้

ตัวอย่าง เช่น วุ้น เยลลี่ สังขยา

**2. Thick and thin puree-thick liquids** เริ่มเมื่อผู้ป่วย

รับประทานอาหารระดับ 1 ได้ดี เช่น โจ๊กข้นๆ โยเกิร์ต

**3. Mechanical soft-thick liquids** เช่น ข้าวต้ม เนื้อปลา

**4. Mechanical soft diet - liquids as tolerated** เป็น

อาหารธรรมดาที่เคี้ยวง่าย เช่น ก๋วยเตี๋ยว ข้าวต้มเครื่อง

# อาหารที่มีความหนืดที่ระดับต่างๆ





# National Dysphagia Diet or NDD

(American Dietetic Association, 2000)

- NDD Level I: Dysphagia-Pureed (homogenous, very cohesive, pudding-like, requiring very little chewing)



# National Dysphagia Diet or NDD

(American Dietetic Association, 2000)

- **NDD Level II: Dysphagia-Mechanical Altered**  
(cohesive, moist, semisolid foods, requiring some chewing)



# National Dysphagia Diet or NDD

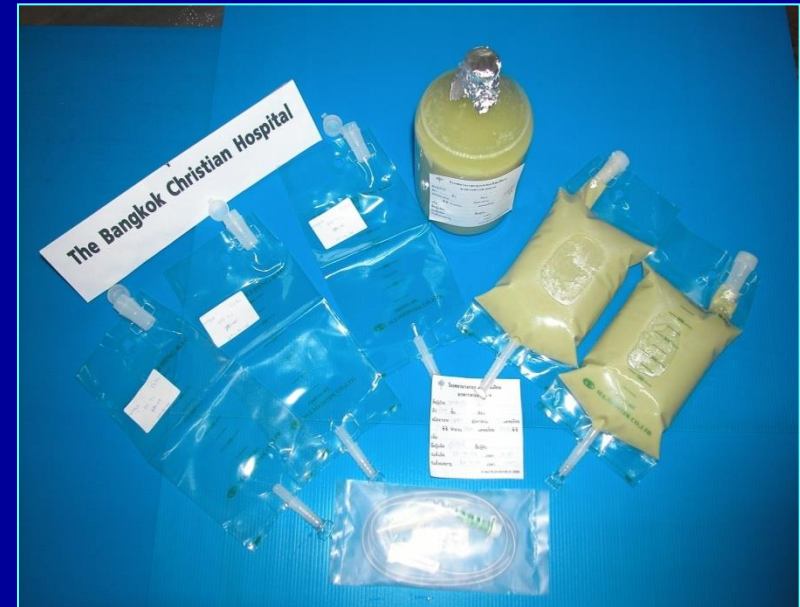
(American Dietetic Association, 2000)

- **NDD Level III: Dysphagia-Advanced (soft foods, requiring more chewing)**
  - Regular: all food allowed
  - Proposed levels of liquid viscosity: Thin, Nectar-like, Honey-like, Spoon-thick





# การเตรียมอาหารปั่น



# แนวทางการกินอาหาร : ภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำ

- ระดับน้ำตาล <70 มก./ดล. ให้อาหารที่มีคาร์โบไฮเดรต 15 กรัม
- ตรวจน้ำตาลในเลือดอีก 15 นาที ถ้าน้ำตาล <70 มก./ดล. ให้คาร์โบไฮเดรตอีก 15 กรัม
- น้ำตาลในเลือด 80-120 มก./ดล. และเวลาอาหารในมือถัดไป นาน 30 นาที - 1 ชม. ให้กินคาร์โบไฮเดรตอีก 15 กรัม : ลูกอม 3-5 เม็ด, ขนมปังกรอบหรือแครกเกอร์ 6 แผ่นเล็ก

# แนวทางการกินอาหาร : ภาวะน้ำตาลในเลือดต่ำ

- น้ำตาลในเลือด 80-120 มก./ดล. และเวลาอาหารในมือถัดไปนาน >1 ชม. ให้กินคาร์โบไฮเดรต 15 กรัม & โปรตีนด้วย : นมและแครกเกอร์ ปลาทูน่ากับแครกเกอร์ ซาลาเปา
- ดื่มนมจะดีกว่าน้ำผลไม้ น้ำหวาน : มีแลคโตสไขมัน โปรตีน ช่วยให้ระดับน้ำตาลคงที่ได้ยาวนานกว่า ไม่ขึ้นๆลงๆ



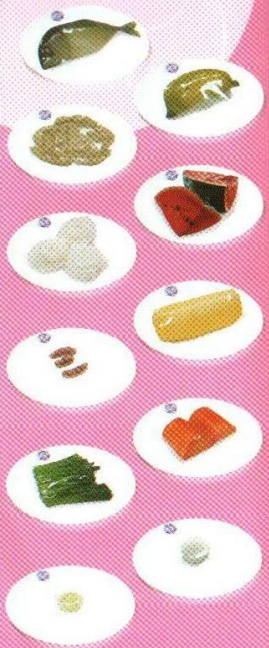


# สื่อการสอน Food Model

## รายการหุ่นจำลองอาหาร (FOOD MODEL ชุดเล็ก 25 ชิ้น)



รายการหุ่นจำลองอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)
1. เนื้อหมู	30 กรัม
2. เนื้อไก่	30 กรัม
3. ไข่	5 ตัว
4. ปลาสด	20 กรัม
5. เต้าหู้ยอน 1/4 พอนด์	100 กรัม
6. ไข่ไก่	1 ฟอง
7. ข้าวสวย	55 กรัม
8. ขนมปัง 1 แผ่น	25 กรัม
9. ขนมเค้ก	90 กรัม
10. กวนต๋อง	90 กรัม
11. ไข่ต้ม (ต้ม 2/3 โยง)	43 กรัม
12. กะหล่ำปลี	70 กรัม
13. ผักคะน้า	70 กรัม
14. กุ้งฝอย	70 กรัม
15. ผักกาดขาว	70 กรัม
16. มะเขือเทศ	70 กรัม
17. แครอท	70 กรัม
18. มะเขือสุก	115 กรัม
19. ส้มเขียวหวาน	150 กรัม
20. แอปเปิ้ล	285 กรัม
21. กล้วยน้ำว้า	1 ผล
22. สับปะรด	120 กรัม
23. น้ำดื่ม 1 ขียน้ำ	5 กรัม
24. กะทิ	1 ขียน้ำ
25. ไข่ต้ม 3 ตัว	10 เม็ด



## รายการหุ่นจำลองอาหาร (FOOD MODEL ชุดกลาง 50 ชิ้น)

1-25 ตามรายการ 25 ชิ้น ชุดเล็ก



รายการหุ่นจำลองอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)
26. ปลาหมึก	30 กรัม
27. ลูกชิ้นปลา 8 ลูก	30 กรัม
28. ไส้กรอก	30 กรัม
29. นมสด (ใส่น้ำ)	240 ซี.ซี.
30. ข้าวเหนียว	35 กรัม
31. ไข่ต้มสุก	75 กรัม
32. ข้าวคั่ว	55 กรัม
33. มันเทศ-ต้ม 1/2 ผล	65 กรัม
34. ไข่ต้มสุก	1/2 ไข่
35. แก้วมังกร	90 กรัม
36. ชมพู	250 กรัม
37. แอปเปิ้ล 1 ผล	100 กรัม
38. พุทรา	40 กรัม
39. ส้มโอ 2 กิ่ง	130 กรัม
40. ฝรั่ง	120 กรัม
41. มันฝรั่ง	4 ผล
42. ผักกาดเขียว	70 กรัม
43. ดอกเห็ด	70 กรัม
44. แครอท	70 กรัม
45. พริกขี้หนู	70 กรัม
46. ถั่วลิสง	70 กรัม
47. ดอกกระถิน	70 กรัม
48. ข้าวโพดอ่อน	70 กรัม
49. เนย 1 ขียน้ำ	5 กรัม
50. นมสด	1 ขียน้ำ



## รายการหุ่นจำลองอาหาร (FOOD MODEL ชุดใหญ่ 75 ชิ้น)

1-50 ตามรายการ 50 ชิ้น ชุดกลาง



รายการหุ่นจำลองอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)
51. แยม	30 กรัม
52. ทุยบิง	30 กรัม
53. ไข่ต้มสุก	1/2 แผ่น
54. เนื้อปลาสด	30 กรัม
55. ทุยบิงก้อน	30 กรัม
56. ไข่ขาวสุก (ไข่ต้มสุก)	2 ฟอง
57. มันเทศ-ต้ม 2/3 ผล	75 กรัม
58. ข้าวต้ม (ต้มจนข้าวสุก)	55 กรัม
59. กล้วยน้ำว้า 1/2 ผล	43 กรัม
60. ไข่ต้ม-ต้ม	85 กรัม
61. ข้าวโพดต้ม	1/2 ผล
62. ลูกอม	70 กรัม
63. ขนมปังแครงเกอร์	50 กรัม
64. มะม่วงสุก	80 กรัม
65. กล้วยหอม 1/2 ผล	50 กรัม
66. แครอท	8-10 ผล
67. ไข่ต้ม 20 ลูก	100 กรัม
68. ทุยบิง	2 ขวด
69. ผักกาดเขียว	70 กรัม
70. ผักกาดขาว	70 กรัม
71. พริกขี้หนู	70 กรัม
72. ไข่ต้มสุก	70 กรัม
73. ทุยบิงคั่ว	70 กรัม
74. ทุยบิง	1 ชิ้น
75. เมล็ดมะม่วงหิมพานต์	3 กรัม





**สัดส่วนอาหารสำหรับผู้ที่เป็นโรคไตเรื้อรัง**

หมวดอาหาร *	โปรตีน/วัน			
	20 กรัม	40 กรัม	60 กรัม	75 กรัม
เนื้อสัตว์และไข่ (ส่วน)	1 1/2	4	6	8
ข้าว และแป้ง (ส่วน)	3	4	7	7
ผัก (ส่วน)	3	3	3	4
ผลไม้ (ส่วน)	1	2	2	2

\* สามารถเพิ่มปริมาณจากเกณฑ์ด้านบนนี้ให้ไปขึ้นใหม่

**หมวดอาหารแลกเปลี่ยนสำหรับผู้ที่เป็นโรคไตเรื้อรัง**

**หมวดเนื้อสัตว์**

1 งาน = 1 ส่วน = 7 กรัมโปรตีน, พลังงานเฉลี่ย 85 กิโลแคลอรี (55-75)

- 0 เนื้อวัว 2 ชิ้นได้
- 0 เนื้อหมูชิ้น 2 ชิ้นได้
- 0 เนื้อหมู 3-5 ชิ้น
- 0 ไข่ไก่ 2 ชิ้นได้
- 0 เนื้อปลา 3 ชิ้น
- 0 ปลาหมึกตัวเล็ก 1 ตัว
- 0 ไข่สุกทั้งฟอง 1 ฟอง
- 0 ไส้กรอกต้ม 2 ฟอง
- 0 ซูชิต้ม 4 ชิ้น

**หมวดผัก**

1 งาน = 1 ส่วน = 1 กรัมโปรตีน, พลังงานเฉลี่ย 25 กิโลแคลอรี

- 0 บรอกโคลี 1 พืช
- 0 แครอทสด 1 พืช
- 0 ผักกาดขาวสด 1 พืช
- 0 ผักโขมสด 1 พืช
- 0 ดอกกะหล่ำสด 1 พืช
- 0 หัวปลีสด 1 พืช

**อาหารที่มีโพแทสเซียมสูง**

(ควรหลีกเลี่ยง เมื่อระดับโพแทสเซียมในเลือดสูงกว่าค่าปกติ)

บรอกโคลี, มะเขือเทศ, อะโวคาโด, มะม่วงสุก, กล้วย, ส้ม, ผักโขม, แตงโม, มันฝรั่ง, มันเทศ

**อาหารที่มีฟอสฟอรัสสูง**

(ควรหลีกเลี่ยง เมื่อระดับฟอสฟอรัสในเลือดสูงกว่าค่าปกติ)

เนื้อสัตว์, พิซซ่า, ช็อคโกแลต, ไอศกรีม, ถั่ว, เครื่องดื่มอัดลม, เบียร์, กาแฟ, ชีส, อาหารกระป๋อง

**อาหารที่มีโซเดียมสูง**

(ควรหลีกเลี่ยง อาหารที่มีโซเดียมสูง)

ผักดอง, ซอสถั่วเหลือง, ซอสปรุงรส, น้ำมันพืชและสัตว์, ไขมัน, มาร์การีน, ชีส, ซุปกระป๋อง, ทูน่ากระป๋อง, เนื้อกระป๋อง

**หมวดเครื่องเทศที่ไม่ประกอบอาหารได้**

ขมิ้นผง, ขมิ้นสด, ขิง, กระเทียม, หอม, น้ำมันงา, งา

**หมวดผลไม้**

1 งาน = 1 ส่วน = 1/2 กรัมโปรตีน, พลังงานเฉลี่ย 70 กิโลแคลอรี (50-80)

- 0 แอปเปิ้ล 3 ชิ้น
- 0 แตงโม 10 ชิ้น
- 0 แอปเปิ้ล 1 ผลเล็ก
- 0 ส้ม 3 ชิ้น
- 0 บลูเบอร์รี่ 4 ผล
- 0 ส้ม 1 ผล
- 0 ฝรั่ง 3 ชิ้น
- 0 ฝรั่ง 12 ชิ้น
- 0 ฝรั่ง 3 ชิ้น

**หมวดข้าวและแป้ง**

1 งาน = 1 ส่วน = 2 กรัมโปรตีน, พลังงานเฉลี่ย 70 กิโลแคลอรี (50-80)

- 0 ข้าวกล้อง 6 ชิ้น
- 0 ข้าวสวย 1 พืช
- 0 เส้นก๋วยเตี๋ยว 1 พืช
- 0 เส้นก๋วยเตี๋ยว 1/2 พืช
- 0 ข้าวเหนียว 1/2 พืช
- 0 ข้าวเหนียว 1 พืช

**หมวดเครื่องดื่มที่ไร้พลังงานแทนน้ำตาลที่ปราศจากไขมัน**

1 งาน = พลังงานเฉลี่ย 70 กิโลแคลอรี

- 0 ชาไม่หวาน 1/2 ถ้วย
- 0 กาแฟ 2 ชิ้นได้
- 0 น้ำผลไม้รสไม่หวาน 1 แก้ว



# จำง่าย ๆ โปรตีนและพลังงานในอาหาร



**โปรตีน(g)**

**พลังงานเฉลี่ย  
(แคลลอรี่)**

2 ชต

7

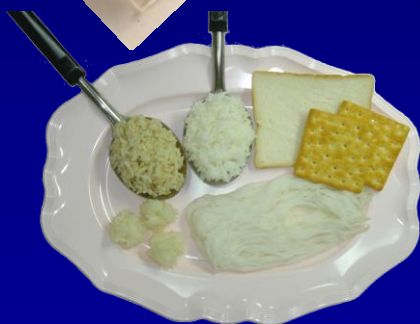
70



1 ทัพพี

1

25



1 ทัพพี

2

70



**แป้งปลอด**

1 ทัพพี

0

70

ชนิดา ปโซติการ

# จำง่ายๆ โปรตีนและพลังงานในอาหาร



**โปรตีน(g)**

**พลังงานเฉลี่ย  
(แคลลอรี่)**

1 จานเล็ก

1/2

70



1 ชช



0

45



1 ชช



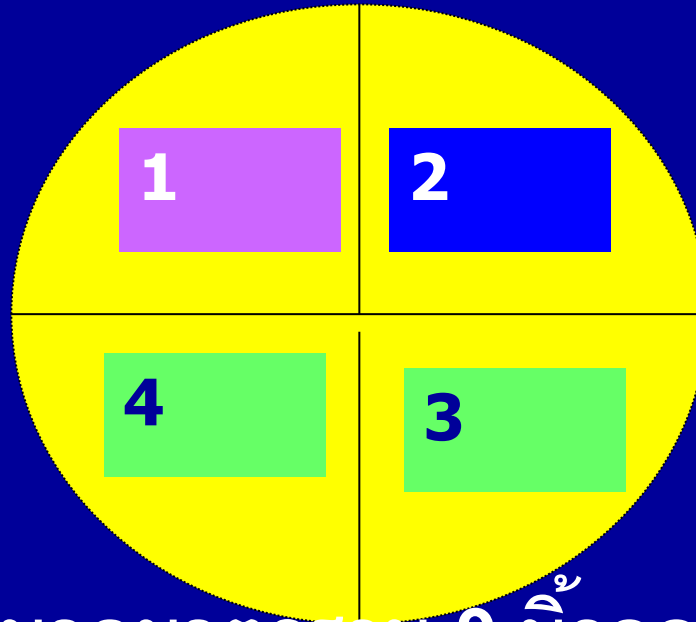
0

20

ชนิดา ปิซติการ

# หลักในการจัดอาหารผู้ป่วยไตเรื้อรังอย่างง่าย

ผลไม้  
1 จาน  
เล็ก



1 แก้ว

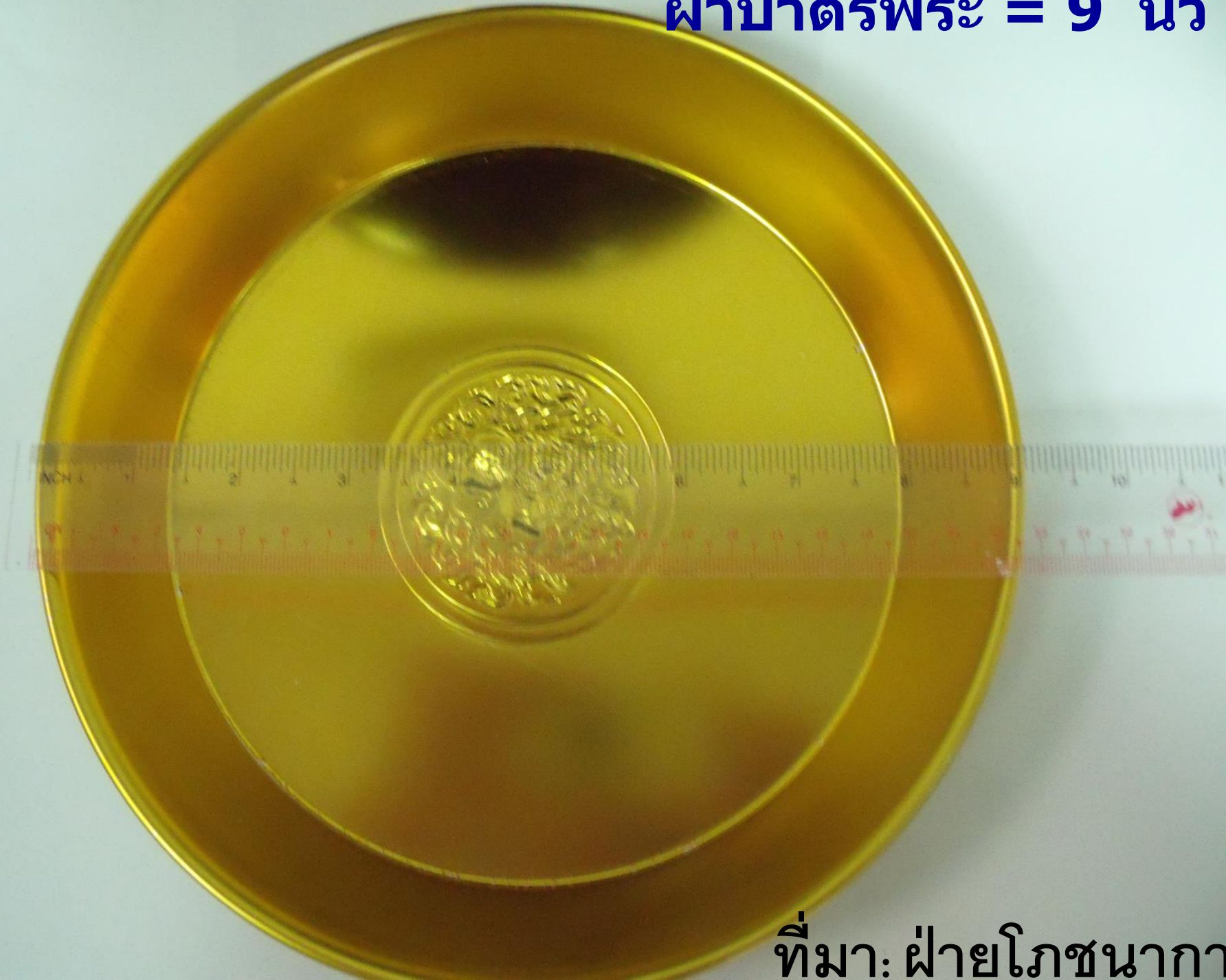
1. แบ่งจานอาหารขนาดมาตรฐาน 9 นิ้วออกเป็น 4 ส่วน

ส่วนที่ 1 หมายถึง  $\frac{1}{4}$  ของจานเป็นอาหารหมวดข้าว แป้ง

ส่วนที่ 2 หมายถึง  $\frac{1}{4}$  ของจานเป็นอาหารหมวดเนื้อสัตว์ และอาหารทดแทนเนื้อสัตว์

ส่วนที่ 3 และ 4 หมายถึง  $\frac{1}{2}$  ของจานเป็นอาหารหมวดผัก

ฝาบาตรพระ = 9 นิ้ว



ที่มา: ฝ่ายโภชนาการ



ตักข้าว = 1 ทัพพีหม้อ



15.03.2005 10:37



# การกำหนดปริมาณโปรตีนที่ควรบริโภค ต่อวันตามระยะของโรคไตเรื้อรัง

## ปริมาณโปรตีน :

- โปรตีน 0.8 - 1.0 กรัม/นน.ตัวที่ควรจะเป็น 1 กก./วัน (ผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังระยะที่ 1 - 2, 3a)
- โปรตีน 0.6 - 0.8 กรัม/นน.ตัวที่ควรจะเป็น 1 กก./วัน (ผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังระยะที่ 3b, 4-5)
- โปรตีน 0.3 - 0.6 กรัม/นน.ตัวที่ควรจะเป็น 1 กก./วัน\*\* (ผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังระยะที่ 3)
- โปรตีน 0.3 - 0.4 กรัม/นน.ตัวที่ควรจะเป็น 1 กก./วัน\*\*\* (ผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังระยะที่ 4 - 5)
- โปรตีน 1.0 - 1.5 กรัม/นน.ตัวที่ควรจะเป็น 1 กก./วัน (ผู้ป่วยที่ได้รับการบำบัดทดแทนไต)
- อื่นๆ : .....

● ปริมาณโปรตีนที่ควรได้รับ ..... กรัม/วัน (ปริมาณโปรตีนที่ควรได้รับ x น้ำหนักตัวที่ควรจะเป็น) — (1)

$$\text{*อัตราการกรองอย่างง่าย (มล./นาที) = } \frac{(140-\text{อายุ}) \times \text{น้ำหนักตัว (กิโลกรัม)}}{72 \times \text{ครีอะตินีนในเลือด (มิลลิกรัม/เดซิลิตร)}} \times (0.85 \text{ สำหรับผู้หญิง})$$

\*\*ถ้าผู้ป่วยรับประทานอาหารโปรตีนต่ำหรือโปรตีนต่ำมาก ควรพิจารณาให้ได้รับ ketoamino acids หรือ essential amino acids  
 \*\*\*ถ้าผู้ป่วยรับประทานอาหารโปรตีนต่ำมาก ควรพิจารณาให้ได้รับ ketoamino acids



# แผนอาหารสำหรับแนะนำการบริโภค

หน้า 4

## แบบแผนอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคไตเรื้อรัง

โปรดใส่เครื่องหมาย / ในช่อง  ตามจำนวนโปรตีนที่ผู้ป่วยควรได้รับต่อวัน

	โปรตีนต่อวัน (กรัม)	เนื้อสัตว์ (ช้อนโต๊ะ)	ข้าว/แป้ง (ทัพพี)	แป้งปลอดโปรตีน (ทัพพี)	ผัก (ทัพพี)	ผลไม้ (ส่วน)	น้ำมัน (ช้อนชา)	น้ำตาล (ช้อนชา)	*พลังงานเฉลี่ย (กิโลแคลอรี)
ระยะก่อนล้างไต	<input type="checkbox"/> 15	2	2	4	3	1	10	6	1,300
	<input type="checkbox"/> 20	3	3	4	3	1	10	6	1,400
	<input type="checkbox"/> 25	4	4	4	3	1	10	6	1,500
	<input type="checkbox"/> 30	5	4.5	3	3	1	10	6	1,500
	<input type="checkbox"/> 35	6	5	3	3	2	10	6	1,600
	<input type="checkbox"/> 40	8	4	3	3	2	10	6	1,600
	<input type="checkbox"/> 45	9	4.5	3	3	2	10	6	1,700
	<input type="checkbox"/> 50	10	6	3	3	2	10	6	1,800
	<input type="checkbox"/> 55	11	6	2	3	3	10	6	1,850
ระยะล้างไต	<input type="checkbox"/> 60	12	7	-	3	1	10	6	1,600
	<input type="checkbox"/> 65	13	7	-	3	2	10	6	1,700
	<input type="checkbox"/> 70	14	8	-	4	2	8	6	1,800
	<input type="checkbox"/> 75	16	7	-	4	2	8	6	1,800
	<input type="checkbox"/> 80	17	8	-	4	2	8	6	1,900

\*หมายเหตุ ถ้าพลังงานเฉลี่ยไม่ครบตามการคำนวณพลังงานที่ผู้ป่วยควรได้รับต่อวัน ให้ปรับเพิ่มพลังงานจากแป้งปลอดโปรตีน

## 2. จัดอาหารลงจานตามส่วน

ส่วนที่1



ผู้ปวยควรได้รับพลังงานให้เพียงพอ เพื่อป้องกัน  
โปรตีนถูกดึงไปใช้เป็นพลังงานทำให้เกิดภาวะขาด  
อาหารได้ ควรบริโภคข้าว แป้ง  
อย่างน้อยมี้อละ 1-2 ทัพพี หลีกเลี้ยงแป้งที่มี  
ส่วนผสมของผงฟู เช่น ขนมนึ่ง เบเกอรี่



# กินไม่อ้วนทำไงดี



## ให้กินแป้งปลอดโปรตีน

### หมวดแป้งปลอดโปรตีน

1 ถ้วย = พลังงานเฉลี่ย 70 กิโลแคลอรี



เส้นสุก 1 ถ้วย



สาสุก 1 ถ้วย



ถัวยเตี่ยวเขียวสุก 1 ถ้วย





# แป้งที่มีปริมาณ โปรตีนต่ำ

## 1 ทัพพีให้โปรตีนน้อย ให้พลังงาน = 70 แคลอรี

- วุ้นเส้น
- แป้งมัน
- สาหร่าย
- เส้นเขียวไข่



# ประโยชน์ของแป้งปลอดโปรตีน



ให้พลังงานเหมือนข้าว แป้ง  
แต่โปรตีนน้อยมาก



แหล่งพลังงานที่ดีไม่เพิ่มโปรตีน

ดัชนีน้ำตาลต่ำ ( low glycemic index)



ทำให้ระดับน้ำตาลในเลือดขึ้นช้าๆ  
อิมมูน

ฟอสฟอรัสต่ำ โพแทสเซียมต่ำ โซเดียมต่ำ



ทำอาหารคาว อาหารหวาน

# ตัวอย่างอาหารที่ทำจากแป้งปลอดโปรตีน : เส้นเชียงไฮ้





# ตัวอย่างเมนูอาหารจากแป้งปลอดโปรตีน

ยำวุ้นเส้น



ก๋วยเตี๋ยววุ้นเส้น



By พัดพิง



แกงจืดวุ้นเส้น



ผัดวุ้นเส้น

# อย่างเมนูอาหารจากแป้งปลอดโปรตีน



ยำก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้



ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้ผัดขี้เมา



# ตัวอย่างขนมที่ทำจากแป้งปลอดโปรตีน : แป้งถั่วเขียว



ขนมหวาน  
ของว่าง



# อาหารที่มีฟอสฟอรัสสูงควรหลีกเลี่ยงเมื่อมีระดับ ฟอสฟอรัสในเลือดสูง(เกิน 5 มก/ดล)



**เค้ก**



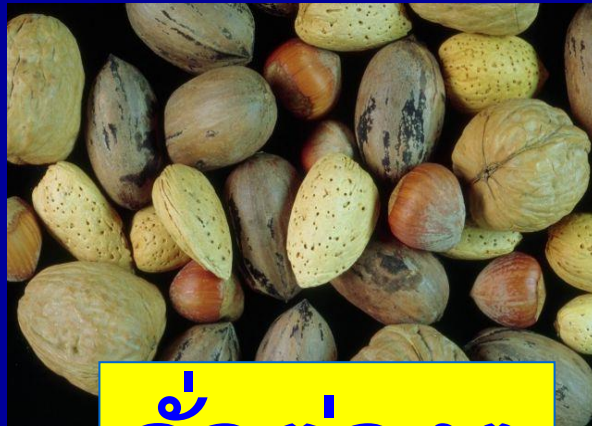
**ไอศกรีม**



**พาย**



**นม**



**ถั่วต่างๆ**



**เนย**

ส่วนที่ 2



- ส่วนที่ 2 หมายถึง 1/4 ของจานเป็นอาหารหมวกเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
- เลือกกิน ปลา เนื้อไก่ เนื้อหมู ไช้ขาว โดยกิน มื้อละ 2-3 ช้อนโต๊ะ (ขึ้นกับน้ำหนักตัวและระยะของโรคไต)



# โปรตีนที่ควรบริโภคเมื่อเทียบจากน้ำหนักตัวของคนที่ เป็นโรคไตเรื้อรังระยะที่1-3a(eGFR มากกว่า 45)

โปรตีน **0.8** กรัมต่อน้ำหนักตัวที่ควรจะเป็น **1** กิโลกรัม

น้ำหนักตัวที่ควร จะเป็น (กิโลกรัม)	โปรตีนรวม ที่ผู้ป่วยควร บริโภคต่อวัน (กรัม)	โปรตีนที่มีคุณภาพดี (60% ของโปรตีนที่ผู้ป่วยควรบริโภคต่อวัน เปรียบเทียบเป็นเนื้อสัตว์ที่ผู้ป่วยควรได้รับ (ช้อนโต๊ะวัน))
45	36	6
50	40	7
55	44	7.5
60	48	8
65	52	9
70	56	9.5
75	60	10
80	64	11

◦ กัลยา กาลสัมฤทธิ์ นักกำหนดอาหาร สาขาวิชาภัคกะวิทยา ภาควิชาอายุรศาสตร์

◦ คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลศิริราช

# โปรตีนที่ควรบริโภคเมื่อเทียบจากน้ำหนักตัวของคนที่ป่วยเป็นโรคไตเรื้อรังระยะที่5D

โปรตีน **1.2**กรัมต่อน้ำหนักตัว **1** กิโลกรัม(เพิ่มเนื้อสัตว์)

น้ำหนักตัวที่ควรจะเป็น (กิโลกรัม)	โปรตีนรวมที่ผู้ป่วยควรบริโภคต่อวัน (กรัม)	โปรตีนที่มีคุณภาพดี (60% ของโปรตีนที่ผู้ป่วยควรบริโภคต่อวัน <b>เปรียบเทียบเป็นเนื้อสัตว์ที่ผู้ป่วยควรได้รับ (ช้อนโต๊ะวัน)</b> )
45	54	9
50	60	10
55	66	11
60	72	12
65	78	13
70	84	14
75	90	15
80	96	16

# การควบคุมเกลือโซเดียมในอาหาร

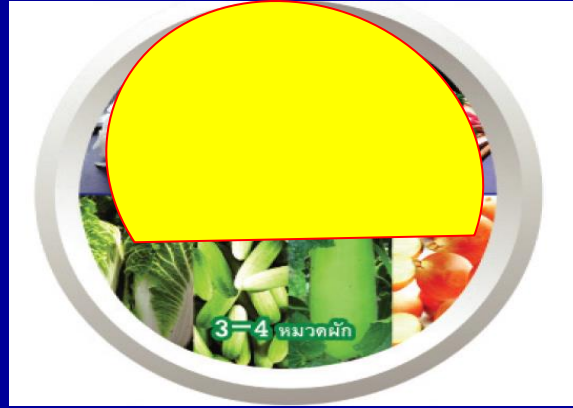
- ลดการเติมเครื่องปรุง บริโภคอาหารอ่อนเค็ม
- เมื่อสั่งอาหารลดเครื่องปรุงลงทีละนิด
- กินอาหารสดใหม่ หลีกเลี่ยงอาหารสำเร็จรูป
- ลดการกิน ขนมปัง เบเกอรี่
- ใช้เครื่องเทศ ในการชูรส

# ควบคุมความดันโลหิต DASH: Dietary Approaches to Stop HT

การปรับเปลี่ยนพฤติกรรม	คำแนะนำ	ค่าประมาณของ SBP ที่ลดลง
1. ลดน้ำหนัก	รักษาน้ำหนักตัวให้อยู่ในระดับปกติโดยมีค่าดัชนีมวลกาย (Body mass index, BMI) มีค่าตั้งแต่ 18.5-24.9 กิโลกรัม/เมตร <sup>2</sup>	50-20 มิลลิเมตรปรอท ต่อน้ำหนักตัวที่ลดลง 10 กิโลกรัม
2. รับประทานอาหารแบบ DASH*	รับประทานอาหารที่มีส่วนประกอบ ของผัก ผลไม้ และนมไขมันต่ำ โดยพยายามลดปริมาณไขมันอิ่มตัว และไขมันที่รับประทานทั้งวัน	8-14 มิลลิเมตรปรอท
3. ลดปริมาณเกลือโซเดียม	ลดปริมาณโซเดียมให้น้อยกว่า 2,400 มิลลิกรัม/วัน(หรือเกลือแกง 6 กรัม/วัน)	2-8 มิลลิเมตรปรอท
4. เพิ่มการออกกำลังกาย	ออกกำลังกายแบบแอโรบิค(Arobic) เช่น เดินเร็ว อย่างน้อยวันละ 30 นาที 5-7 ครั้งใน 1 สัปดาห์	4-9 มิลลิเมตรปรอท
5. ดื่มแอลกอฮอล์ในปริมาณที่เหมาะสม	จำกัดปริมาณแอลกอฮอล์(เอทิลแอลกอฮอล์)ไม่เกิน 2 drink/วัน(เช่น เบียร์ 720 มิลลิลิตร, ไวน์ 300 มิลลิลิตร หรือ วิสกี้ที่ยังไม่ผสม90 มิลลิลิตร)ในชาย สำหรับในหญิง และผู้ที่มีน้ำหนักน้อยให้จำกัดปริมาณแอลกอฮอล์ ไม่เกิน 1 drink/วัน	2-4 มิลลิเมตรปรอท



## ส่วนที่ 3-4



- ส่วนที่ 3 และ 4 หมายถึง 1/2 ของจานเป็นอาหารหมวดผัก
- ควรเลือกกินผักสุกมื้อละ 2 ทัพพี
- ควรเลือกกินผักสีอ่อนๆ เช่น บวบเหลี่ยม แตงกวา(เอาเมล็ดออก) แตงร้าน ฟักเขียว หอมหัวใหญ่ ผักกาดขาว พริกหวาน
- หลีกเลี่ยงการกินผักที่มีโพแทสเซียมสูง ได้แก่ เห็ดโคน ผักโขม ชะอม หน่อไม้ฝรั่ง มันเทศ มันฝรั่ง มะเขือเทศ บร็อคโคลี่ แครอทดิบ

# ควรหลีกเลี่ยงอาหารที่มีโพแทสเซียมสูง เมื่อมีระดับโพแทสเซียมในเลือดเกิน 5 มก/ดล



อาหารที่มีโพแทสเซียมสูง

# ผลไม้



ผลไม้ 1 จานเล็ก

- ควรเลือกผลไม้วันละ 1-2 จานเล็ก
- 1 จานเล็ก = ผลไม้ 8-10 ชิ้นค้ำหรือผลไม้ขนาดกลาง 4 ผลหรือ ผลไม้ขนาดใหญ่ 1 ผล
- เลือกกินผลไม้ที่มีโพแทสเซียมต่ำและปานกลาง ได้แก่ ชมพู เงาะ สับปะรด มังคุด องุ่นเขียว
- ผลไม้ที่มีโพแทสเซียมสูง ได้แก่ ทูเรียน กล้วย ลำไย น้อยหน่า ขนุน มะเฟือง แคนตาลูป และผลไม้แห้ง

# พลังงาน

- แหล่งของพลังงานส่วนใหญ่มาจากคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน น้ำตาลและน้ำมัน
- พลังงานที่ผู้ปวยควรจะได้รับขึ้นอยู่กับผู้ปวยแต่ละราย
- ควรได้รับพลังงานจากอาหารให้เพียงพอในแต่ละวันเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดภาวะกล้ามเนื้อลีบ
- ชนิดของไขมันส่วนใหญ่ ควรเป็นไขมันดี (ไขมันไม่อิ่มตัว)



# น้ำมันอันไหนที่มี ไชมันไม้อิมตัวตำแหน่งเดียว



1

2

3



**Key:**

 Saturated

 Monounsaturated

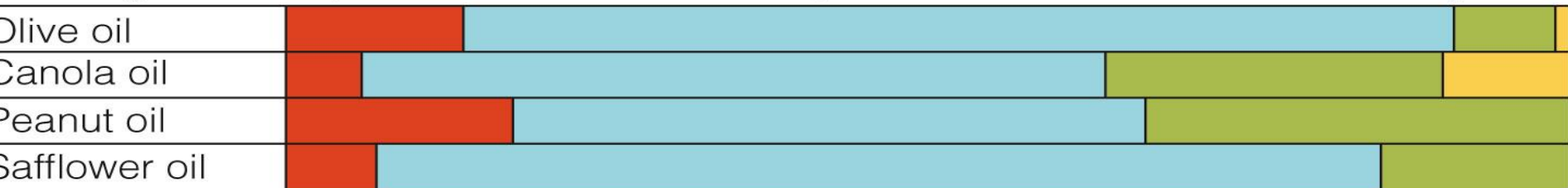
 Polyunsaturated, omega-6

 Polyunsaturated, omega-3

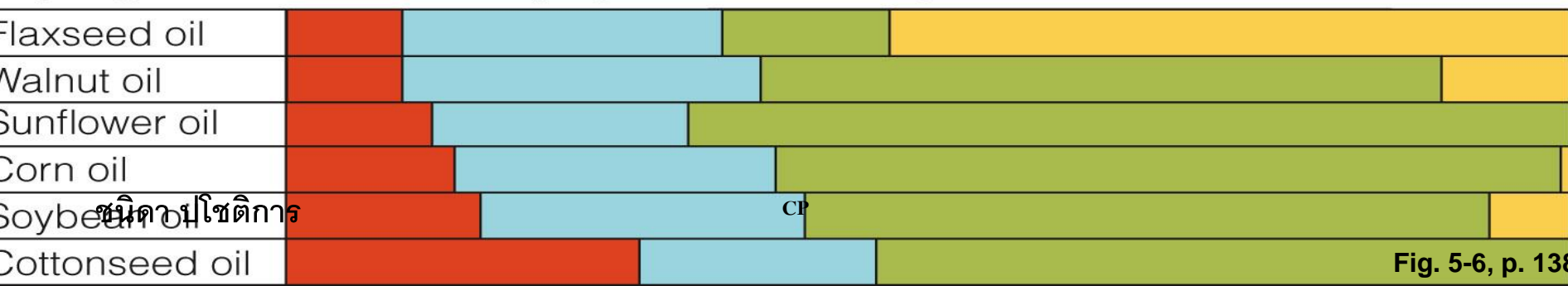
Animal fats and the tropical oils of coconut and palm are mostly **saturated** fatty acids.



Some vegetable oils, such as olive and canola, are rich in **monounsaturated** fatty acids.



Many vegetable oils are rich in **polyunsaturated** fatty acids.



ชนิดของไขมัน

CP

# เลือกกินไขมันชนิดที่ดี

~~ไขมันอิ่มตัว~~

~~• ผลิตภัณฑ์นม  
(ชีส เนย ไขมันนม)~~

~~• พาย~~

~~• บิสกิต~~

~~• ชูนมถั่ว~~

~~• น้ำมันหมู ไข่~~

~~• เนยขาว~~

ไขมันไม่อิ่มตัว

ตำแหน่งเดียว

• น้ำมันมะกอก

• น้ำมันรำข้าว

• น้ำมันถั่วลิสง

• น้ำมันงา



ไขมันไม่อิ่มตัว

หลายตำแหน่ง

น้ำมัน ดอกคำฝอย

• น้ำมันถั่วเหลือง

• น้ำมันดอก

ทานตะวัน

• น้ำมันถั่วเหลือง

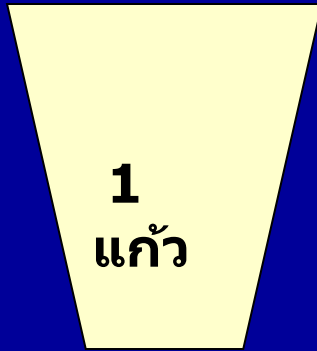
• น้ำมันปลา

ชนิดนี้

# น้ำมันที่ควรใช้ในการประกอบอาหาร

- น้ำมันปาล์มไร้ทอด
- น้ำมันรำข้าว น้ำมันดอกทานตะวัน น้ำมันถั่วเหลือง ใช้สลับกันในการผัด
- หลีกเลี่ยงไขมันทรานส์(เนยขาว)

# เครื่องดื่ม



- หลีกเลี้ยง นมและผลิตภัณฑ์จากนม นมเปรี้ยวพร้อมดื่ม ไอศกรีม เนย หลีกเลี้ยง น้ำอัดลมสีเข้ม ชา กาแฟที่มีรสแก่จัด ช็อคโกแลตและเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
- ปริมาณ = ปริมาตรของปัสสาวะ 24 ชม. + 500 cc









ที่มา: ฝ่า



# เมื่อเป็นโรคไตเรื้อรังที่ลงไตแล้ว อาหารจะเปลี่ยนไป



# ตำรับอาหารสำหรับผู้สูงอายุ โรคไตเรื้อรัง





# สำหรับผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังระยะ 3 b-5

## แกงอ่อม



### ส่วนผสมแกงอ่อม

ไข่ขาว (เบอร์ 2)	2	ฟอง
วุ้นเส้น (ห่อเล็ก)	40	กรัม
(แช่น้ำให้นิ่มตัดและล้างให้ละเอียด)		
แป้งมัน	3	ช้อนโต๊ะ
ใบมะกรูด (ฉีก)	1	ช้อนโต๊ะ
ผักชี (หั่น)	1/4	ถ้วยตวง
ต้นหอม (หั่น)	1/4	ถ้วยตวง
ผักชีฝรั่ง (หั่นฝอย)	1	ช้อนโต๊ะ
ข่าอ่อน (หั่นแว่นบางๆ)	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืชถั่วเหลือง	4	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว (ถั่วเหลือง)	4	ช้อนชา
(สูตรโซเดียมต่ำ ลดโซเดียม 40 %)		
ข้าวสาร	1/2	กิโลกรัม
(ข้าวเหนียว หรือข้าวเจ้า)		
น้ำเปล่า	700	ซี.ซี.

### คุณค่าทางโภชนาการ (ต่อ 1 ถ)

คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)
<b>18.30</b>	<b>3.07</b>	<b>4.98</b>
โซเดียม (มิลลิกรัม)	ฟอสฟอรัส (มิลลิกรัม)	โพแทสเซียม (มิลลิกรัม)
<b>434.52</b>	<b>22.95</b>	<b>105.05</b>
พลังงาน (กิโลแคลอรี)		
<b>130.28</b>		

# สำหรับผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังระยะ 3 b-5

## || เอ็มโปชยาว

ส่วนผสม (ต่อ 4 กั)

ส่วนผสมน้ำพริก||เอ็ม

พริกแห้ง (หั่น)	2	เม็ด
ข่าแก่ (ซอย)	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมหัวเล็ก (20 กลีบ) (แกะเปลือก)	2	ช้อนโต๊ะ
หอมแดงหัวเล็ก (3 หัว) (ซอย)	2	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ (ซอย)	2	ช้อนโต๊ะ
รากผักชี (หั่น)	1	ช้อนโต๊ะ

นำส่วนผสมทั้งหมดรวมกันโขลกให้ละเอียด



20.87      3.06      4.93

โซเดียม (มิลลิกรัม)      ฟอสฟอรัส (มิลลิกรัม)      โพแทสเซียม (มิลลิกรัม)

430.50      23.20      109.99

พลังงาน (กิโลแคลอรี)

139.32

# สำหรับผู้ป่วยโรคไตที่ได้รับการบำบัดทดแทนไต(5D)



เส้นใหญ่ราดหน้าใส่ไข่  
น้ำหนัก 372 กรัม

## สารอาหาร

โปรตีน	(กรัม)	11
พลังงาน	(กิโลแคลอรี)	419
โซเดียม	(มิลลิกรัม)	900

สัดส่วน	ข้าว-แป้ง (ทัพพี)	เนื้อสัตว์ (ช้อนโต๊ะ)	ไข่* (ฟอง)	ผัก (ทัพพี)	น้ำมัน (ช้อนชา)
อาหาร	2	2	1	1	2



# สำหรับผู้ป่วยโรคไตที่ได้รับการบำบัดทดแทนไต(5D)



กระเพาะปลา  
น้ำหนัก 369 กรัม

## สารอาหาร

โปรตีน	(กรัม)	22.5
พลังงาน	(กิโลแคลอรี)	300
โซเดียม	(มิลลิกรัม)	909

สัดส่วนอาหาร	ข้าว-แป้ง (ทัพพี)	เนื้อสัตว์ (ช้อนโต๊ะ)	ผัก (ทัพพี)	น้ำมัน (ช้อนชา)
	0.5	6	0.5	0.5



# การประเมินและติดตาม













- EDA เป็นแบบฟอร์มที่ได้ถูกจัดทำขึ้น เพื่อให้ง่ายต่อการประเมินการบริโภคอาหาร โดยเฉพาะในผู้ป่วยโรคไตเรื้อรัง
- EDA ใช้ในการคำนวณปริมาณเฉลี่ยของสารอาหารที่ผู้ป่วยบริโภคใน 1 วัน โดยเฉพาะ พลังงาน โปรตีน



# กินไปเท่าไร?

## How much did you eat?

For each food, Please put an "X" on the amount you ate.

Food	I ate none of it.	I just tasted it.	I ate a little.	I ate half of it.	I ate a lot.	I ate all of it.
1. Spaghetti with meat sauce						
2. Broccoli						



# ต้องรู้ผลเลือดในแต่ละเดือน

## ผลตรวจทางห้องปฏิบัติการ

เดือน	น้ำหนัก	บียูเอ็น (BUN)	โพแทสเซียม (K)	ฟอสฟอรัส (P)	แอลบูมิน (A/b)	เม็ดเลือด (Hct)
ไม่เกิน 2-3		60-	3.5-5	3.5-5	3.5	36
กก ต่อครั้ง		100				

บียูเอ็น โพแทสเซียม ฟอสฟอรัส แอลบูมิน เม็ดเลือด



# C linical Sign

สารอาหารที่ขาด	สังเกตเห็นจาก	
โปรตีน	Easily pluckable hair Flag sign hair	
ได้รับพลังงานไม่เพียงพอ	สังเกตเห็นจาก	
ไขมันใต้ผิวหนังบางลง	จับผิวหนังบริเวณ <b>tricep bicep</b> แล้วชั้นไขมันบาง	
กล้ามเนื้อเล็กลง	ขมับตอ เห็นกระดูกไหปลาร้าชัดเจน เห็นกระดูกซี่โครงชัดเจน เห็นกระดูกหัวไหล่ชัดเจน เห็นกระดูกหัวเข่าชัดเจน	

# การเยี่ยมบ้าน

- ควรมีการเยี่ยมบ้านอย่างสม่ำเสมอ
  - ประเมินสัมพันธภาพสมาชิกในครอบครัว
  - ควรแนะนำการเตรียมสิ่งแวดล้อมให้เหมาะสมกับการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม
  - หาแนวทางการแก้ไขปัญหา ร่วมกับผู้ป่วยและครอบครัว เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีของผู้ป่วย

# การพัฒนาจุดเชื่อมโยง

**CKD คลินิก**

**ทีมรักไต**

**สหวิชาชีพ**

- แพทย์
- พยาบาล
- นักกำหนดอาหาร/  
นักโภชนาการ
- เภสัชกร
- นักกายภาพบำบัด

- รพ.สต.
- อสม.
- ผู้ป่วย-  
ญาติ



# โภชนาการในผู้สูงอายุเป็นสิ่งจำเป็นและ สำคัญ บุคคลากรทางการแพทย์ต้อง ทำงานร่วมกันในการดูแลผู้สูงอายุใน ชุมชนให้มีชีวิตอยู่อย่างมีคุณภาพชีวิตที่ดี ทั้งร่างกายและจิตใจแม้เป็นโรคไต

