



西新潟中央病院

NST NEWS 第16号

NST: Nutrition Support Team

発行日：2015年2月3日

担当：NST委員会

編集：栄養管理室

連絡先：内線 1303

NSTミニレクチャー 第10回 ～栄養剤の半固形成の話～

月に1度の栄養の勉強、NSTミニレクチャーのコーナーです。

第10回は栄養剤の半固形成についてです。

・栄養剤の半固形成って？

一般的に栄養剤は液体の形状をしていますが、とろみ剤や寒天を加えることで粘度を高くすることができます。これを栄養剤の**半固形成**といいます。

・栄養剤を半固形成するとどうなるの？

液状の栄養剤の投与に比べて、以下のような効果があるとされています。

- ① 逆流を起こしにくくなり、誤嚥や嘔吐が減少
- ② 胃からの排出時間が遅くなることによる、下痢の減少
- ③ 注入時間の短時間化による褥瘡予防や、リハビリテーションの時間確保

ただしその性質上細いチューブでは詰まってしまうことから、今までは胃瘻でのみ使用されていました。

・経鼻胃管の方に半固形栄養剤を投与することはできないの？

半固形栄養剤は経鼻胃管から投与できませんが、経鼻胃管から投与した液体栄養剤を**胃の中で半固形成**する方法があります。当院でも何例か使用経験がありますが、**REF-P1(レフピーワン)**という粘度調整食品を使用することで、液体栄養剤を胃の中で半固形成することができます。

また最近では投与するだけで胃の中で胃酸と反応して半固形成する栄養剤も発売されており、大塚製薬のハイネーゲル、テルモのマーメッドなどがそれにあたります。

上記REF-P1に関しては当院でも使用が可能のため、栄養剤投与後の逆流、痰の多量分泌、下痢などの症状でお困りの場合は、NSTまたは栄養管理室までご相談ください。



左から REF-P1、ハイネーゲル、
マーメッド

※画像はメーカーHPより引用

(文責：栄養管理室 澤田周矢)

第30回日本静脈経腸栄養学会学術集会のお知らせ

日時：平成27年2月12日(木)～13日(金)

場所：神戸国際会議場、神戸国際展示場、
神戸ポートピアホテル

参加費：一般 12,000円

栄養関連では日本最大規模の学術集会です。

編集後記

今年はインフルエンザが大流行しています。

ある研究によりますと、ヨーグルトに含まれる乳酸菌・ビフィズス菌、緑茶に含まれるカテキンにインフルエンザの予防効果がみられたそうです。風邪を引きやすくしてお悩みの方は試してみてもいいかもしれません。