วิธีทำ

1. ฟักทอง, แครอท หั่นชิ้น ต้มสุก
2. เนื้อปลา หรือ เนื้อไก่ หั่นชิ้น ต้มสุก
3. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดรวมกันในโถปั่น เติมน้ำต้มสุกเล็กน้อย
4. ปั่นส่วนผสมให้ละเอียดกรองด้วยกระชอนตาถี่
5. ตวงอาหารที่กรองแล้วเติมน้ำต้มสุกให้ได้ 1,000 ml. (หรือ 1 ลิตร)

หมายเหตุ

เนื้อปลาหรือเนื้อไก่ที่ใช้ควรเอาก้างหรือหนังออกและอาจใช้หมูเนื้อแดงแทนได้

ข้อควรระวัง

เพื่อให้ได้อาหารที่มีประโยชน์ สะอาด และปลอดภัย ควรระมัดระวังในการจัดเตรียมอาหาร ดังนี้

1. ความสะอาดสถานที่เตรียมอาหารควรทำความสะอาดและใช้น้ำยาฆ่าเชื้อก่อนและหลังเตรียมอาหารทุกครั้งส่วนภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมไม่ควรปะปนกับการเตรียมอาหารชนิดอื่นๆ
2. การชั่งตวงวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหารควรมีการชั่งตวงที่รอบคอบเพื่อให้ได้ปริมาณตามที่คำนวณไว้ความผิดพลาดจะทำให้คุณค่าอาหารเปลี่ยนแปลงได้
3. การเก็บรักษา อาหารทางสายให้อาหารเมื่อเตรียมเสร็จแล้วควรเก็บไว้ในตู้เย็นที่สะอาด อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
4. ผู้เตรียมอาหารควรแต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่สะอาด สุขภาพดีไม่เป็นโรคติดต่อเป็นพาหะนำเชื้อโรคสู่อาหาร

เอกสารอ้างอิง

รุจิรา สัมมะสุต. อาหารที่ให้ทางสายให้อาหาร. หน่วยอาหารและโภชนาการ,โรงพยาบาลรามาธิบดี. กรุงเทพ (ม.ป.ป.)

รุจิรา สัมมะสุต.อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล และหลักการสั่งอาหาร,พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ: พิมพ์ดี; 2538

SCH

โรงพยาบาลมะเร็งสุราษฎร์ธานี

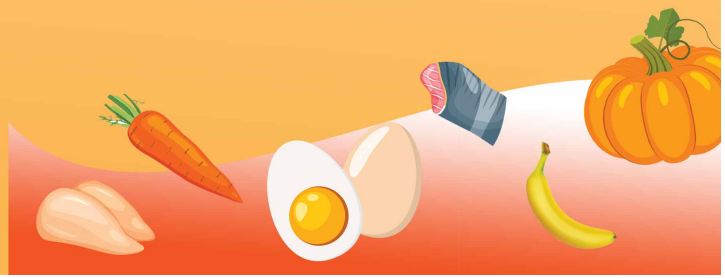
อาหารปั่นผสม

Blenderized formula

กลุ่มงานโภชนศาสตร์

ภารกิจด้านวิชาการและการแพทย์

โรงพยาบาลมะเร็งสุราษฎร์ธานี



อาหารปั่นผสม

เป็นอาหารที่ให้ทางสายให้อาหาร เตรียม จากอาหาร 5 หมู่ โดยเลือกอาหารแต่ละหมู่ที่สามารถปั่นผสมเข้าด้วยกันซึ่งมีทั้ง ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ น้ำตาล และน้ำมันพืช โดยเตรียมส่วนผสม ให้สุก ปั่นผสมเข้าด้วยกันกรองเอากากที่ไม่ละเอียดออก มีลักษณะเป็นของเหลว ลื่นไหลง่ายซึ่งสามารถผ่านสายให้อาหารเข้าสู่ร่างกาย ผู้ป่วยได้ โดยไม่ติดขัด การให้อาหารทางสายให้อาหารจะ เป็นวิธีให้อาหารแก่ผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทาน ทางปากอย่างปกติ

อุปกรณ์และภาชนะ

1. ช้อนตวง ถ้วยตวงมาตรฐาน เครื่องชั่งละเอียด
2. เขียง มีด หม้อ หม้อนึ่ง ลังถึง กระชอน
3. ทัพพี ช้อน ถ้วยสำหรับใส่อาหารที่จะนึ่ง
4. เครื่องปั่นไฟฟ้า (Blender)

อัตราส่วน

สูตรอาหารสายยางผู้ป่วยโรคมะเร็ง

สูตรโปรตีนสูง 1:1 = 1,000 ml. : 1,000 kcal.

ส่วนผสม

ไข่ไก่ต้มสุก	4	ฟอง
เนื้อปลา, ไก่	2.5	ช้อน (100 กรัม)
ฟักทอง, แครอท	0.5	ถ้วย (50 กรัม)
ผักใบเขียว	1	ถ้วย (70 กรัม)
กล้วยหอม	1	ผลเล็ก (50 กรัม)
น้ำตาลทราย	7	ช้อน (110 กรัม)
น้ำมันถั่วเหลือง	2	ช้อนชา
เกลือ	1	ช้อนชา
น้ำต้มสุก (เติมให้ได้)	1,000	มล.

พลังงานเฉลี่ย	**990 กิโลแคลอรี่**
โปรตีน	**46.50 กรัม (20 %)**
ไขมัน	**32.50 กรัม (29%)**
คาร์โบไฮเดรต	**127.50 กรัม (51 %)**

อัตราส่วนที่ใช้

สูตรอาหารสายยางผู้ป่วยโรคมะเร็ง

สูตรโปรตีนสูง

ส่วนผสม

ไข่ไก่ต้มสุก	..... ฟอง
เนื้อปลา, ไก่	..... ช้อน
ฟักทอง, แครอท	..... ถ้วย
ผักใบเขียว	..... ถ้วย
กล้วยหอม	..... ผลเล็ก
น้ำตาลทราย	..... ช้อน
น้ำมันถั่วเหลือง	..... ช้อนชา
เกลือ	..... ช้อนชา
น้ำต้มสุก (เติมให้ได้)	..... มล.

พลังงาน	**.....กิโลแคลอรี่**
โปรตีน	**..... กรัม**
ไขมัน	**..... กรัม**
คาร์โบไฮเดรต	**..... กรัม**