



ความเป็นมา

ผู้ป่วยที่เข้ามารับการรักษาในหอผู้ป่วยวิกฤตโรคหัวใจ (CCU) ส่วนใหญ่เป็นผู้ป่วยที่อยู่ในภาวะวิกฤต มีความจำเป็นต้องใส่ท่อช่วยหายใจ ทำให้ผู้ป่วยไม่สามารถรับประทานอาหารเองทางปากได้ ผู้ป่วยกลุ่มนี้จึงจำเป็นต้องได้รับสารน้ำสารอาหารเหลวทางสายยาง (NG tube)

อาหารที่ให้ทางสายยางส่วนใหญ่เป็น Blenderized Diet (BD) ซึ่งมีความหนืดขึ้นอยู่กับสูตรในการให้ตามแผนการรักษาของแพทย์ จากการให้อาหารเหลวทางสายยางพบปัญหาว่าระยะเวลาการให้อาหารนั้นต้องใช้เวลา 2-4 ชม. ทำให้อาหารที่ได้รับการอุ่นแล้วจะเย็นลงและมีความหนืดมากขึ้น ปริมาณอาหารหมดไม่ตรงตามแผนการพยาบาล ที่สำคัญเสี่ยงต่อการอุดตัน ซึ่งส่งผลให้ผู้ป่วยท้องเสีย หรืออาหารไม่ย่อย ไม่สามารถรับอาหารม้อัดไปได้

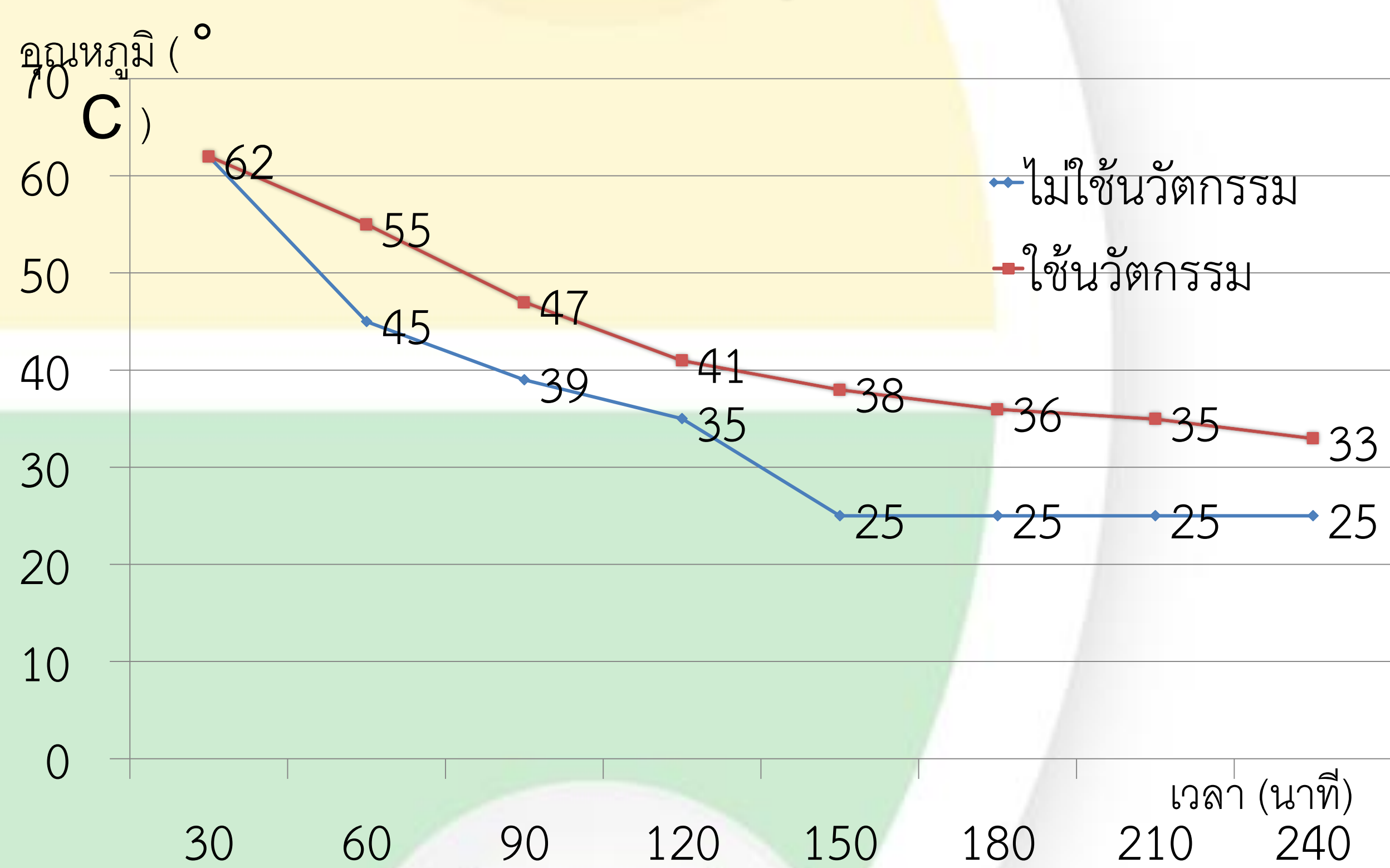
จึงได้คิดนวัตกรรม “ควบคุมอุณหภูมิอาหารเหลว” (Warmer feeding bag) เพื่อการถนอมอาหารทำให้อาหารมีความอุ่น ไม่หนืด ปรับการไหลได้ดี และถูกสุขลักษณะทางด้านโภชนาการแก่ผู้ป่วย



วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับอาหารเหลวทางสายยางที่อุ่นตลอดระยะเวลาการให้อาหาร
2. บุคลากรมีนวัตกรรม “ควบคุมอุณหภูมิอาหารเหลว” ใช้ในการถนอมอาหารให้ผู้ป่วย

ผลการเก็บข้อมูล



กราฟแสดง การเปรียบเทียบอุณหภูมิกับระยะเวลา ของอาหารเหลวทางสายยางระหว่างที่ใช้ถุงควบคุมอุณหภูมิกับไม่ใช้ถุงควบคุมอุณหภูมิอาหารเหลว (BD)

วิธีการดำเนินการจัดทำนวัตกรรม

1. ทบทวนวรรณกรรม เรื่องการถนอมอาหาร และออกแบบนวัตกรรม
2. สร้างนวัตกรรมตามรูปแบบ ปรับปรุงรูปแบบให้เหมาะสมกับการใช้งาน
3. นำนวัตกรรมมาทดลองเปรียบเทียบอุณหภูมิของ BD ระหว่างใช้กับไม่ใช้นวัตกรรม โดยวัดค่าอุณหภูมิของอาหารเหลวตามช่วงเวลา ณ เวลาที่ต่างกัน และเปรียบเทียบอุณหภูมิอาหารเหลวในถุง

สรุปและการนำไปใช้ประโยชน์

ได้ทำการเก็บข้อมูลกับผู้ป่วยจำนวน 8 ราย พบว่าผู้ป่วยที่ให้อาหารเหลวทางสายยางในช่วงเวลา 2-4 ชม. โดยใช้ใช้นวัตกรรม

“ควบคุมอุณหภูมิอาหารเหลว”(Warmer feeding bag)สามารถเก็บอุณหภูมิได้นานกว่าไม่ใช้นวัตกรรม ทำให้อาหารเหลวไม่หนืด สามารถให้ทางสายยางได้ตามแผนการรักษา โดย BD มีความอุ่นตลอดระยะเวลาการให้ 2-4 ชม.



ผลงานชิ้นแรก



ปรับปรุงครั้งที่ 1



ปรับปรุงครั้งที่ 2



นวัตกรรมปัจจุบัน



นำนวัตกรรมไปใช้

