การนำเสนอผลงาน Best practice Service Plan
การประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้การพัฒนาระบบบริการสุขภาพ (Service Plan Sharing)
ครั้งที่ ๕/๒๕๖๑

ส่วนที่ ๑

ผลงาน Best practice Service Plan สาขาไต

ชื่อผลงานพัฒนาตำรับอาหารพื้นบ้านจากถั่วเหลือง เมนู“ลาบหมูสวรรค์ถั่วเหลือง”

กำหนดรูปแบบการนำเสนอ

✓ ผลงานนวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์

ชื่อผู้ส่งผลงาน

ชื่อ นางอัยยา โสภาค ตำแหน่ง นักโภชนาการ

สถานที่ปฏิบัติงาน โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชบ้านดุง ตำบลศรีสุทโธ อำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี ๔๑๑๙๐ **เขตสุขภาพที่ ๘**

หมายเลขโทรศัพท์ : ๐๔๒ – ๒๗๓ ๗๐๑ – ๓ ต่อ ๘๑๐๓ **โทรสาร** ๐-๔๒๒๗ – ๓๗๐๔

โทรศัพท์มือถือ : ๐๙๔-๕๗๕๙๘๘๙

E-mail : angelsaw24@gmail.com

ปีที่ดำเนินการ : ปี ๒๕๖๑

ส่วนที่ ๒

บทคัดย่อ

๑.ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

งานโภชนศาสตร์โดยเฉพาะ งานโภชนบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลนับเป็นงานที่สำคัญ เพราะอาหารเป็นส่วนหนึ่งที่จะช่วยสนับสนุนการรักษาทางการแพทย์ป้องกันและลดอาการแทรกซ้อนของภาวะโรคที่เป็นอยู่และส่งเสริมสุขภาพรวมทั้งฟื้นฟูสมรรถภาพให้กับผู้ป่วย เมื่อเกิดภาวะเจ็บป่วยความอยากรับประทานอาหารของผู้ป่วยลดน้อยลง จากผลการสำรวจความพึงพอใจในด้านความหลากหลายของเมนูผู้ป่วยพบข้อเสนอแนะว่าอยากได้เมนูพื้นบ้านเมนูอีสาน ด้วยบริบทของพื้นที่เป็นคนอีสานชอบรับประทานอาหารพื้นบ้าน งานโภชนศาสตร์เห็นความสำคัญของผู้ป่วยที่ต้องได้รับอาหารครบตามหลักการจัดอาหารเพราะถ้าอาหารเป็นอาหารที่ไม่คุ้นเคยทำให้ผู้ป่วยไม่สามารถรับประทานได้หมดหรือไม่รับประทานเลย และทำให้เบื่ออาหารส่งผลให้ไม่รับประทานอาหารที่ทางโรงพยาบาลจัดไว้ให้ และผลจากการประเมินภาวะโภชนาการประกอบกับการสำรวจความพึงพอใจ ได้มีข้อเสนอแนะขอเมนูอาหารพื้นบ้าน อาหารท้องถิ่นอีสาน

งานโภชนศาสตร์จึงได้มีแนวคิดที่จะพัฒนาอาหารพื้นบ้าน ด้วยการทำแบบสำรวจและจัดลำดับอาหารอีสานที่ผู้ป่วยชอบรับประทาน ๕ อันดับแรกและเลือกเมนูอันดับที่๑ที่ผู้รับบริการชอบที่สุดมาพัฒนา ตำรับอาหาร โดยเป็นการพัฒนาตำรับอาหารจากถั่วเหลืองเพื่อส่งเสริมและบำบัดในกลุ่มผู้ป่วยที่นอนพักรักษาตัวในโรงพยาบาลเพื่อส่งเสริมการรักษาของแพทย์ โดยพัฒนาเมนูพื้นบ้าน เมนูอาหารอีสาน“ลาบหมูสวรรค์ถั่วเหลือง” โดยการนำถั่วเหลืองมาเป็นแหล่งโปรตีนทดแทนเนื้อสัตว์สามารถใช้เมนูนี้รวมกับการจัดบริการผู้ป่วยโรคไตที่ต้องจำกัดอาหารโปรตีนได้ด้วย เนื่องจากถั่วเหลืองเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางอาหารครบถ้วนและถั่วเหลืองยังเป็นแหล่งอาหารที่เข้าถึงได้ง่ายและราคาถูก

๒.วัตถุประสงค์และเป้าหมายการพัฒนาผลงานวิชาการ :

เพื่อพัฒนาตำรับอาหารอาหารท้องถิ่นให้เหมาะสมกับสุขภาพผู้ป่วยและสอดคล้องกับความต้องการส่งผลต่อการยอมรับอาหารและส่งผลต่อภาวะโภชนาการที่ดีขึ้น

๓.กระบวนการทำงาน :

๑. ค้นหาปัญหาและคัดเลือกเมนูที่ท้องถิ่นสนใจและอยากรับประทานขณะนอนพักรักษาตัวในโรงพยาบาล

๑ ใน ๕ อันดับแรกโดยเลือกเมนูอันดับที่ ๑ มาพัฒนาสูตรอาหารจากถั่วเหลือง

๒. นำเมนูอาหารอันดับที่ ๑ มาพัฒนาสูตรอาหารจากถั่วเหลืองเตรียมวัตถุดิบ และวิธีการทำ

๓. ทดลองสูตรอาหาร ให้บริการแก่กลุ่มเป้าหมายในที่นี้คือกลุ่มผู้รับบริการที่นอนพักรักษาตัวในโรงพยาบาล

๔. สาธิตการทำอาหาร พัฒนาตำหรับอาหาร

๕. ประเมินผลการดำเนินงาน

๖. ประเมินความพึงพอใจของตำรับอาหารโดยใช้แบบสอบถาม

๗. สรุปผลการดำเนินงาน

๔. ผลการดำเนินงาน : ผลจากแบบสอบถามที่ได้จัดให้ผู้ป่วยพร้อมกับการชักถาม จำนวน ๔๐ คน คุณภาพทางด้านประสาทสัมผัสจากการศึกษาการเพิ่มถั่วเหลืองเป็นส่วนผสมในตำรับอาหารเมนู ลาบหมูสวรรค์ถั่วเหลือง เพื่อเป็นการเพิ่มคุณค่าทางด้านโภชนาการ จากการใช้ถั่วเหลืองเป็นส่วนผสม ๒๐๐ กรัม พบว่า ได้คะแนนความชอบด้านสีชอบเล็กน้อยถึงปานกลางรวมกันอยู่ที่ ๘๒.๕ เปอร์เซ็นต์ คะแนนความชอบด้านกลิ่นชอบปานกลางอยู่ที่ ๔๒.๕ เปอร์เซ็นต์ คะแนนความชอบด้านรสชาติชอบปานกลางอยู่ที่ ๖๕.๐ เปอร์เซ็นต์ คะแนนความชอบด้านเนื้อสัมผัสชอบเล็กน้อยถึงปานกลางรวมกันอยู่ที่ ๗๕.๐ เปอร์เซ็นต์ และคะแนนความชอบรวมชอบปานกลางอยู่ที่ ๗๐ เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ

ผลการประเมินความพึงพอใจโดยให้ผู้ป่วยชิม จำนวน ๔๐ คนซึ่งมีอายุระหว่าง ๒๑-๕๐ ปีขึ้นไป เพศหญิง ๒๗ คน เพศ ชาย ๑๓ คน โดยใช้แบบประเมิน ๙-Point Hedonic Scale กับตำรับอาหาร เมนูลาบหมูสวรรค์ถั่วเหลือง โดยใช้ถั่วเหลืองทดแทนในส่วนเนื้อหมู พบว่า ผู้ป่วยชอบทานอาหารลาบหมู ๑ ครั้ง/วัน เท่ากับ ๑๒.๕ เปอร์เซ็นต์ ,๓ ครั้ง/วัน เท่ากับ ๕ เปอร์เซ็นต์, ๓ ครั้ง/สัปดาห์ เท่ากับ ๒๐ เปอร์เซ็นต์และนานๆครั้ง ๖๒.๕ เปอร์เซ็นต์ ผู้ป่วยได้รับการทดสอบชิมให้ระดับการยอมรับชอบมากที่สุดเท่ากับ ๓๐ เปอร์เซ็นต์, ชอบมากเท่ากับ ๔๐ เปอร์เซ็นต์ ,ชอบปานกลางเท่ากับ ๒๕ เปอร์เซ็นต์, ชอบเล็กน้อย ๒.๕ เปอร์เซ็นต์ และ เฉยๆ ๒.๕ เปอร์เซ็นต์

ผลการทดสอบการยอมรับของผู้ป่วย จำนวน ๔๐ คน พบว่าผู้ป่วยยอมรับในตำรับอาหาร ลาบหมูสวรรค์ถั่วเหลืองพิจารณาจากคะแนนความชอบรวมอยู่ระหว่างชอบปานกลาง

๕.บทเรียนที่ได้รับ : จากการทดลองพบว่าผู้ป่วยชอบรับประทานเมนูลาบหมูสวรรค์ถั่วเหลือง และชอบที่จะให้ทำเมนูลาบหมูให้ผู้ป่วยทานและจากการชักถามผู้ป่วยไม่เคยทราบมาก่อนว่าสามารถทดแทนโปรตีนจากเนื้อสัตว์ลงในเมนูลาบหมูได้ผู้ป่วยชอบลักษณะปรากฏสีของตำรับอาหารมีข้อวิจารณ์ว่าสันชวนน่ารับประทานทำให้อยากรับประทานอาหารและมีผู้ป่วยบางท่านแนะนำเพิ่มรสชาติเผ็ดเข้าไปอีกในตำรับอาหาร

๖.ปัจจัยแห่งความสำเร็จ ความภาคภูมิใจ : โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชบ้านดุง เป็นองค์การแห่งการเรียนรู้ คลินิกโรคไตเรื้อรัง มีผลงานวิชาการ นวัตกรรม อย่างต่อเนื่อง เพื่อป้องกันการเกิดภาวะแทรกซ้อนจากภาวะไตวายระยะสุดท้ายได้

คุณค่าทางโภชนาการ (ตารางแสดงคุณค่าอาหาร ๑๐๐ กรัม)

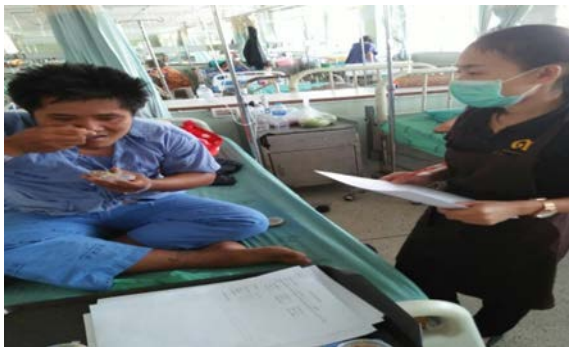
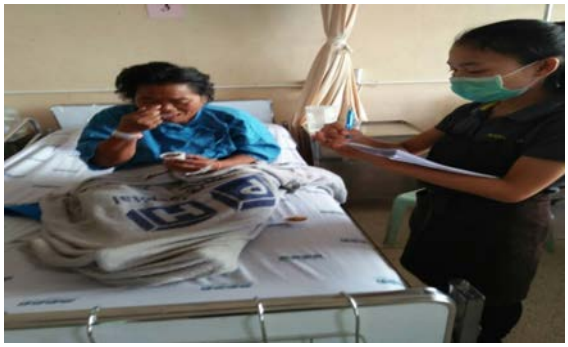
- คาร์โบไฮเดรต ๑๖.๕๖ (กรัม)
- โปรตีน ๓๙.๓๔ (กรัม)
- ไขมัน ๖.๙๘ (กรัม)
- กากใยอาหาร ๔.๕๗ (กรัม)
- พลังงาน ๒๘๔.๗๗ (กิโลแคลอรี่)

ภาพกิจกรรม :

9

10

11

12

ลาบหมูถั่วเหลือง