

# 冷流飲食

2001年06月高雄榮總營養室製訂

2012年10月高雄榮總營養室修正

2015年01月高雄榮總營養室修正

## 定義

本飲食是一種無刺激性，可順利通過吸管或封牙後所留縫隙的流質飲食，為全流體型態，溫度以室溫或略低室溫之溫度供應。

## 目的

對於不能啟齒進食、咀嚼的病患，經由口腔進食給予低溫流質飲食，除了可避免刺激傷口外，亦能使病患得到應有的營養。

## 適用症狀

1. 咽喉發炎或口腔手術者。
2. 牙科手術後，無法咀嚼之病患。
3. 以鋼絲固定或外傷等其他因素，致使上、下顎不能活動者。

## 一般原則

1. 少量多餐，每日至少提供六餐次以上，營養素分配應均衡，食物選擇以質地細、易消化為原則，粗糙之蔬菜、水果、堅果、穀類、豆類等不宜使用。
2. 禁食辛辣、酸味、過黏之食物。
3. 病患合併其他病症時，可依其病況作食物選用及營養素供給量的調整。

## 供應型態

1. 若無特殊限制，本室供應的普通冷流飲食計有早餐 A7:00、早點 A9:00、午餐 A11:00 午點 P3:00、晚餐 P5:00、晚點 P7:00、晚點 P9:00 等七餐，其營養成份如下：

蛋白質	脂肪	醣類	熱量
78 公克	65 公克	225 公克	1800 大卡

2. 供應內容，一天七餐，每餐以口服營養品(如愛速康、安素、立攝適等)240 毫升供應。
3. 視病情需要尚有低油冷流質供應。