



應用豆漿機定量法製備流質餐 用於提升病人膳食滿意度之成效

奇美醫療財團法人佳里奇美醫院

營養科李宜樺營養師

目的

醫院飲食營養治療已是醫療的重要一環，為提供病人整體供膳照顧服務，滿足個人特殊營養需求，已將提升住院病人膳食滿意度視為膳食品質改善首要目標，其醫院膳食菜單需配合各種疾病病情，並以設法增加病人每日攝取量為考量前提下，設計出供應治療飲食食材色澤、質地、口感及多樣化需求等採全方面精心搭配。隨著烹調設備不斷研發改良，應用豆漿機在製作過程採用微電腦控制，其預熱、打漿、煮漿和熬煮過程全自動化作業，並搭配以各類食材定量法設計出一套製備流質飲食循環菜單，不僅保持食材營養素且口感更加香澤，進而提升病人膳食滿意度之效益。

問題分析

本研究執行前，因醫院原有住院病人膳食滿意度調查結果發現，對於治療飲食之流質餐各項滿意度最低，而且常會有開放性建議事項表達對流質餐口味質地及變化性之意見。為了改善流質餐飲食，以現代烹調設備取代傳統設備之烹煮方式，讓食材質地細緻、增加口味多樣化及濃稠度、並維持營養素供給。

改善計畫

研究對象

民國101年7月至101年12月於臺南市某地區醫院進行本研究，以住院病人有訂購流質餐病人做為研究對象。

製備者

具備3年烹調經驗之丙級廚師2名，在製備流質餐前，已將四週流質循環菜單食材定量法與豆漿機操作步驟，與營養師溝通建立共識，使製備後每種流質餐供應質地、口味、濃稠度均標準統一化。

實驗流程

- 依照供應四週流質循環菜單，將供應內容之食材秤重定量後，置於容器中備用。
- 將生鮮食材倒入豆漿機容器內後，加水至最高水位，按下功能鍵後，約30分鐘製作後，半成品即成。
- 將半成品與奶粉、粉飼、酵母粉、鹽以果汁機加溫水攪拌後，即成。

改善方案

- 101年7月至9月：進行膳食滿意度問卷調查
其問卷期間，病人流質餐製備是採原有傳統烹調設備（電鍋、果汁機）及使用單週循環菜單方式供應。
- 101年10月至12月：進行流質餐膳食滿意度問卷調查
其問卷期間，以食材定量、規格種類、烹調時間及供應份數之

四

週循環菜單後，加上現代烹調設備之豆漿機自動煮打及熬煮均勻原理，製作每一道流質餐菜色。

結果/成效

- 流質餐改善前/後，共收集有效問卷70份/82份。以李克特(Likert)五分量表分析10項滿意度問卷調查，其改善前/後統計分析如下：
餐食質地3.0/3.5、餐食變化2.9/3.4、餐食份量3.5/3.5、餐食新鮮度3.6/3.7、餐食口味3.1/3.6、餐食濃稠度3.1/3.5、餐食配色3.2/3.4、餐食溫度3.4/3.6、餐食衛生3.5/3.7、餐食整體滿意度3.2/3.5。
- 此次改善結果，流質餐之餐食質地、餐食變化、餐食口味、餐食濃稠度滿意度有很明顯提升外，其餘項目餐食份量、新鮮度、配色、溫度、衛生、整體滿意度也稍有提昇成效。

結論/討論

提升住院病人膳食滿意度已為膳食品質改善首要目標，本研究發現，住院病人對於改善後流質餐，其餐食質地、餐食變化、餐食口味、餐食濃稠度滿意度均高於改善前膳食滿意度調查，顯見以採食材定量方式及運用現代烹調設備改良後製作流質餐，加上設計出一套循環菜單，確實有利於提升住院病人膳食滿意度之影響。

本院營養科持續秉持以住院病人膳食滿意度為改善重點，將每種治療餐以個別化設計概念，並運用臨床營養不良篩檢(MUST工具)，讓病人在住院期間營養攝取量均衡，以達到營養治療的目標。

表1. 流質餐食材種類與定量法

奇美醫護人食營養科 流質餐食材種類與定量法	
序號	食材種類
1	米
2	玉米
3	小麥
4	糙米
5	黑米
6	燕麥
7	高粱
8	穀子
9	大麥
10	黑米
11	黑米
12	黑米
13	黑米
14	黑米
15	黑米
16	黑米
17	黑米
18	黑米
19	黑米
20	黑米
21	黑米
22	黑米
23	黑米
24	黑米
25	黑米
26	黑米
27	黑米
28	黑米
29	黑米
30	黑米
31	黑米
32	黑米
33	黑米
34	黑米
35	黑米
36	黑米
37	黑米
38	黑米
39	黑米
40	黑米
41	黑米
42	黑米
43	黑米
44	黑米
45	黑米
46	黑米
47	黑米
48	黑米
49	黑米
50	黑米
51	黑米
52	黑米
53	黑米
54	黑米
55	黑米
56	黑米
57	黑米
58	黑米
59	黑米
60	黑米
61	黑米
62	黑米
63	黑米
64	黑米
65	黑米
66	黑米
67	黑米
68	黑米
69	黑米
70	黑米
71	黑米
72	黑米
73	黑米
74	黑米
75	黑米
76	黑米
77	黑米
78	黑米
79	黑米
80	黑米
81	黑米
82	黑米

表2. 流質餐四週循環菜單

奇美醫護人食營養科 流質餐四週循環菜單	
1	黑米
2	黑米
3	黑米
4	黑米
5	黑米
6	黑米
7	黑米
8	黑米
9	黑米
10	黑米
11	黑米
12	黑米
13	黑米
14	黑米
15	黑米
16	黑米
17	黑米
18	黑米
19	黑米
20	黑米
21	黑米
22	黑米
23	黑米
24	黑米
25	黑米
26	黑米
27	黑米
28	黑米
29	黑米
30	黑米
31	黑米
32	黑米
33	黑米
34	黑米
35	黑米
36	黑米
37	黑米
38	黑米
39	黑米
40	黑米
41	黑米
42	黑米
43	黑米
44	黑米
45	黑米
46	黑米
47	黑米
48	黑米
49	黑米
50	黑米
51	黑米
52	黑米
53	黑米
54	黑米
55	黑米
56	黑米
57	黑米
58	黑米
59	黑米
60	黑米
61	黑米
62	黑米
63	黑米
64	黑米
65	黑米
66	黑米
67	黑米
68	黑米
69	黑米
70	黑米
71	黑米
72	黑米
73	黑米
74	黑米
75	黑米
76	黑米
77	黑米
78	黑米
79	黑米
80	黑米
81	黑米
82	黑米

評量工具

為醫院流質餐滿意度調查所設計項目，其問卷題目共10題，包括「餐食質地、餐食變化、餐食份量、餐食新鮮度、餐食口味、餐食濃稠度、餐食配色、餐食溫度、餐食衛生、餐食整體滿意度」，而病人膳食滿意度調查的評量以李克特(Likert)五分量表，指標以1分(非常不滿意)至5分(非常滿意)的五個選項；其滿意度統計包括以上十項題目合計之平均分數。



圖1. 膳食滿意度調查結果分析比較圖

結論/討論

提升住院病人膳食滿意度已為膳食品質改善首要目標，本研究發現，住院病人對於改善後流質餐，其餐食質地、餐食變化、餐食口味、餐食濃稠度滿意度均高於改善前膳食滿意度調查，顯見以採食材定量方式及運用現代烹調設備改良後製作流質餐，加上設計出一套循環菜單，確實有利於提升住院病人膳食滿意度之影響。

本院營養科持續秉持以住院病人膳食滿意度為改善重點，將每種治療餐以個別化設計概念，並運用臨床營養不良篩檢(MUST工具)，讓病人在住院期間營養攝取量均衡，以達到營養治療的目標。