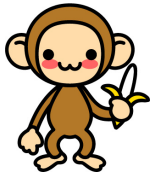




NST NEWS

H23.4.8

第 27 号



第 26 回日本静脈経腸栄養学会が 名古屋で開催されたよ～。

平成 23 年 2 月 17. 18 日に名古屋国際会議場にて**第 26 回日本静脈経腸栄養学会**が開催され、NSTメンバーから2名参加しました。第 26 号で紹介した **RTP(Rapid Turnover Protein)**について話を聞いてきましたので少し詳しく紹介したいと思います。

	C-反応性蛋白 (CRP)	Rapid Turnover Protein(RTP)		
		プリアルブミン (PA)	レチノール結合蛋白 (RBP)	トランスフェリン (Tf)
半減期	約 7 時間	約 2 日	約 12 時間	約 7 日
分子量	129000	55000	21000	76500
基準値	0～0.3 mg/dl	22.0～40.0 mg/dl	男性: 2.7～6.0 mg/dl 女性: 1.9～4.6 mg/dl	190～320 mg/dl
高値を示す病態	炎症性疾患 感染症	腎不全 甲状腺機能亢進症	腎不全、脂肪肝 脂質異常症	鉄欠乏状態
低値を示す病態	肝硬変症 重症肝障害	栄養摂取不良 、重症肝障害、感染症		
		術後栄養不良 悪性腫瘍、妊娠	V.A 欠乏症、外傷 甲状腺機能亢進症	

RTP の中でもトランスフェリン(Tf)は他と比べて半減期も長く、実は栄養指標としては利用しにくい。

また、栄養評価には **CRP(C-反応性蛋白)**の値も重要とのこと。炎症が起こっていると蛋白を消耗するため、**RTP**の低下が低栄養によるものか、炎症によるものかを鑑別するため、栄養指標と同時に**CRP**を測定します。**炎症性疾患**では**CRP**が上昇する(炎症がひどくなる)とAlbや**RTP**は低値を示し、**CRP**が低下してくると共にAlbや**RTP**は上昇してくるので注意が必要です。

学会発表の中にはNST専従者をおいて回診対象者をピックアップし効率的にNST回診を進めているというものもありました。しかし当院ではNST専従者がいないため、多職種の協力が不可欠です。各病棟に配布されているNSTマニュアルに回診時に確認する内容を記載してありますので、今一度参照して頂き、スムーズな回診の実施にご協力頂けるようよろしくお願い致します。



『**明るい高齢化社会を目指そう**』と学会が締めくられていたことがとても感慨深かったです。

【薬剤科 矢葺 栄養科 島田】

患者様の飲み物に使用させて頂いている“とろみ剤”を変更しました

1月下旬から、7階喫茶で販売するとろみ剤を変更しました。

下記のような問題点があったのですが、切り替えることで解決しました。

- ①飲み物の味が変わってしまう
- ②粘度が強すぎて口当たりがなめらかでない。

今回、メーカーからのサンプル提示をきっかけに、患者様の状況をよく知る看護部からの変更提案であったことと、切り替え前にメーカーから病棟ごとに新商品の特徴について説明会を実施してもらったことによりスムーズに変更することができました。



ハイトロミール



お茶用ロメイク



3月11日、東北の太平洋沿岸でマグニチュード9.0の巨大地震が起きました。

3月11日午後2時46分、東北の太平洋沿岸で、国内の観測史上最大のマグニチュード9.0の巨大地震があり、宮城県で震度7の非常に激しい揺れを観測したほか、太平洋沿岸の各地で大津波が観測されました。地震と津波によって岩手県や宮城県、福島県の沿岸部は壊滅的な被害を受けました。震災で亡くなられた皆様のご冥福をお祈りすると共に、被災され、今も困難に直面している方々へ心よりお見舞い申し上げます。私たちにできることは、1日も早い復興を願いつつ、災害時に対して日頃からの備えを今一度見直すことではないかと思い、今回食料品の備蓄についてご紹介させていただきます。

備蓄食料品のポイント

1. 保存食料は、**保存期間の長いもの**を選び、**直射日光の当たらない湿気の少ない場所**で保存する。
2. 保存食料の中に**味に変化**がつけられる調味料(醤油など)も入れておくと良い。
3. 缶詰は保存期間が長く、**そのまま手を加えず食べられ・缶切りなしで開けられるもの**を選ぶ。
4. **携帯に便利**なパックのインスタント食品、レトルト食品、インスタント飲料なども用意する。
5. 子供のいる家庭では、レトルト食品など**子供が喜んで食べるもの**を保存食料にすると良い。
6. **高齢者にはカンパンなどは固くて食べられない**ので注意。代わりにビスケットなどを用意。
7. 高カロリーな**チョコレート**は、**体力の消耗を防ぐ**ことができる。
8. 少量の塩分や糖分は**食欲を増進**させる効果があるので、**塩、ハチミツ、キャンディ**なども用意する。



パンの缶詰



ところで、**当院の備蓄状況**はどうなっているでしょうか。

数年前から院内災害対策委員会では備蓄食品について検討を繰り返して来ましたが、問題になるのは、

①費用面 ②保管場所

③消費期限内の消費(使用する機会がなかった場合)

などで、なかなか完璧な備蓄体制はとれません。しかし、できるところから形にして行こうということで、水と主食から準備を始めました。現状としては右記の1)~3)のようなものを流動的な数量で備蓄しています。

また、当院は地域活動として“**川西地区給食研究会**”という会に所属しており、その活動の中で“**相互支援ネットワーク**”というつながりにも参加しています。この中の、**共通備蓄**というシステムで副食のレトルトパック(軟らかさで2段階準備)の支援が受けられます。会員施設の中で必要数の一番多い施設の4回分の数量を参加施設で、それぞれの規模に合わせて割り振り、購入・保管しています。要請があれば、それぞれの施設が被災施設へ運び届けます。

災害時でも患者様の栄養が確保できるよう、NSTとしても検討を重ねて行きたいと思えます。

1) 2Lの

ペットボトルの水



2) α化米

(湯か水でふやかす)



3) レトルトの粥

(そのまま食べられる)



4) 給食研究会共通備蓄

(レトルトパックのおかず)

