

臺北榮總營養部膳食管理科專題討論

題目：**Improved meal presentation increases food intake and decreases readmission rate in hospitalized patients**

提升餐點擺盤可增加食物攝取並降低病人再住院率

作者：Daniela AN, Mona B, Ilan K, Avishay E, Karina C, Mursi G, Miriam L, Agnes G, Sigrid K, Mohamed M, Pierre S.

文章出處：Clinical Nutrition. 2016; 35, 1153-1158.

報告者：曾芬玲

報告時間：民國 106 年 02 月 07 日(二)13:30-14:30

報告地點：營養講堂

摘要

住院期間食物攝取量降低是普遍的問題，致使病人營養不良，然食物擺盤可引發營養的效益。此研究目的為調查內科成年病人於住院期間，提升餐點擺盤對食物攝取量的影響。

共有內科病房206位病人分成兩組參與試驗，控制組接受標準的醫院午餐，實驗組在沒有改變餐點組成的前提下，接受經Paul Bocuse, Ecully, Lyon, France等機構與Beilinson醫院廚房合作之專業建議擺盤的午餐，盤餘以Digital Imaging Method計算，由研究者收集用膳後的盤子立即估算，另以nutritionDay問卷量測病人住院期間影響飲食攝取之其他因素，並計算查爾森共病指數(Charlson Comorbidity Index)。

研究結果發現兩組基本結構及查爾森共病指數沒有統計上差異，接受專業擺盤指導餐點組儘管顯示失去食慾，其食物攝取量仍顯著高於標準醫院午餐組。實驗組盤餘的澱粉量(0.19 ± 0.30 vs. 0.52 ± 0.41 , $p < 0.05$)及主菜量(0.18 ± 0.31 vs. 0.46 ± 0.41 , $p < 0.05$)都顯著低於控制組，然而蔬菜的盤餘量兩組沒有顯著性差異(0.37 ± 0.36 vs. 0.29 ± 0.35 , $p > 0.05$)。餐前都詢問兩組的飢餓程度，但沒有顯著性差異。與控制組相比，有更多的實驗組受試者說餐點較為可口(49.5% vs. 33.7%, $p < 0.005$)，住院天數則兩組沒有差異，但再住院率實驗組顯著低於控制組(31.2% vs. 13.5%, $p < 0.02$)。

本研究證實“視覺影響味覺”，“好看”的食物風味更佳，提升醫院餐點擺盤可促進食物攝取量及減少盤餘，降低病人再住院率。