

療養病床型病院における 乳酸菌発酵成分配合流動食の新たな活用法

慢性期の経腸栄養管理は長期にわたることが多く、使用する流動食の選択においても長期的な栄養バランスや消化管機能の維持に配慮した視点が重要となる。一方で、患者様の状態変化に応じて流動食を柔軟に切り替えることも求められ、その両立が慢性期の経腸栄養管理をより一層難しいものになっている。

このような状況の中、医療法人豊岡会 浜松とよおか病院では、**乳酸菌発酵成分配合流動食***を新規採用し、経腸栄養導入時におけるファーストチョイスとして有効活用しながら、必要に応じて他の流動食への切り替えにも柔軟に対応しているという。今回、その概要について褥瘡対策チームの皆さんにお話を伺った。

※種類別 乳製品乳酸菌飲料(殺菌)



医療法人豊岡会 浜松とよおか病院 褥瘡対策チームの皆さん

消化態と半消化態の中間的な位置づけとなる流動食の検討

流動食の見直しの背景



医療法人豊岡会 浜松とよおか病院

所在地 : 静岡県浜松市中央区豊岡町110
病床数 : 230(療養病床・入院透析病床あり)
診療科目: 内科、消化器内科、呼吸器内科、腎臓内科、
整形外科、リハビリテーション科

当院は、慢性期の状態で自宅療養が難しく、継続的な医療的管理を必要とする患者様を対象とした療養型病院です。患者様の中には、経口摂取が困難な状態で急性期病院から転院される方も多く、経腸栄養の患者様は全体の約50%に上ります。このため、経腸栄養管理における安全性の確保やスタッフの業務負担軽減に向けた取り組みは欠かせず、2022年1月にはそうした取り組みの一環として流動食の採用製品の見直しを行いました。

以前、当院では経腸栄養の患者様が転院して来られた際に、前医で投与されていた流動食を漫然と継続使用する傾向があり、その結果、流動食が10種類近くにまで増加していました。そこで、経腸栄養管理の標準化・効率化に向けて採用製品の見直しを行ったのですが、その過程で検討課題の一つとして挙がったのが、**消化態と半消化態の中間に位置づけられるような流動食**の導入でした。

消化態と半消化態の中間的な位置づけの流動食が必要だと考えた理由

◆理由1 《経腸栄養の導入時》

経口摂取困難な状態で転院して来られる患者様の中には、消化管機能の低下などにより**半消化態流動食の使用は躊躇されるものの、まだ消化態流動食を使用するほどの状態には至っていない方**がいらっしゃいます。消化態と半消化態の中間的な流動食を導入できれば、そうした患者様の栄養管理に役立つのではないかと考えました。

◆理由2 《投与期間中》

当時、半消化態流動食の使用が躊躇される場合の唯一の選択肢として**消化態流動食の使用機会が増加傾向**にあり、**投与が長期に及んだ際の消化管機能などへの影響**についても配慮が必要になってきました。また、当院の採用製品の中で比較すると、消化態流動食は他の流動食よりも購買単価が高いことから、**コスト面での課題**もありました。

◆理由3 《流動食の切り替え時》

入院中の消化管機能の変化に応じて、**流動食を消化態から半消化態、半消化態から消化態へと切り替える際、適切なタイミングの見極めに難渋**することがあります。このようなケースへの対応においても、両者の中間的な位置づけの流動食が有用ではないかと考えました(図1)。

以上のような観点から検討を重ねる中で当院が着目したのが、**たんぱく質の吸収性に配慮した乳酸菌発酵成分配合流動食**です。同製品の窒素源の特徴を図2に示します。

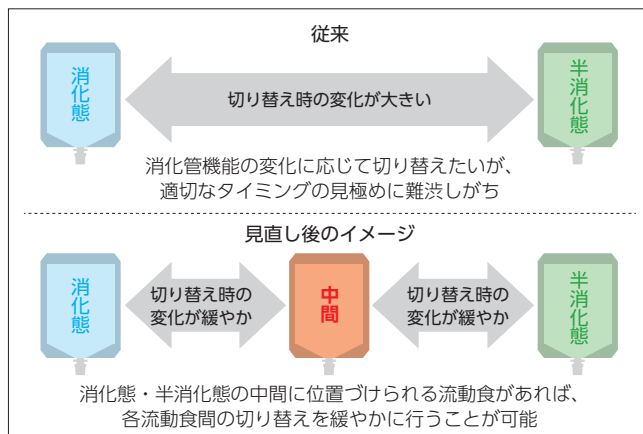


図1 消化態・半消化態の中間的な位置づけの流動食(活用イメージ)

①ソフトカード化

たんぱく質が胃の中で塊を作りにくい



②たんぱく質が一部分解

たんぱく質の分解のイメージ



図2 乳酸菌発酵成分配合流動食の窒素源の特徴

経腸栄養導入時におけるファーストチョイスとしての活用

試用段階における評価

胃の蠕動運動の低下などにより消化態流動食を1/2パックしか投与できなかった患者様に対して、同じエネルギー量の乳酸菌発酵成分配合流動食を試用したところ、1パックを全量投与することができました。これは先述した窒素源の特徴により、胃排出や小腸での消化吸収が速やかに行われたためだと考えられます。

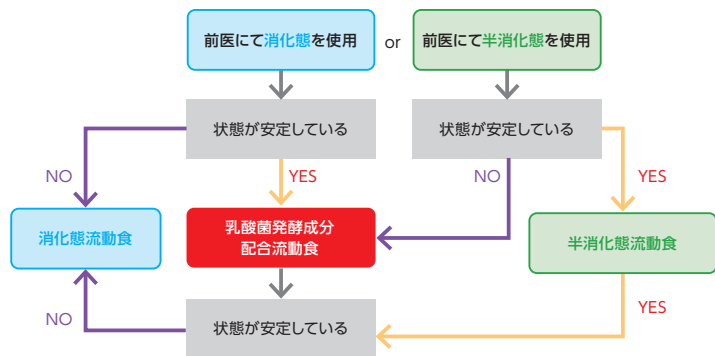
また、流動食の切り替えの際に下痢や喀痰量の増加といった症状を認めず、既存の汎用液体流動食と同様の手技で投与可能であったことなどから、正式に採用を決定しました。これに伴い、その他の半消化態流動食の採用品種を削減し、在庫管理業務の軽減などにも繋げることができました。

ファーストチョイスの流動食として活用

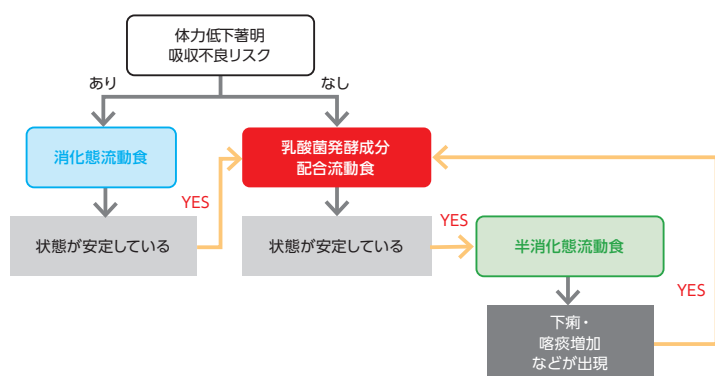
現在、当院では長期絶食後などの特別な事情がない限り、乳酸菌発酵成分配合流動食を経腸栄養導入時のファーストチョイスとして活用しています(図3)。明確にプロトコル化している訳ではありませんが、乳酸菌発酵成分配合流動食を消化態と半消化態の中間的位置づけとして使用しながら、消化管機能の回復を目指すという点では院内の方針は概ね一致しています。

これにより、経口摂取が困難または不十分な患者様に対する経腸栄養の導入、患者様の状態の変化に応じた流動食の切り替えがスムーズになり、最近では前医で消化態流動食を使用していた患者様に乳酸菌発酵成分配合流動食をファーストチョイスとして使用するケースも増加しています。

A. 前医にて経腸栄養を行っていた場合



B. 当院にて経腸栄養を導入する場合



下痢出現時の選択肢	喀痰増加時の選択肢	褥瘡発生時の選択肢
・乳酸菌発酵成分配合流動食 ・半消化態流動食 ・粘度調整食品+半消化態流動食	・乳酸菌発酵成分配合流動食 ・消化態流動食 ・半消化態流動食+点滴併用	・乳酸菌発酵成分配合流動食 ・消化態流動食 ・半消化態流動食

図3 流動食選択の基本的な考え方(イメージ)

乳酸菌発酵成分配合流動食に関する各職種・部門の評価

医師

慢性期の場合、疾患への配慮も重要ですが、その前提として**必要十分な栄養の確保**が不可欠であり、乳酸菌発酵成分配合流動食はファーストチョイスに適した流動食だと考えます。

看護師

使い勝手が良く、投与中のトラブルも少ないため、安心して使用しています。また、**下痢や喀痰吸引回数の低減、創傷治癒の促進**にも寄与しているのではないかと印象を持っています。

管理栄養士

乳酸菌発酵成分配合流動食の採用に伴って流動食の採用品目が整理されたことで、日常的な在庫管理業務が軽減され、**患者様の栄養管理に充てる時間の確保**に繋がりました。

事務部門

流動食の採用や使い分けに関しては臨床現場の意見を尊重しており、**現場目線での選択がコスト削減にも貢献**しているというのは非常に良い流れだと感じています。

【まとめ】

- 経腸栄養に使用する流動食の見直しの一環として、乳酸菌発酵成分配合流動食を新規採用した。
- 同製品の導入と併せて既存採用品の取捨選択を行った結果、業務の改善や効率化、コスト削減に繋がった。
- 乳酸菌発酵成分配合流動食を消化態と半消化態の中間的な位置づけとして活用することで、経腸栄養の導入、患者様の状態の変化に応じた流動食の切り替えをスムーズに行うことが可能になった。