

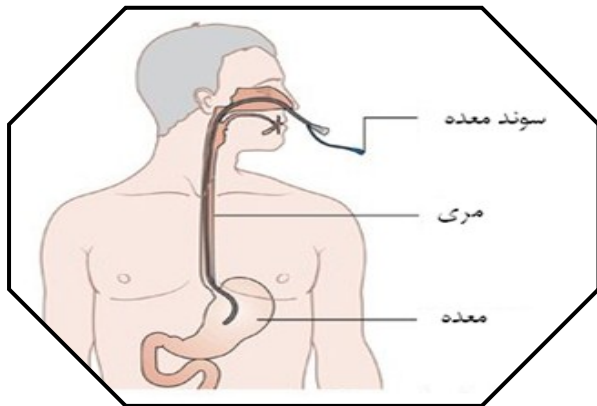


دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی خراسان شمالی

بیمارستان جواد الائمه (ع) شهرستان جاجرم

راهنمای تغذیه با لوله

معدۀ (گاواژ)



تهیه و تنظیم:

واحد آموزش سلامت ۱۴۰۲



به علت خطر مسمومیت سالمونلایی ، افزودن تخم مرغ خام به این مخلوط ها مجاز نمیباشد . رعایت بهداشت به هنگام تهیه ی مایع گاواژ بسیار اهمیت دارد .

تمامی ظروف مورد استفاده باید کاملاً تمیز باشند . قبل از تهیه ی مایع گاواژ دستها را کاملاً بشوئید و از سلامت خود مطمئن باشید . در صورت بروز اسهال میتوانید مقدار ماست را افزایش و مقدار چربی را کاهش دهید .

به هنگام اسهال فقط میتوانید موز و آب سیب به بیمار بدهید .



در گروه سبزیها ، هر چند سیب زمینی جزء سبزیهای مفید میباشد ، ولی به دلیل ایجاد چسبندگی در محلول و عبور مشکل آن از لوله ، توصیه نمیشود .

در گروه چربیها، بهترین گزینه ها برای بیمار شما کره ، روغن زیتون یا روغن هسته ی انگور میباشد . مواد تهیه شده را با مقداری که کارشناس تغذیه توصیه کرده است ، کاملاً پخته و در مخلوط کن کاملاً صاف و یکنواخت کنید .

دقت نمایید در صورت وجود حتی تکه های کوچک غذا ممکن است مایع در عبور از لوله گاواژ دچار مشکل شود .

سپس حجم مایع را به وسیله ی آب حاصل از پخت مواد غذایی یا آب جوشیده به حجمی که کارشناس تغذیه محاسبه کرده است برسانید .



گروههای غذایی شامل موارد ذیل میباشد :

گروه نان و غلات

گروه گوشتها

گروه میوه ها

گروه سبزیها

گروه چربیها

در گروه نان و غلات ، بهترین گزینه ها برای بیمار شما

برنج ، جو، گندم جو دو سر می باشد.

در گروه گوشتها بهترین گزینه ها برای بیمار شما سینه

ی بدون استخوان مرغ ، فیله ی گوسفند و تخم مرغ

میباشد .

سایر گوشتها به دلیل این که ممکن است در محلول

کاملاً یکنواخت نشوند و لوله گاوژ را مسدود کنند،

توصیه نمیشود .

در گروه لبنیات ، بهترین گزینه ها برای بیمار شما ،

ماست به خصوص ماست پروبیوتیک (پروماس)

میباشد.

در گروه میوه ها ، بهترین گزینه ها برای بیمار

شما موز و انواع آبمیوه های طبیعی میباشد.

در گروه میوه ها ، توجه داشته باشید حتماً باید

آبمیوه خانگی بوده و به محض تهیه، گاوژ

شود تا حداکثر ویتامینها به بیمار برسد.

در گروه سبزیها ، بهترین گزینه ها برای بیمار

شما هویج، بروکلی ، کرفس ، کدو حلوایی

میباشد.

با توجه به این که تغذیه ی مناسب با وضعیت بیمار عامل پیشگیری از کاهش وزن و زخم بستری می باشد .

به نکات ذیل با دقت توجه و عمل نمایید :

بیمار را هر سه ساعت یک بار با لوله تغذیه کنید .

محلول تهیه شده را میتوانید برای ۲۴ ساعت در

یخچال نگهداری کنید .

توجه داشته باشید محلول حتماً در ظرف کاملاً تمیز و

در بسته و در یخچال نگهداری شود .

برای هر بار استفاده ، مقدار مورد نیاز محلول را گرم

نموده و گاوژ نمایید .

محلولی را یک نوبت گرم شده است ، به هیچ وجه

مجدداً برای نوبت بعد در یخچال نگهداری نکنید .

حتماً بعد از ۲۴ ساعت محلول اضافه را دور بریزید.

محلول گاوژ باید از تمامی گروههای غذایی باشد ، که

مقدار آنها با توجه به شرایط بیمار شما توسط

کارشناس تغذیه تنظیم میشود.