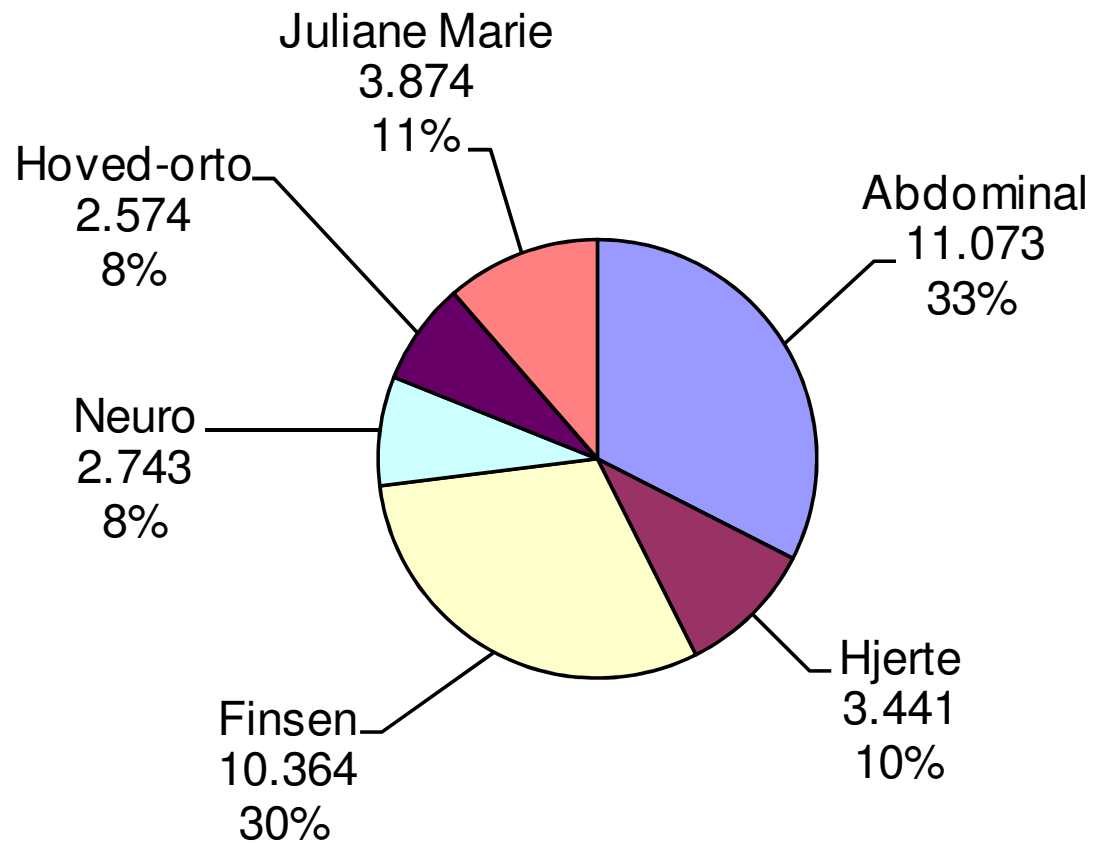


Resultater med ernæringsterapi: 20 års klinisk database

34.154 tilsyn ...

Antal tilsyn i Centre



Ernæringsterapi > 1 uge i klinisk database

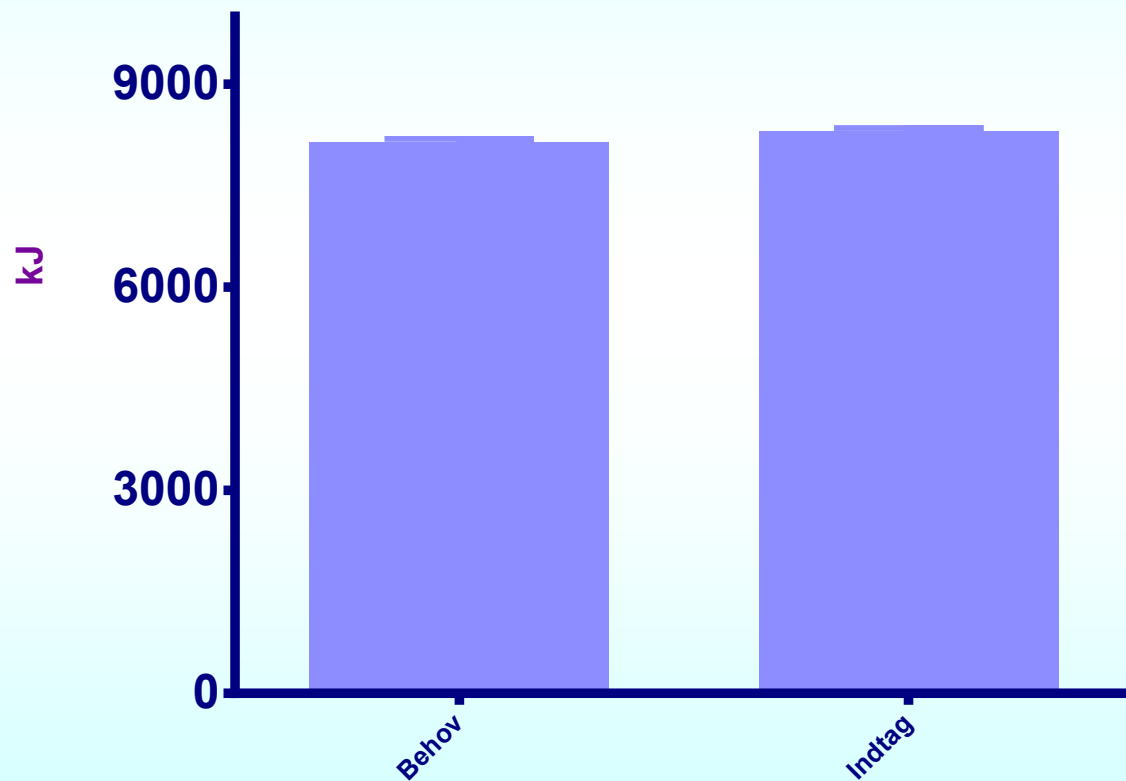
- 2.339 patienter
- $49,8 \pm 0,4$ år
- Kostindtag: 25-50% af behov i ugen før
- $4,1 \pm 0,1$ uger i ernæringsterapi

RH formular

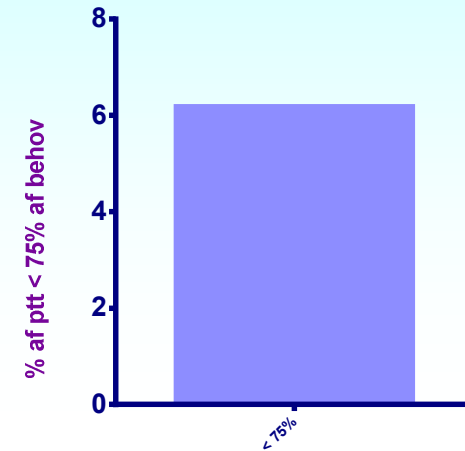
PatientID	_____	Efternavn	_____	Fornavn	_____	Beregn nr	_____	Nr?	_____
Dato	07-06-2012	Fødsdato		Alder	112	M =1; K=2	_____	Køn?	_____
Diagnoser _____									
Ernæringstilstand:				Ødem N/L/M/S			N _____		
Højde	_____	Vægt***	_____	% ref vægt	_____	BMI	_____		
Vægttab	_____	kg på	_____	mdr	_____	% af sædvanlig vgt	100		
Tab sidste måned		_____ kg							
dU creatinin	_____	mmol	LBM	_____	kg	% ref	_____		
MAC	_____	cm				% ref	_____		
TSF	_____	cm				% ref	_____		
MAMA	_____	cm ²				% ref	_____		
Kostindtag sidste uge	75-100	75-100		% af behov					
ET score	_____	Sygdomsscore	_____	Total score	0				
Indikation									
Belastende behandling/traume				_____					
Dårlig ET -> Dårlig AT				_____					
Behov									
H-B	_____			Køn?	_____	kJ			
Aktivitetsfaktor	_____			Skøn	0,00				
Søvn, timer	_____			0					
Vågen i seng, timer	_____			0					
Siddende, timer	_____			0					
Gang 3 km/t, timer	_____			0					
Træning (Cykling 16 km/t), timer	_____			0					
Timer i alt	_____			0					
				Beregn el skøn					
Stressfaktor	_____			1,00					
ESF	_____			1,00					
Vedligeholdelsesbehov	_____			kJ					
Vægtændringsfaktor	_____			1,00					
Energimål	_____			kJ		Protbehov		_____ g	
Check før start:									
mave-tarm	☐	lever	☐	nyrer	☐	lunger	☐		
Hgb	_____	Na	_____	K	_____	Creat	_____		
Ma	_____	Ensfat	_____	ion Ca	_____	Zink	_____		

[illegible]

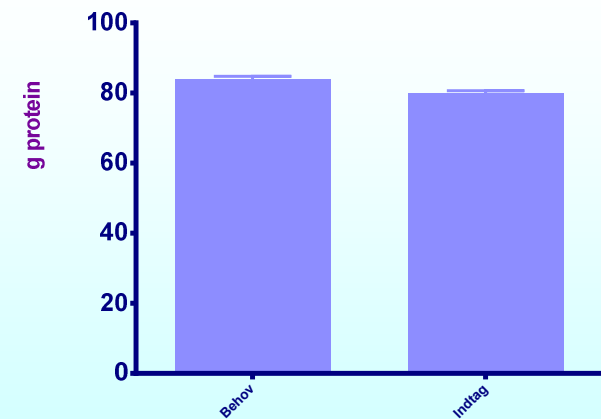
Energi behov og indtag N = 2339, gns. $\pm$ SEM



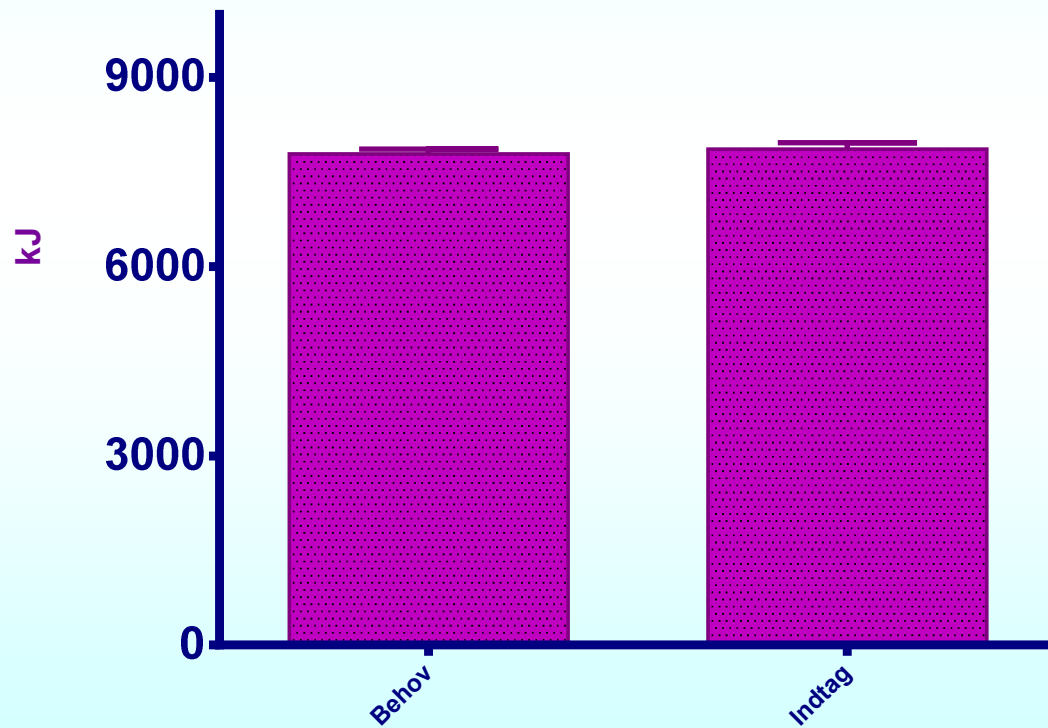
% af 2339 patienter med indtag <75% af behov



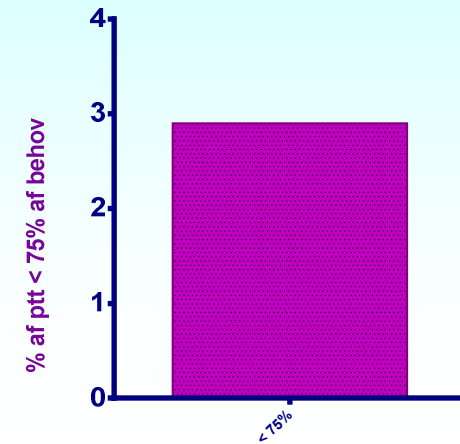
Protein behov og indtag N = 2339, gns. $\pm$ SEM



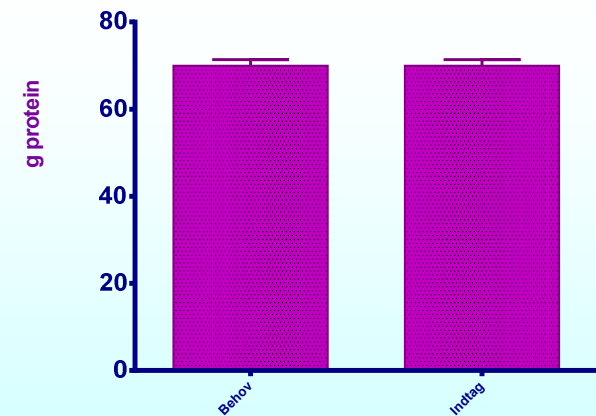
Benigne uden stress-metabolisme Energi behov og indtag N = 410, gns. $\pm$ SEM



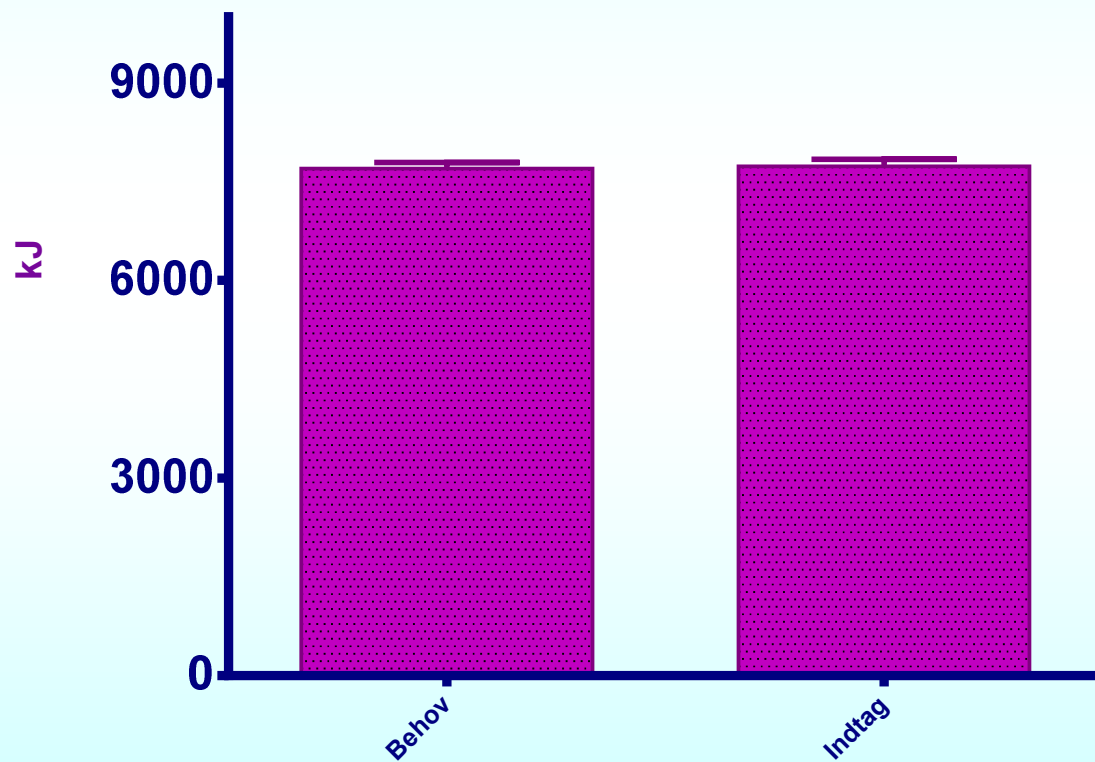
% af 410 patienter med
indtag <75% af behov



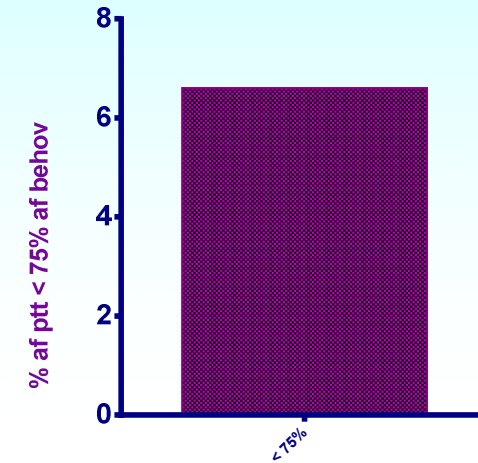
Protein behov og indtag
N = 410, gns. $\pm$ SEM



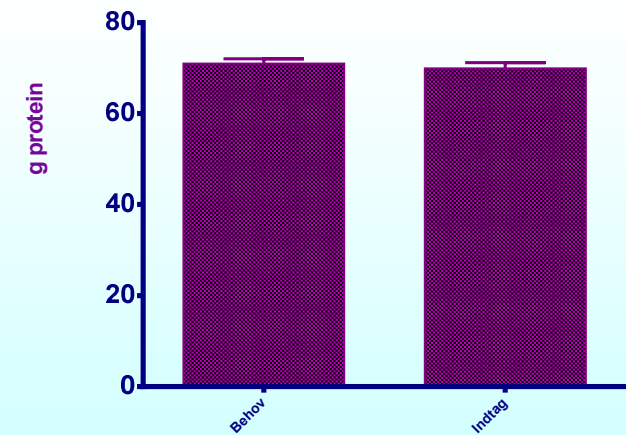
Benigne med stress-metabolisme Energi behov og indtag N = 315, gns. $\pm$ SEM



% af 315 patienter med
indtag <75% af behov



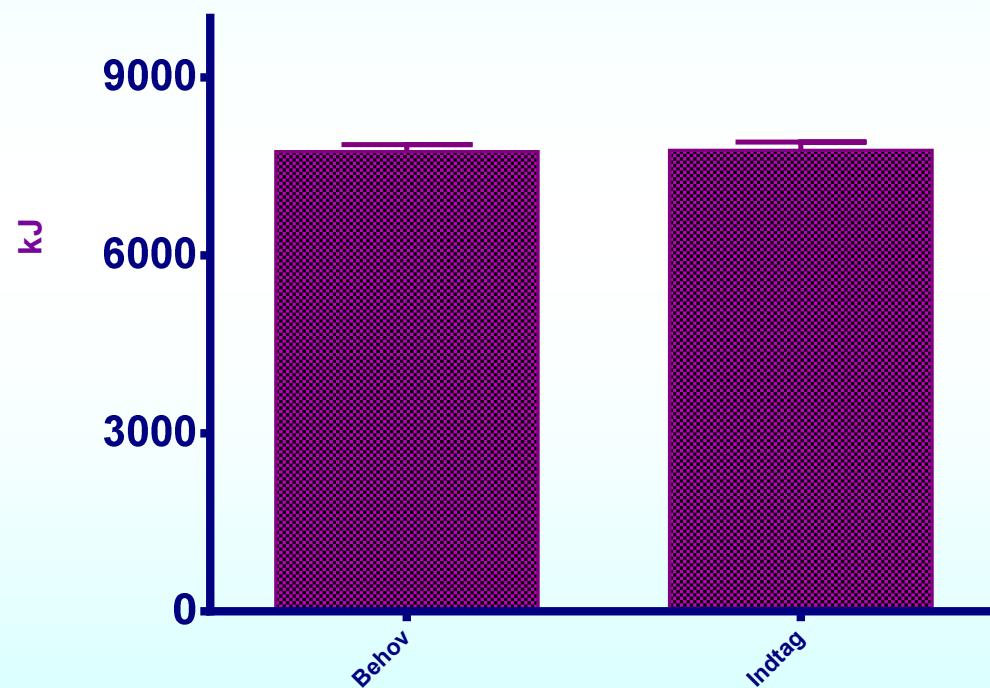
Protein behov og indtag
N = 315, gns. $\pm$ SEM



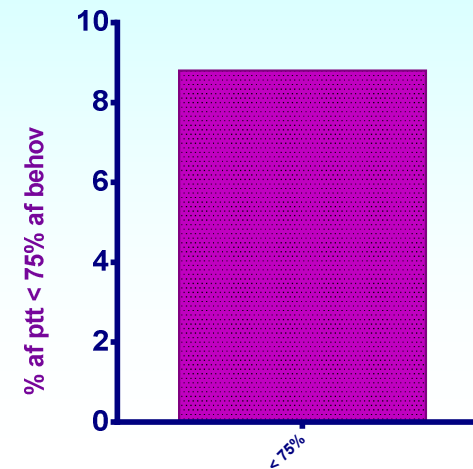
Benigne med kirurgisk stress-metabolisme

Energi behov og indtag

N = 217, gns. $\pm$ SEM

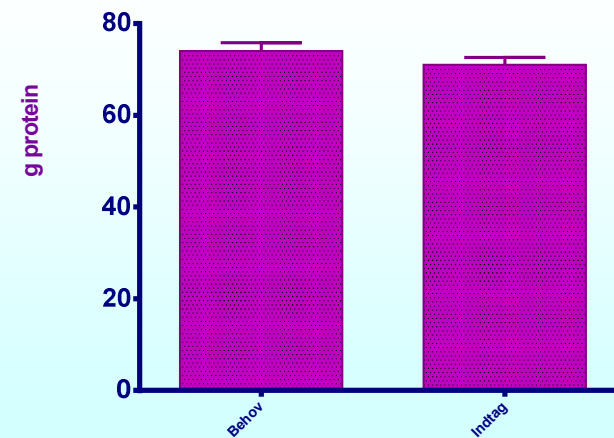


% af 217 patienter med indtag <75% af behov

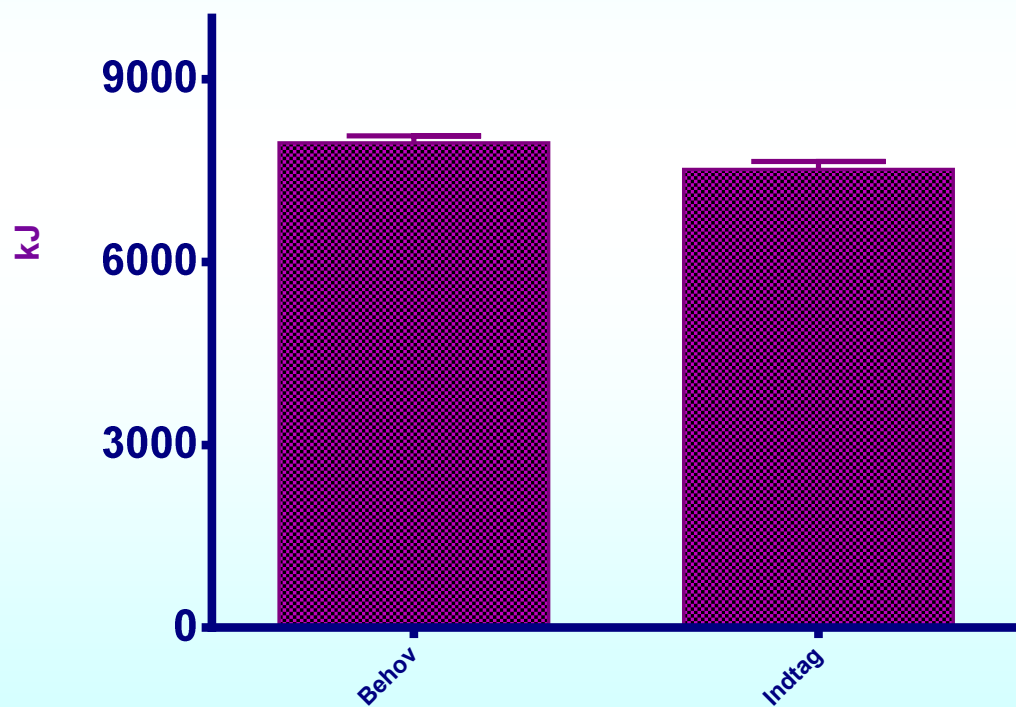


Protein behov og indtag

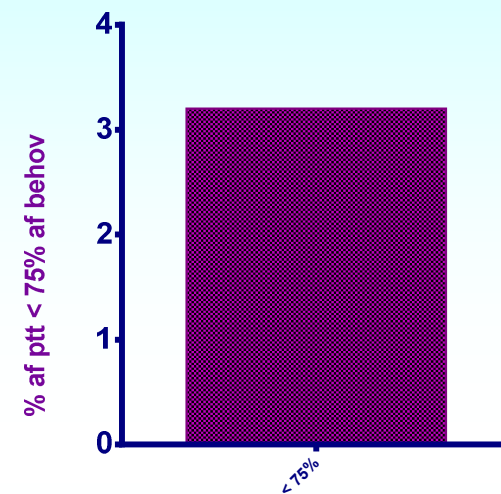
N = 217, gns. $\pm$ SEM



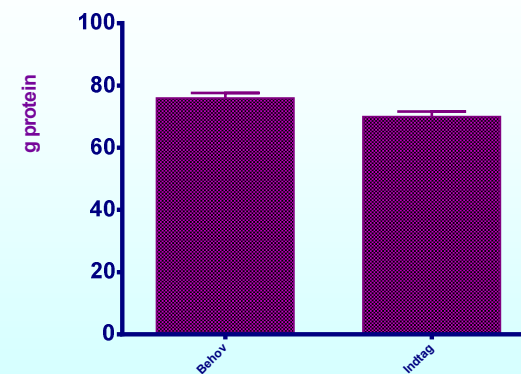
Hæmatologiske i kemoterapi Energi behov og indtag N = 155, gns. $\pm$ SEM



% af 155 patienter med indtag <75% af behov



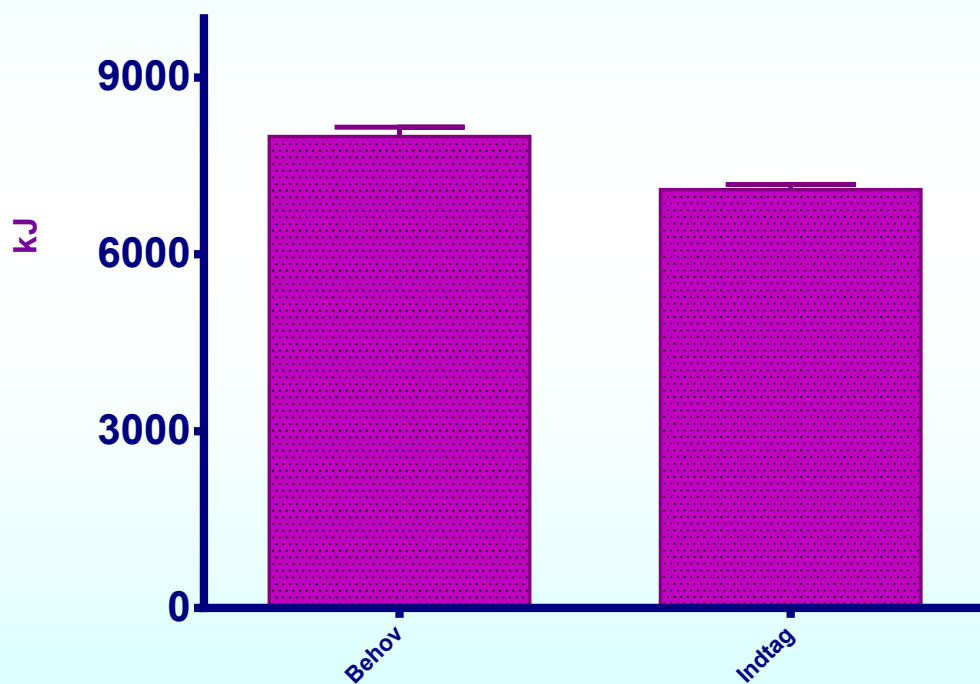
Protein behov og indtag N = 155, gns. $\pm$ SEM



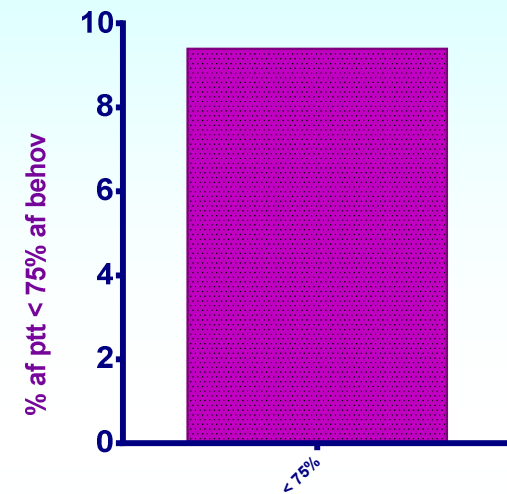
Onkologiske i stråle-/kemoterapi

Energi behov og indtag

N = 276, gns. $\pm$ SEM

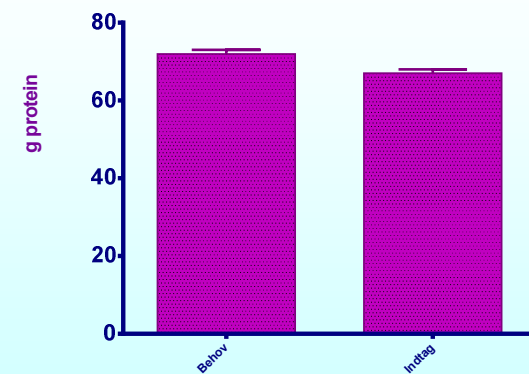


% af 276 patienter med indtag <75% af behov

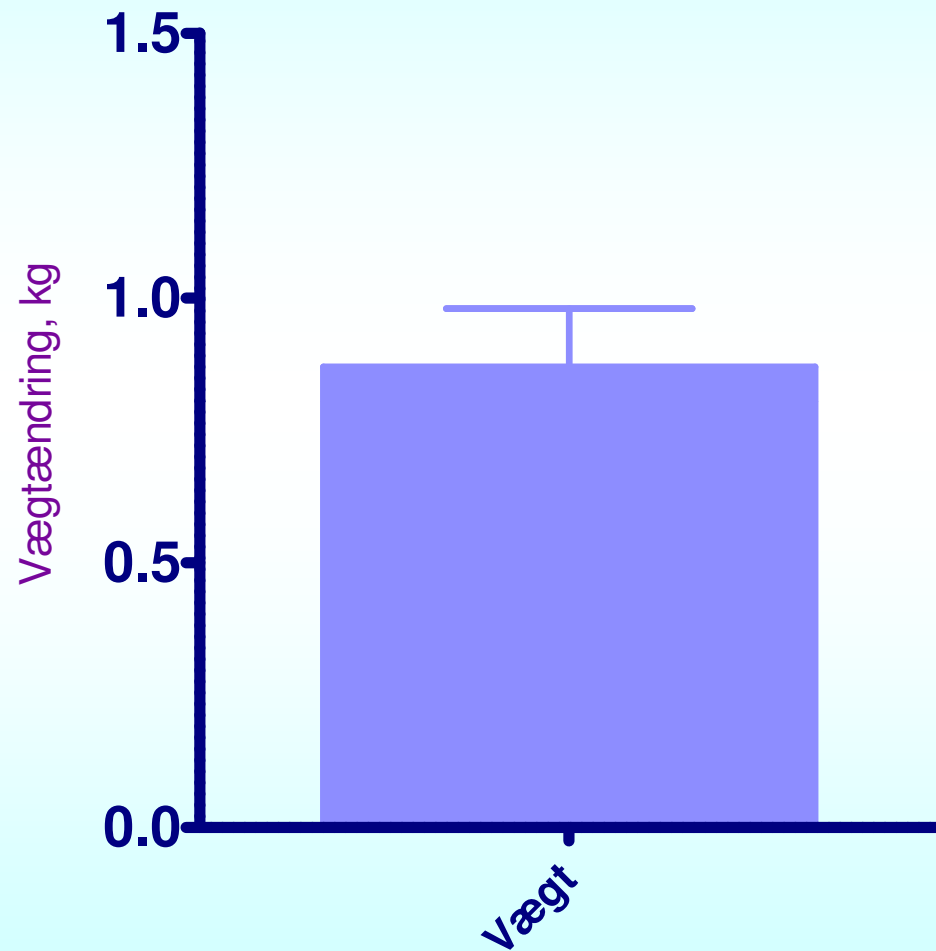


Protein behov og indtag

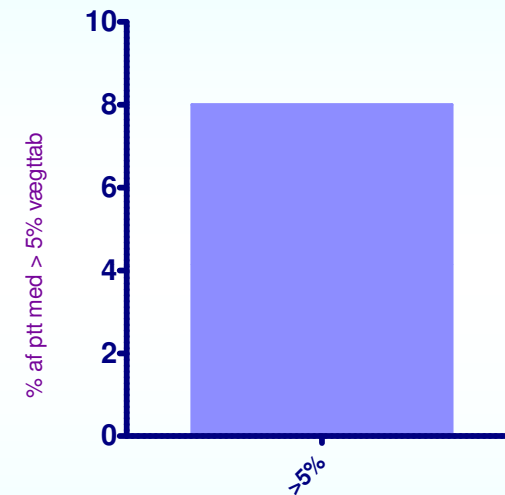
N = 276, gns. $\pm$ SEM



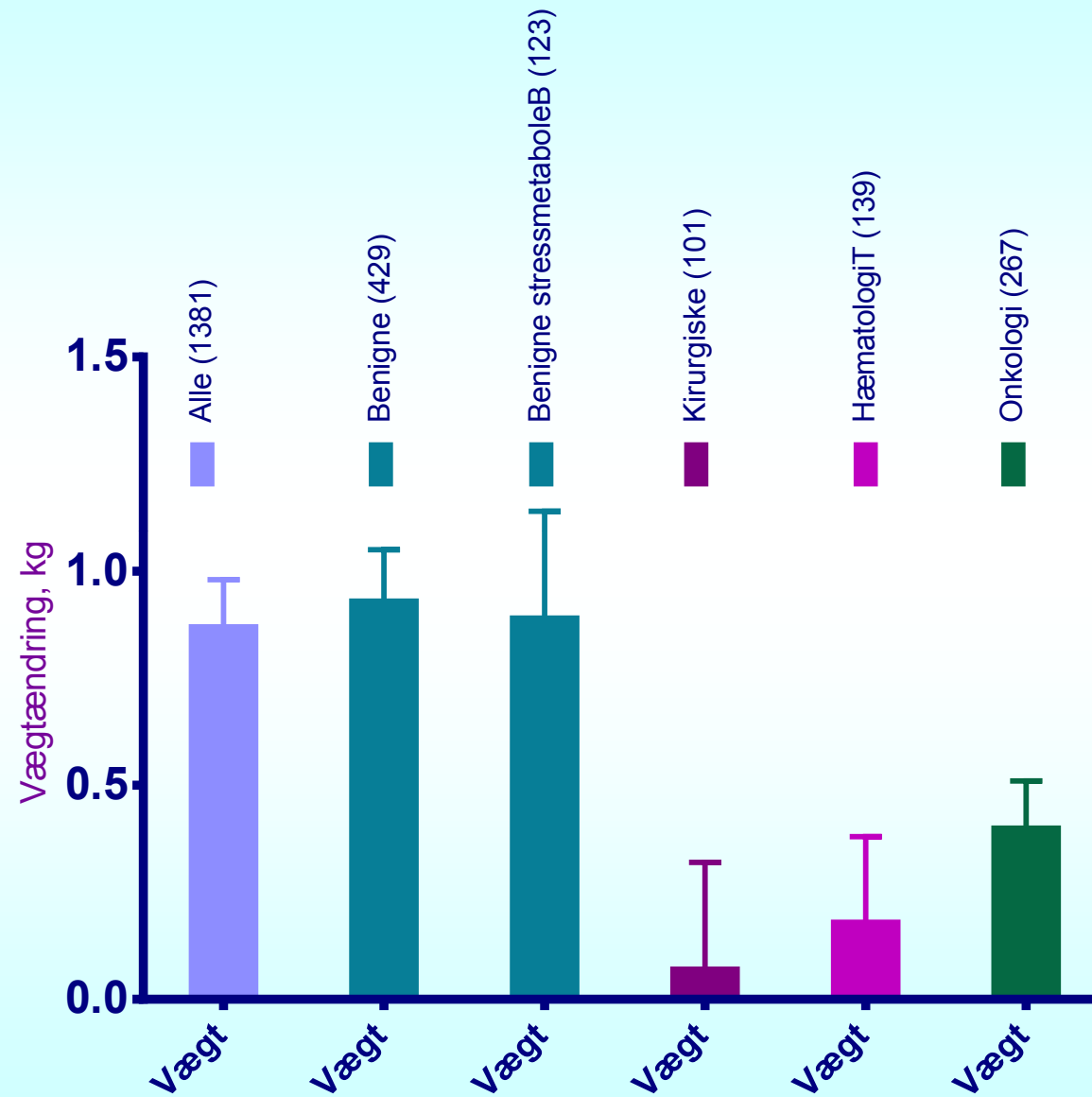
Vægtøgning hos 1381 ptt som kunne vejes, uden ødem



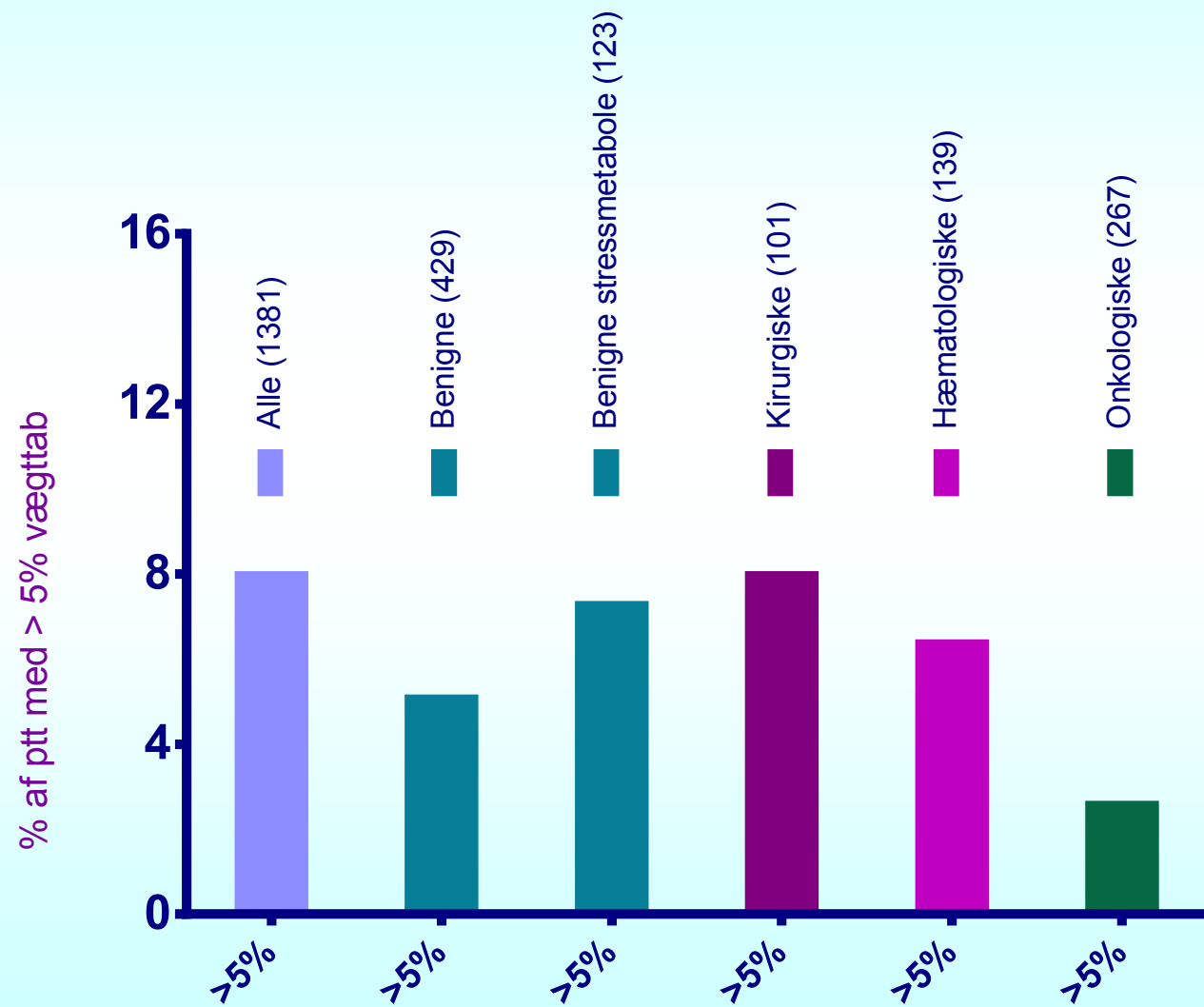
% af 1381 patienter med >5% væggtab



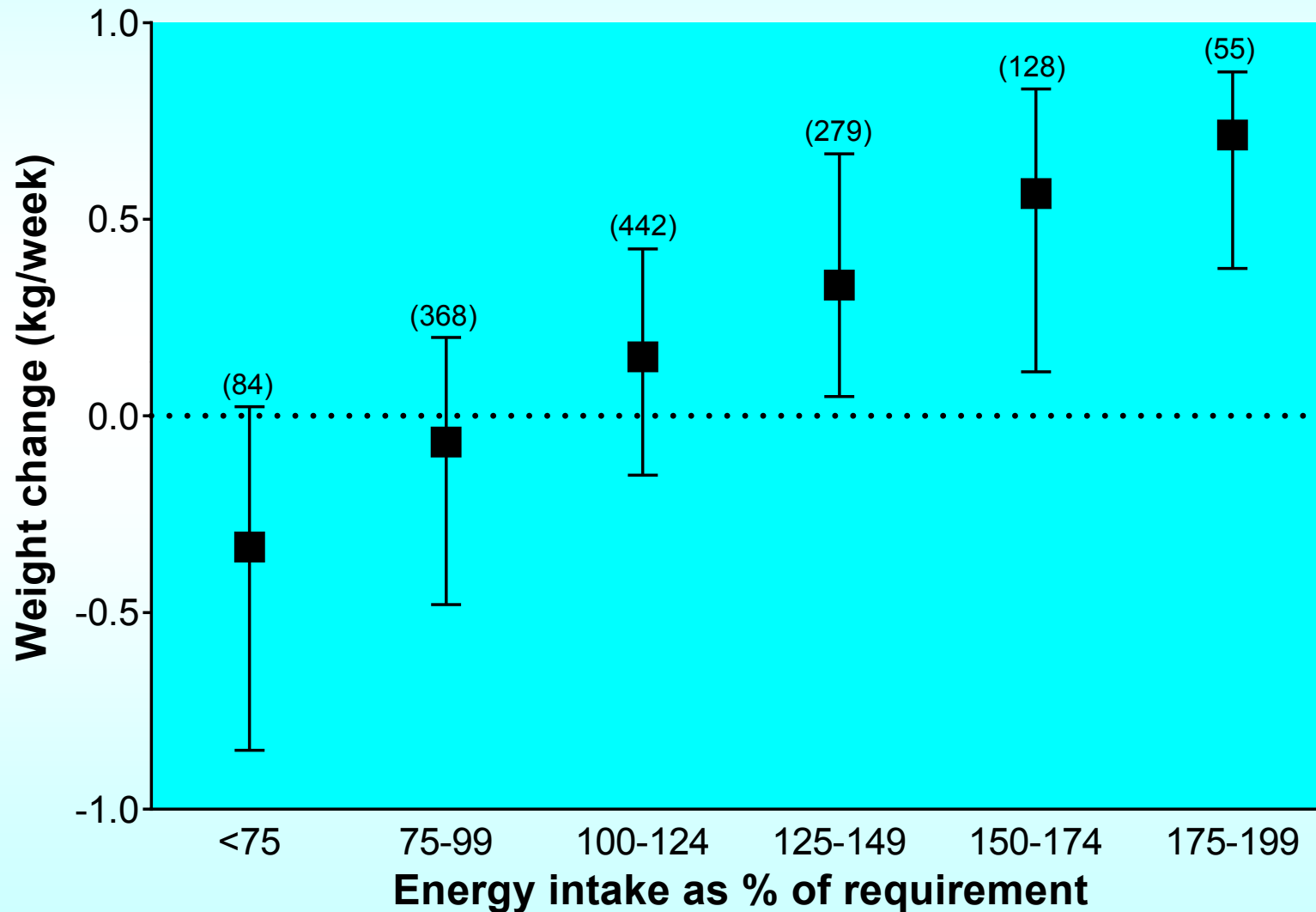
Vægtændring, gns. $\pm$ SEM



>5%Vægttab



Weight change according to energy balance
1382 patients without edema. Avg. 4.4 weeks.
Median & interquartile range
(N) = number in each group

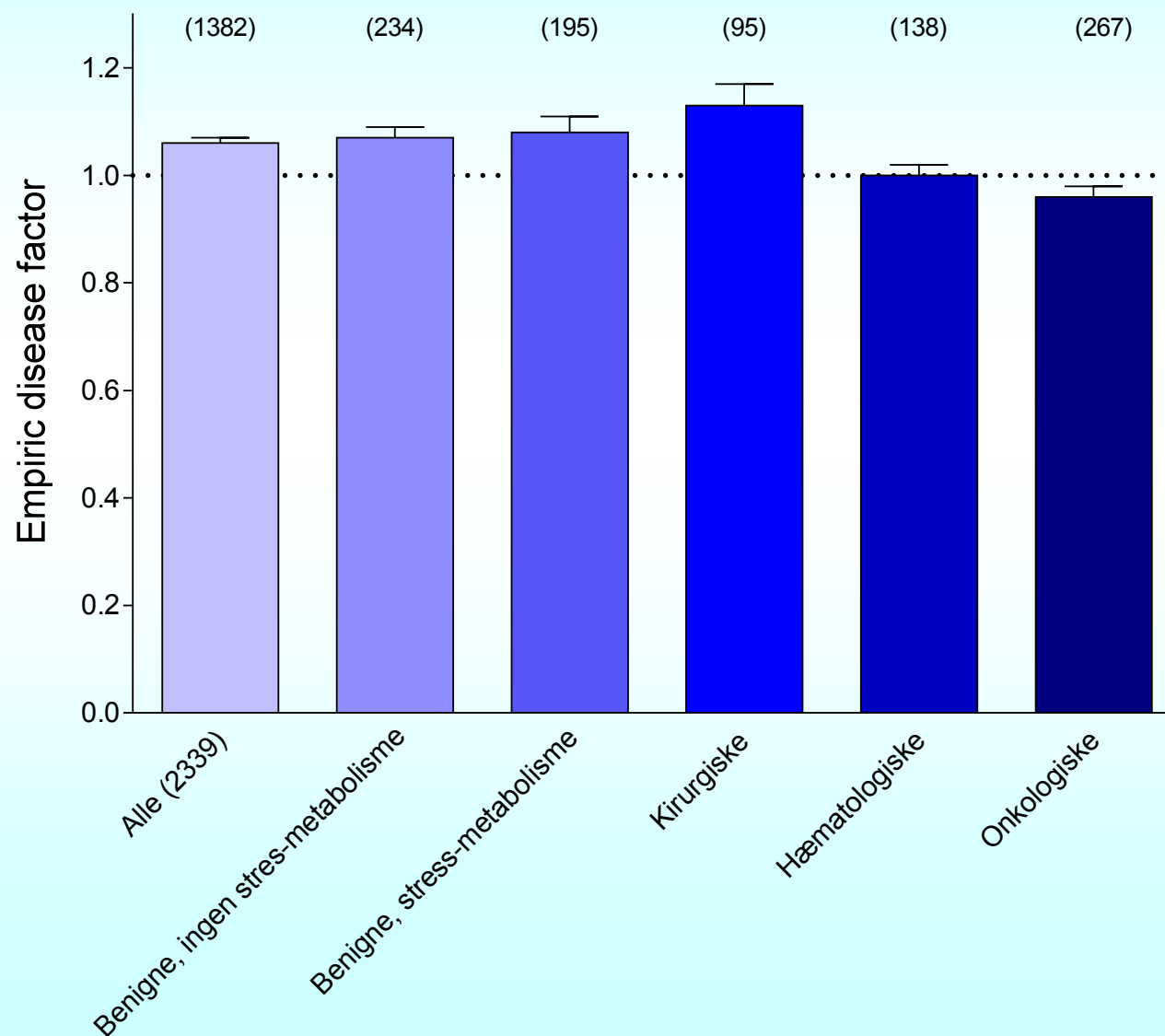


EMPIRIC DISEASE FACTORS

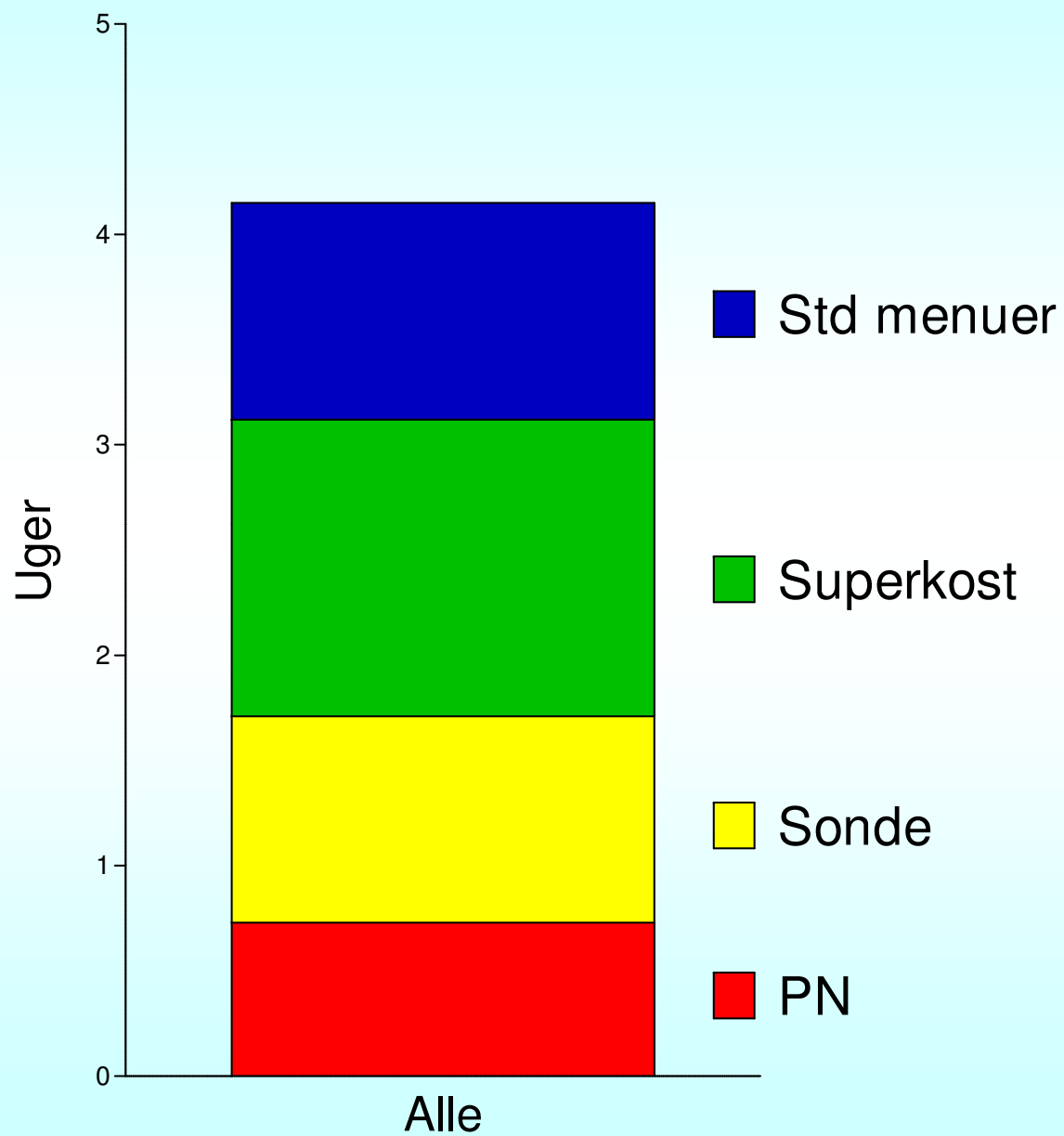
Energy intake - energy equivalent of weight change

Calculated energy requirement [BMR×AF×SF]

() = N; mean ± SEM



Ernæringsregimer



Kolde og Varme retter

Fiskeanretning - varm

- 50 ► Stjernesud
- 51 ► Dampet laks med sukkerærter og hollandaisesauce eller flødestuvet spinat
- 52 Pangasiusfisk med gulerødder og sennepsauce eller citrussauce

Retter med oksekød

- 60 ► Hakkebøf med bacon og ratatouille eller bearnaisesauce
- 61 ► Enchilada med oksekødsfyld, salsa, guacamole og cremefraiche

Retter med svinekød

- 70 Frikadeller med stuede ærter og gulerødder eller flødestuvet spinat
- 71 Spaghetti carbonara med frisk parmesanost

Retter med fjerkræ

- 80 ► Stegt kyllingebryst på sauteerede grøntsager med paprikasauce

Vegetarretter

- 90 Forårsrulle med sød chilisauce
- 91 Pandekage med fyld af champignon og kidneybønner

Let måltid

Morgenmad ud over buffet

- 1 Rundstykke
- 2 Kanelsnegl
- 3 Spandauer
- 4 ► Brunchtallerken med røæg, pølse, pandekage og brød

Sandwiches

- 10 ► Sandwich med stegt kylling, bacon og karrydressing
- 11 ► Sandwich med chorizo og pesto

Fiskeanretning - kold

- 20 Fransbrød med røget laks, røæg og purløg
- 21 ► Rejecocktail med brød og smør
- 22 ► Wrap med røget laks

Lidt lunt

- 30 ► Æggekage med bacon og purløg
- 31 ► Mørbradbøf med champignons à la creme
- 32 Frikadeller med kartoffelsalat
- 33 Varm leverpostej med bacon og champignons

Snack's

- 40 ► Melon med spegeskinke
- 41 Cocktailpølser svøbt med bacon
- 42 Nachos med guacamole
- 43 ► Tapastallerken med pølse, paté, ost og oliven
- 44 3 i én med kransekage, nødder og marcipanbrød

Sødt og tilbehør

Tilbehør

- 100 Ris
- 101 Pasta
- 102 Kartoffler
- 103 Pommes sauté
- 104 Flødekartofler
- 105 Bagekartoffel med kryddersmør
- 106 Kartoffelbåde
- 107 Kartoffelmos

Dessert, ost og kage

- 110 Æbletærte med cremefraiche eller flødeskum
- 111 Frisk frugtsalat med flødeskum eller råcreme
- 112 Hvid brownie
- 113 ► Ostetallerken med syltede valnødder

Udvikling af superkosten



Delikatesse limousine

Hot

Not

Fedt

Sødt

Salt

Krydret

Surt

Fisk

Kød

Observational, interview-based study

22 patients at nutritional risk (NRS-2002) and with decreased intake (<75%). 65 interviews.

Sorensen et al. Clin Nutr Suppl. 2009; 4(2):91.

Food choice	Examples of existing foods to promote intake ↑	Elaborate and garnished meals with varied side-dishes	Soup, Porridge, Yoghurt, Fresh fruit, Ice lolly, Cola, Traditional dishes	Oral nutritional supplements, Beverages, Yoghurt
	Food sensory needs ↑	Appearance , Aroma, Taste, Variety	Refreshing, Thirst quenching, Gastrointestinal comfort, Pleasantly salivating, Familiar	Texture & consistency, Easy to eat, Simple
	Food sensory perception and eating ability	Mild eating symptoms (e.g., lack of appetite, early satiety)	Desired positive post-ingestive response, Desire to return to eating normally	Severe eating symptoms (e.g., anorexia, dyspepsia, nausea, emesis, xerostomia, dysgeusia, dysphagia.)
		Pleasure	Comfort	Survival
Motivation to eat				

Kontrolleret undersøgelse blandt 77 underernærede patienter.

Sorensen et al., under analyse

Kontrolgruppen fik afdelingens vanlige behandling.
Interventionsgruppen fik ernæringsterapi via sensorisk analyse.

Mean $\pm$ SD

	Kontrol	Sensorisk intervention
Energi indtag, MJ/d	6.8 $\pm$ 2.1	8.1 $\pm$ 2.2*
Protein indtag, g/d	63 $\pm$ 21	74 $\pm$ 22**
$\geq 75\%$ energi behov, %	70	90**
$\geq 75\%$ protein behov, %	57	83**
<75% energi behov før indlæggelsen $\rightarrow$ $\geq 75\%$ under indlæggelsen, %	66	89***
	* P = 0.01 ** P = 0.03 *** P = 0.015	

Konklusion

- 94 % af patienterne får dækket mere end 75 % af deres behov
- 92 % af patienterne er vægtstabile eller øger kropsvægten

- det kan sagtens lade sig gøre