

102年~106年營養治療科-成果發表

日期	發表地點	題目	發表作者	海報
102.11.10	台灣靜脈暨營養醫學會 秋季學術研討會	跨領域醫學教育個案討論之模式	吳紀儀 趙偉如	
102.11.10	台灣靜脈暨營養醫學會 秋季學術研討會	營養介入對使用鼻胃管癌症病人之營養成效分析 The effectiveness of nutritional intervention in cancer patients with nasogastric tube	何佳蓉 潘怡萍	
103.04.13	台灣靜脈暨營養醫學會 春季學術研討會	糖尿病共同照護網之成效分析-以基隆市區域教學醫院為例	鄭琇云 潘怡萍 何佳蓉 陳志宏	

<p>103. 10. 26</p>	<p>台灣靜脈暨營養醫學會 秋季學術研討會</p>	<p>提升消化道癌症病人手術期間之營養照護成效</p>	<p>林奕岑 林瑋庭 吳宜倩 蔡惠珠 劉家雲 李春暉 陳義展</p>	<p>口頭報告</p>
<p>104. 10. 18</p>	<p>台灣靜脈暨營養醫學會 秋季學術研討會</p>	<p>探討癌症患者經營養介入後比較攝取量與營養狀況之相關性</p>	<p>許庭瑜 黃寶嶽 林芮瑩 趙偉如</p>	<p>口頭報告</p>
<p>104. 10. 18</p>	<p>台灣靜脈暨營養醫學會 秋季學術研討會</p>	<p>一位短腸症候群患者長期使用全靜脈營養支持之案例報告</p>	<p>黃寶嶽 鄭琇云 潘怡奕 林奕岑 何佳蓉</p>	



<p>106.04.09</p>	<p>台灣靜脈暨營養醫學會 春季學術研討會</p>	<p>燒燙傷患者於外科加護病房使用腸道營養支持之案例報告</p>	<p>吳詩音 何佳蓉</p>	<p><b>燒燙傷患者於外科加護病房使用腸道營養支持之案例報告</b> 吳詩音<sup>1,2</sup> 何佳蓉<sup>1,2</sup> 長庚醫療財團法人基隆長庚紀念醫院 營養醫療小組<sup>1</sup>、營養治療科<sup>2</sup></p> <p><b>個案病人生化檢驗值</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>單位</th> <th>結果</th> <th>參考值</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>WBC</td> <td>WBC/μL</td> <td>9.6</td> <td>4.0-10.0</td> </tr> <tr> <td>Hb</td> <td>g/dL</td> <td>9.0</td> <td>12.0-16.0</td> </tr> <tr> <td>Hct</td> <td>%</td> <td>27.2</td> <td>37.0-47.0</td> </tr> <tr> <td>Platelet</td> <td>10<sup>3</sup>/μL</td> <td>139.3</td> <td>150-400</td> </tr> <tr> <td>Albumin</td> <td>g/dL</td> <td>4.0</td> <td>3.5-5.0</td> </tr> <tr> <td>BUN</td> <td>mg/dL</td> <td>9</td> <td>7-20</td> </tr> <tr> <td>Cr</td> <td>mg/dL</td> <td>0.72</td> <td>0.6-1.2</td> </tr> <tr> <td>AST</td> <td>U/L</td> <td>11</td> <td>0-37</td> </tr> <tr> <td>ALT</td> <td>U/L</td> <td>13</td> <td>0-40</td> </tr> <tr> <td>Gamma-GT</td> <td>U/L</td> <td>4.3</td> <td>0-30</td> </tr> <tr> <td>LDH</td> <td>U/L</td> <td>14.8</td> <td>100-250</td> </tr> <tr> <td>Prothrombin Time</td> <td>sec</td> <td>11.4</td> <td>11.0-13.5</td> </tr> <tr> <td>PT/APTT Ratio</td> <td></td> <td>0.9</td> <td>0.8-1.2</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>營養支持</b></p> <p>2017/01/11 NG diet (Isocal HN) with feeding pump 30ml/hr → 763 kcal/day, protein 32 g/day</p> <p>2017/01/13 NG diet (Isocal HN) with feeding pump 40ml/hr → 1018 kcal/day, protein 42 g/day</p> <p>2017/01/14 NG diet (Isocal HN) with feeding pump 50ml/hr → 1272 kcal/day, protein 53 g/day</p> <p>2017/01/15 NG diet (Isocal HN) with feeding pump 60ml/hr → 1500 kcal/day, protein 63 g/day</p> <p>2017/01/16 NG diet (Isocal HN + Milk Protein-S P93) with feeding pump 65ml/hr → 1850 kcal/day, protein 101 g/day</p> <p>2017/02/09 Diet as tolerable + NG diet (Isocal HN + Milk Protein-S P93) with feeding pump 70ml/hr → 2000 kcal/day, protein 108 g/day</p> <p>2017/02/13 Diet as tolerable. Remove NG tube → 2000 kcal/day, protein 108 g/day</p> <p>2017/02/19 Transfer to ordinary ward</p> <p><b>腸道營養評估</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Isocal HN Nutritional Facts</th> <th>Milk Protein-S P93 Nutritional Facts</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Protein Profile</b></td> <td><b>Protein (g)</b></td> </tr> <tr> <td>Content: 44g/L</td> <td>13.3</td> </tr> <tr> <td>Source: Caseinates: 80%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Soy Protein Isolate: 20%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>C:N = 150:1</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Fat Profile</b></td> <td><b>Fat (g)</b></td> </tr> <tr> <td>Content: 45g/L</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>Source: Soy oil: 60%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>MCT oil: 40%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>P:M:S: 37:55:47</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Carbohydrate Profile</b></td> <td><b>Carbohydrate (g)</b></td> </tr> <tr> <td>Content: 48g of Carbo</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>Source: Maltodextrin: 100%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Other Features</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Caloric Density: 1.06 Cal/ml</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Osmolality: 270 mOsm/kg H<sub>2</sub>O</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	項目	單位	結果	參考值	WBC	WBC/μL	9.6	4.0-10.0	Hb	g/dL	9.0	12.0-16.0	Hct	%	27.2	37.0-47.0	Platelet	10 <sup>3</sup> /μL	139.3	150-400	Albumin	g/dL	4.0	3.5-5.0	BUN	mg/dL	9	7-20	Cr	mg/dL	0.72	0.6-1.2	AST	U/L	11	0-37	ALT	U/L	13	0-40	Gamma-GT	U/L	4.3	0-30	LDH	U/L	14.8	100-250	Prothrombin Time	sec	11.4	11.0-13.5	PT/APTT Ratio		0.9	0.8-1.2	Isocal HN Nutritional Facts	Milk Protein-S P93 Nutritional Facts	<b>Protein Profile</b>	<b>Protein (g)</b>	Content: 44g/L	13.3	Source: Caseinates: 80%		Soy Protein Isolate: 20%		C:N = 150:1		<b>Fat Profile</b>	<b>Fat (g)</b>	Content: 45g/L	0.2	Source: Soy oil: 60%		MCT oil: 40%		P:M:S: 37:55:47		<b>Carbohydrate Profile</b>	<b>Carbohydrate (g)</b>	Content: 48g of Carbo	0.1	Source: Maltodextrin: 100%		Other Features		Caloric Density: 1.06 Cal/ml		Osmolality: 270 mOsm/kg H <sub>2</sub> O	
項目	單位	結果	參考值																																																																																											
WBC	WBC/μL	9.6	4.0-10.0																																																																																											
Hb	g/dL	9.0	12.0-16.0																																																																																											
Hct	%	27.2	37.0-47.0																																																																																											
Platelet	10 <sup>3</sup> /μL	139.3	150-400																																																																																											
Albumin	g/dL	4.0	3.5-5.0																																																																																											
BUN	mg/dL	9	7-20																																																																																											
Cr	mg/dL	0.72	0.6-1.2																																																																																											
AST	U/L	11	0-37																																																																																											
ALT	U/L	13	0-40																																																																																											
Gamma-GT	U/L	4.3	0-30																																																																																											
LDH	U/L	14.8	100-250																																																																																											
Prothrombin Time	sec	11.4	11.0-13.5																																																																																											
PT/APTT Ratio		0.9	0.8-1.2																																																																																											
Isocal HN Nutritional Facts	Milk Protein-S P93 Nutritional Facts																																																																																													
<b>Protein Profile</b>	<b>Protein (g)</b>																																																																																													
Content: 44g/L	13.3																																																																																													
Source: Caseinates: 80%																																																																																														
Soy Protein Isolate: 20%																																																																																														
C:N = 150:1																																																																																														
<b>Fat Profile</b>	<b>Fat (g)</b>																																																																																													
Content: 45g/L	0.2																																																																																													
Source: Soy oil: 60%																																																																																														
MCT oil: 40%																																																																																														
P:M:S: 37:55:47																																																																																														
<b>Carbohydrate Profile</b>	<b>Carbohydrate (g)</b>																																																																																													
Content: 48g of Carbo	0.1																																																																																													
Source: Maltodextrin: 100%																																																																																														
Other Features																																																																																														
Caloric Density: 1.06 Cal/ml																																																																																														
Osmolality: 270 mOsm/kg H <sub>2</sub> O																																																																																														

**102年~106年營養治療科(計畫主持人)研究計畫**

102年

計畫名稱：

探討大腸直腸癌症病人血液中麩醯胺酸與精胺酸濃度與營養狀態和存活率之間的關係

計畫主持人：

潘怡萍 營養師

共同主持人：

葉光揚 醫師，張沛弘 醫師，范仲維 醫師

何佳蓉 營養師 鄭琇云 營養師，

103

計畫名稱：

糖尿病合併CKD患者，接受飲食衛教後避免腎功能惡化之評估

計畫主持人：

許庭瑜 營養師

共同主持人：

陳志宏 醫師、李進昌 醫師

104

計畫名稱：

增加飲食中魚類攝取的蛋白質飲食對減重的影響

計畫主持人：

林奕岑 營養師

共同主持人：

陳志宏 醫師、陳勇志 醫師、林瑋庭 營養師

105年

計畫名稱： 探討癌症病人在診斷、治療與追蹤時，其營養狀態評估及與臨床病理資料的相關性
計畫主持人： 潘怡萍 營養師
共同主持人： 葉光揚 醫師，陳志宏 醫師，王正旭 醫師 何佳蓉 營養師，林芮瑩 營養師，許庭瑜 營養師

106 年

計畫名稱： 心臟衰竭病人飲食攝取習慣現狀探討及分析
計畫主持人： 楊淑貞 營養師
共同主持人：王兆弘 醫師，劉慧敏 專科護理師， 趙偉如 營養師，

### 102 年~106 年營養治療科 (共同主持人) 研究計畫

104

計畫名稱： 慢性腎病的生物標記及預後:針對腸道與腎臟交互關係的研究
計畫主持人： 吳逸文 醫師
共同主持人： 李進昌 醫師、邱志勇 醫師 吳詩音 營養師、林佳霓

106

計畫名稱： 以代謝體學的方法評估於急性心臟衰竭後人體內短期的代謝混亂連續性變化，以及對於營養補充介入後的反應？
計畫主持人： 王兆弘 醫師
共同主持人：陳韋翔 醫師，郭惟格 醫師，劉慧敏 專科護理師， 林奕岑 營養師，黃寶嶽 營養師