




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>	

105.04.10

台灣靜脈營養學會  
春季學術研討會

某區域教學醫院減重班之減重成效分析

楊淑貞  
趙偉如

### 某區域教學醫院減重班之減重成效分析

楊淑貞<sup>1</sup> 趙偉如<sup>2</sup>  
基隆長庚醫院醫學部

**前言：**由於國人飲食西化及精緻化且運動量減少，肥胖者逐年增加，根據1985、1996年及2005、2008年國民營養健康狀況變遷調查，我國成人過重在肥胖流行每年以10%、10%的速率增加，而成人過重及肥胖者佔率為38%，分別為男性45.9%、女性38.1%，肥胖的流行已成為嚴重的公共衛生問題，故增加飲食管理課程及有軌的減肥計畫，在減重班中增加運動課程和配合的自覺性飲食管理，方式及控制體重管理的效果或可預期。

**方法：**本簡報以書本課程為3週，配合4週代餐（每日2餐），第1週提供為餐前諮詢及營養師飲食諮詢；第2-3週課程為：1個小時營養師諮詢及營養師指導，1個小時運動教練指導及運動指導。

**結果：**研究前肥胖者人數計48人，104-1月10日參加減重班課程，第12天，女性38人，共計48人，研究期間飲食記錄、運動量及體重測量的變化，BMI、脂肪百分比、腰圍百分比等資料分析（運用SPSS統計軟體進行分析）。

**結果分析：**

- 75% 體重減少
- 15% 體重增加
- 10% 體重穩定

**結論：**本簡報以書本課程為3週，配合4週代餐（每日2餐），第1週提供為餐前諮詢及營養師飲食諮詢；第2-3週課程為：1個小時營養師諮詢及營養師指導，1個小時運動教練指導及運動指導。研究前肥胖者人數計48人，104-1月10日參加減重班課程，第12天，女性38人，共計48人，研究期間飲食記錄、運動量及體重測量的變化，BMI、脂肪百分比、腰圍百分比等資料分析（運用SPSS統計軟體進行分析）。

105.10.30

台灣靜脈營養學會  
秋季學術研討會

克隆氏症青少年患者急性期使用全靜脈營養支持之案例報告

林瑋庭  
林奕岑

### 克隆氏症青少年患者急性期使用全靜脈營養支持之案例報告

林瑋庭<sup>1</sup> 林奕岑<sup>2</sup>  
長庚醫院財團法人基隆長庚醫院 營養師小組<sup>1</sup>、營養治療科<sup>2</sup>

**前言：**克隆氏症為腸道發炎疾病，從口腔到肛門腸管部分腸化道都可能發炎區域；主要在迴腸末端，其次為結腸，近端腸胃空腸等處，常見症狀為腹痛、腹瀉、體重減輕、貧血及腸胃功能障礙，嚴重者可導致營養不良或腸胃手術。青少年患者，常因腸胃功能障礙導致營養不良及腸胃不適，影響其生活品質及學業，甚至導致心理承受壓力，本個案為急性期之青少年患者，於高活性期使用全靜脈營養支持之經驗報告。

**營養支持：**

2016/07/25 營養師查房 (由住、編、護、藥、師)  
2016/07/29 營養師查房  
2016/08/01 SMOF Kabiven P1 Emulsion 50ml/hr + 動物膠40g  
2016/08/03 SMOF Kabiven P1 Emulsion 50ml/hr + SMOF Lipid 250 ml QD  
2016/08/05 SMOF Kabiven P1 Emulsion 50ml/hr + SMOF Lipid 250 ml QD  
2016/08/07 SMOF Kabiven P1 Emulsion 50ml/hr + SMOF Lipid 250 ml QD  
2016/08/09 SMOF Kabiven P1 Emulsion 50ml/hr + SMOF Lipid 250 ml QD  
2016/08/11 SMOF Kabiven P1 Emulsion 50ml/hr + SMOF Lipid 250 ml QD  
2016/08/13 SMOF Kabiven P1 Emulsion 50ml/hr + SMOF Lipid 250 ml QD  
2016/08/15 SMOF Kabiven P1 Emulsion 50ml/hr + SMOF Lipid 250 ml QD  
2016/08/17 SMOF Kabiven P1 Emulsion 50ml/hr + SMOF Lipid 250 ml QD  
2016/08/19 SMOF Kabiven P1 Emulsion 50ml/hr + SMOF Lipid 250 ml QD  
2016/08/21 SMOF Kabiven P1 Emulsion 50ml/hr + SMOF Lipid 250 ml QD  
2016/08/23 SMOF Kabiven P1 Emulsion 50ml/hr + SMOF Lipid 250 ml QD  
2016/08/25 SMOF Kabiven P1 Emulsion 50ml/hr + SMOF Lipid 250 ml QD

**靜脈營養配方內容：**

名稱	Unit	AA	Arginine	Chol	Cr	Glut	Leu	Met	Phe	Protein	Threonine	Val
SMOF Kabiven P1 Emulsion 50ml/hr	1000	25	15	45	28	10	2	132	133	24	253	1000
SMOF Lipid 250 ml QD	1000	46	41	26	28	92	46	32	11.9	1.91	96	1000

106.04.09

台灣靜脈營養學會  
春季學術研討會

一位克隆氏症使用全靜脈營養支持之個案報告

趙偉如  
楊淑貞  
陳志宏

### 一位克隆氏症使用全靜脈營養支持之個案報告

趙偉如<sup>1,2</sup> 楊淑貞<sup>1,2</sup> 陳志宏<sup>1,3</sup>  
長庚醫院財團法人基隆長庚醫院 營養師小組<sup>1</sup>、營養治療科<sup>2</sup>、新陳代謝科<sup>3</sup>

**前言：**當患者有腹痛、腹瀉、身體消瘦或衰弱、食慾下降、體重迅速減輕等症狀時，這可能的患者的腸胃功能有嚴重的障礙。克隆氏症(Crohn's disease)為一種慢性的發炎性腸病，可侵犯由口腔至肛門的任何部位，致病的可能原因有遺傳、種族、病菌、食物過敏等皆有可能。但到目前為止，尚無確切的致病原因。患者所接受的原因為此病引起發炎反應，初期症狀的表現只是便秘，但不斷進行全身性發炎，造成腸腫脹，較嚴重者甚至會導致腸阻塞、腸道穿孔、巨結腸、腸穿孔等可能導致營養不良。此個案為克隆氏症發性腸炎的個案，經外科手術後使用營養支持的經驗報告。

**營養支持：**

2015/10/16 先給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2015/10/22 給予ONS(diet) 30-35cc/hr + SMOF-Kabiven 60ml/hr  
2015/11/06 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2015/11/12 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2015/11/18 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2015/11/24 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2015/12/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2015/12/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2015/12/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2015/12/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2015/12/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/01/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/01/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/01/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/01/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/01/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/02/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/02/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/02/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/02/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/02/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/03/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/03/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/03/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/03/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/03/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/04/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/04/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/04/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/04/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/04/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/05/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/05/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/05/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/05/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/05/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/06/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/06/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/06/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/06/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/06/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/07/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/07/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/07/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/07/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/07/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/08/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/08/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/08/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/08/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/08/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/09/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/09/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/09/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/09/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/09/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/10/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/10/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/10/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/10/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/10/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/11/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/11/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/11/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/11/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/11/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/12/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/12/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/12/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/12/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2016/12/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/01/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/01/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/01/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/01/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/01/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/02/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/02/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/02/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/02/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/02/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/03/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/03/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/03/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/03/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/03/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/04/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/04/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/04/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/04/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/04/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/05/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/05/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/05/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/05/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/05/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/06/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/06/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/06/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/06/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/06/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/07/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/07/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/07/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/07/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/07/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/08/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/08/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/08/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/08/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/08/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/09/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/09/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/09/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/09/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/09/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/10/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/10/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/10/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/10/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/10/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/11/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/11/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/11/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/11/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/11/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/12/01 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/12/07 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/12/13 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/12/19 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day  
2017/12/25 給予ONS(diet) 20-30cc/hr → 300-500kcal/day

<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</td> <td>130-400</td> </tr> <tr> <td>Albumin</td> <td>g/dL</td> <td>3.0</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>4.0</td> <td>0-30</td> </tr> <tr> <td>Na</td> <td>mEq/L</td> <td>138</td> <td>135-145</td> </tr> <tr> <td>K</td> <td>mEq/L</td> <td>4.0</td> <td>3.5-5.0</td> </tr> <tr> <td>Cl</td> <td>mEq/L</td> <td>103</td> <td>98-108</td> </tr> <tr> <td>Ca</td> <td>mg/dL</td> <td>9.0</td> <td>8.8-10.0</td> </tr> <tr> <td>Mg</td> <td>mEq/L</td> <td>1.8</td> <td>1.6-2.0</td> </tr> <tr> <td>Phos</td> <td>mg/dL</td> <td>3.0</td> <td>2.5-3.5</td> </tr> <tr> <td>Urea Nitrogen</td> <td>mg/dL</td> <td>8.4</td> <td>6.0-12.0</td> </tr> <tr> <td>Creatinine</td> <td>mg/dL</td> <td>0.72</td> <td>0.6-1.2</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>營養治療</b></p> <p>2017/01/11 NG diet (Isocal HN) with feeding pump 30ml/hr → 763 kcal/day, protein 32 g/day 2017/01/13 NG diet (Isocal HN) with feeding pump 40ml/hr → 1018 kcal/day, protein 42 g/day 2017/01/14 NG diet (Isocal HN) with feeding pump 50ml/hr → 1272 kcal/day, protein 53 g/day 2017/01/15 NG diet (Isocal HN) with feeding pump 60ml/hr → 1500 kcal/day, protein 63 g/day 2017/01/16 NG diet (Isocal HN + Milk Protein-S P93) with feeding pump 65ml/hr → 1850 kcal/day, protein 101 g/day 2017/01/17 NG diet (Isocal HN + Milk Protein-S P93) with feeding pump 70ml/hr → 2000 kcal/day, protein 108 g/day 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 2017/02/13 Diet as tolerable. Remove NG tube → 2000 kcal/day, protein 108 g/day 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> 13.3</td> </tr> <tr> <td>Content: 44g/L</td> <td><b>Fat (g)</b> 0.2</td> </tr> <tr> <td>Source: Caseinates: 80%</td> <td><b>Carbohydrate (g)</b> 0.1</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></td> </tr> <tr> <td>Content: 45g/L</td> <td></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></td> </tr> <tr> <td>Content: 123g/L</td> <td></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	130-400	Albumin	g/dL	3.0	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	4.0	0-30	Na	mEq/L	138	135-145	K	mEq/L	4.0	3.5-5.0	Cl	mEq/L	103	98-108	Ca	mg/dL	9.0	8.8-10.0	Mg	mEq/L	1.8	1.6-2.0	Phos	mg/dL	3.0	2.5-3.5	Urea Nitrogen	mg/dL	8.4	6.0-12.0	Creatinine	mg/dL	0.72	0.6-1.2	Isocal HN Nutritional Facts	Milk Protein-S P93 Nutritional Facts	<b>Protein Profile</b>	<b>Protein (g)</b> 13.3	Content: 44g/L	<b>Fat (g)</b> 0.2	Source: Caseinates: 80%	<b>Carbohydrate (g)</b> 0.1	Soy Protein Isolate: 20%		C:N = 150:1		<b>Fat Profile</b>		Content: 45g/L		Source: Soy oil: 60%		MCT oil: 40%		P:M:S: 37:55:47		<b>Carbohydrate Profile</b>		Content: 123g/L		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	130-400																																																																																																															
Albumin	g/dL	3.0	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	4.0	0-30																																																																																																															
Na	mEq/L	138	135-145																																																																																																															
K	mEq/L	4.0	3.5-5.0																																																																																																															
Cl	mEq/L	103	98-108																																																																																																															
Ca	mg/dL	9.0	8.8-10.0																																																																																																															
Mg	mEq/L	1.8	1.6-2.0																																																																																																															
Phos	mg/dL	3.0	2.5-3.5																																																																																																															
Urea Nitrogen	mg/dL	8.4	6.0-12.0																																																																																																															
Creatinine	mg/dL	0.72	0.6-1.2																																																																																																															
Isocal HN Nutritional Facts	Milk Protein-S P93 Nutritional Facts																																																																																																																	
<b>Protein Profile</b>	<b>Protein (g)</b> 13.3																																																																																																																	
Content: 44g/L	<b>Fat (g)</b> 0.2																																																																																																																	
Source: Caseinates: 80%	<b>Carbohydrate (g)</b> 0.1																																																																																																																	
Soy Protein Isolate: 20%																																																																																																																		
C:N = 150:1																																																																																																																		
<b>Fat Profile</b>																																																																																																																		
Content: 45g/L																																																																																																																		
Source: Soy oil: 60%																																																																																																																		
MCT oil: 40%																																																																																																																		
P:M:S: 37:55:47																																																																																																																		
<b>Carbohydrate Profile</b>																																																																																																																		
Content: 123g/L																																																																																																																		
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，黃寶崑 營養師