# 滿漢全席我不怕?談中風營養照護

#### ◎林口長庚營養治療科營養師 陳俞秀

在桃園長庚工作這一年多來,所接觸的病人多以腦中風患者為主,有別於對中風病人一定是大魚大肉、菸酒不離身的刻板印象,我發現這些病友及家屬們嚴格控制飲食的程度,讓身為營養師的我都感到汗顏。每次進行訪視衛教時,大家對於三低一高(低油、低鹽、低精緻糖、高纖)飲食原則幾乎都能確實落實。唯一美中不足的是,在嚴格控管下常常忽略了均衡飲食及飲食多元化這兩項重點。

曾經有家屬帶著她辛苦準備的便當來做諮詢,結果便當盒打開一看,只有五穀飯跟五顏六色的汆燙青菜,然後跟我說他們再也不敢吃肉了,彷彿「肉」是造成腦中風的元凶,更別提什麼滿漢全席或是美味佳餚了。如果又伴隨有血糖高,需控制主食問題的話,這些病有血糖。其實我想給大家一個觀念,在均衡飲食下,什麼新鮮食物都能吃,而且種類越多越能攝取到更多的營養素,我們可以在飲食上做些適合自己的微調,但不該完全偏頗或捨棄某些食物。

而病友們要如何預防中風再度復發 呢?除了按時服藥、適當運動、體重控 制外,已罹患腦中風患者在飲食方面又應如何調整呢?在腦中風初期,病人多伴有昏迷等意識障礙,不能正常進食,此時必須以管灌飲食提供營養。在恢復期時,應根據病人的後遺症情況,採取不同的營養支持,伴有咀嚼、吞嚥困難者,可採用管灌飲食;可咀嚼、吞嚥的患者,則酌情給予半流質飲食或軟質飲食,再逐步恢復為一般的飲食。

在一般飲食方面,除了注意供給足夠、均衡的營養之外,並控制各種可能引發再度中風的危險因素,例如:高血壓、糖尿病、高脂血症、動脈粥樣硬化及肥胖等,所以飲食原則與預防飲食相同,其建議如下:

## 一、種類多多,好處多多

奶類及其製品、五穀根莖類、肉魚 豆蛋類、蔬菜類、水果類及油脂類等六 大類食物,宜多樣化攝取,才能充分的 獲得各種營養素。

## 二、別讓體重成為您的負擔

中風病人常因行動不便,以致活動 量降低,每天消耗的熱量減少,應控制 熱量的攝取,維持體重、避免肥胖。平 常應少食精製糖、甜食、含糖飲料及油 炸食品。

## 長庚醫乳 飲食營養

## 三、飲食宜清淡

每人一天所需的鈉量約 2400 毫克,但一包泡麵含鈉量就有 1000~1500 毫克。平時應避免食用醃漬、蜜餞及調味重的罐頭加工食品;各種調味料,如:醬油、味精、烏醋、蕃茄醬、豆瓣醬、沙茶醬、甜麵醬等也要減少用量。可多選用天然食材(洋蔥、蔥、蒜、薑絲、紅番茄、鳳梨等)風味取代,以降低高鈉調味料的攝取。

## 四、少飽和油脂及高膽固醇食物

選用植物性油脂烹飪或採用水煮、 清蒸、涼拌、燒、烤、滷、燉等方式烹 調;禁食肥肉、內臟、魚卵、牛油等膽 固醇高的食物;可多選擇脂肪含量較少 的魚肉、去皮雞肉等,全蛋每週建議 1 ~2 顆。

## 五、多選用單元不飽和脂肪酸高的油脂 及 n-3 脂肪酸

單元不飽和脂肪酸較高的植物油有橄欖油、芥花油、苦茶油、堅果等,其油脂穩定性也比一般植物油好;攝取魚油,富含 n-3 脂肪酸的食物來源有鮭魚、鮪魚、鯖魚等,建議每週至少食用 3~4 份魚肉。

## 六、纖維質可清除血中脂肪

多吃富含纖維的食物,如各種蔬菜、水果、豆類、糙米、全穀等,或偶而以豆類(非油炸豆腐、豆干)取代部分肉類,纖維質可幫助排便、預防便秘、穩定血糖及降低血膽固醇。

### 七、拒絕菸害

香菸中所含的尼古丁等成分,會導致微血管收縮、阻礙血液循環,因而提高了再度中風的機率。研究顯示,吸菸者引起冠狀動脈心臟病、肺部疾病者約為不吸菸者8倍左右,所以癮君子們,照顧自己也關心別人~把菸戒了吧!

## 八、別當酒國英雄

適量飲酒雖然可促進血液循環,但 酗酒反而會造成熱量攝取過多,也容易 造成營養素流失,導致營養不均衡。

對於均衡飲食建議攝取量,本「飲食指南」適用於一般成年人,但因個人年紀、體型及活動量不同,可依個人需要作適度調整。另外,任何使用保健食品或飲食上的疑慮,都歡迎與醫護人員及營養師溝通、討論,切勿迷信偏方或民俗療法。最後還是要提醒病友們~記民俗療法。最後還是要提醒病友們~記住均衡飲食的重要,不要以為中風就只能吃菜過日子了,傷口復原、復健運動,都需要足夠的體力,均衡及多元化的飲食才能真的讓您吃了健康有活力。◆

# |〇||新版每日飲食指南

## 食物內容解釋如下:

- 五穀根莖類3碗:米飯、地瓜、紅豆等主食約一碗或中型饅頭一個。
- 低脂奶類 1~2 杯:牛奶及發酵乳、
  乳酪等奶製品約 240 毫升。
- 蛋、豆、魚、肉類 6 份:蛋 1 個、肉 約 30 克、豆漿約 240 毫升。
- 蔬菜類 3~4 碟:盡可能配合多種顏 色蔬菜攝取,1碟份量約生菜100克。
- 水果類 3~4 份:盡可能配合多種顏 色蔬菜攝取,1份約一個拳頭大。
- 油脂類 1~2 湯匙:炒菜用油及花生、腰果等,建議多以堅果類取代油脂 攝取。
- 鼓勵多喝水及運動。