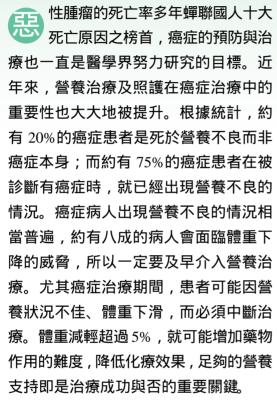
癌症病人營養

林口長庚營養治療科營養師 李致頤



癌症病人出現體重下降的原因,主要可分為暫時性的消瘦和癌症惡病質。暫時性的消瘦為短時間的營養攝取不足所致,若進食量恢復,體重便可恢復。癌症惡病質,則是身體代謝機能的紊亂,一般的營養治療難以發揮作用,只能及早預防。身體質量指數(BMI)是目前國際上通用可靠的指標,常作為體重監測的重要工具,計算方式如下:BMI=體重(公斤)/身高²(公尺²)。BMI < 18.5 為體重過輕,18.5 BMI < 24 為正常體重,24 BMI < 27 為體重



過重,BMI 27 即為肥胖。癌症病人的BMI值應盡量維持在22 24,體重過重者,不建議減重,應維持目前體重;體重過輕者,建議增重,並且密切監測體重,以確保有足夠對抗癌症的本錢。

癌症治療期間,能量的需求相較於一般人多,若營養攝取不足,容易出現體重快速下滑的情況。病人除了要均衡攝取六大類的食物,也應當提高熱量、至白質的攝取。每日營養需求建議為:熱量約為每公斤體重35大卡,蛋白質約為每公斤體重35大卡,蛋白質約為每公斤體重1.5公克,並依所接受的治療種類以及病人的個別狀況調整。舉例來說,一位體位標準的女性癌症患者,其身高為160公分,體重為55kg,治療期間至少需攝取熱量2000kcal,其中包含蛋白質85g,相當於每天應攝取主食類12份、豆魚肉蛋類9份、蔬菜類4份、水果類3份及油脂類6份(份量代換如附表)。

然而,癌症的治療經常合併多種治療方式,包括手術切除、化學治療、放射線治療,治療的過程當中,往往會產生許多副作用,進而影響患者的進食狀況。面對治療的副作用,可以透過下列的方法,盡可能維持足夠的營養攝取。

一、食慾不振

1. 把握進食的時機:治療前、兩次治療期間多吃一點,或只要有飢餓感就進食。

- 2. 優先吃高營養密度或喜愛的食物。 7. 避免用餐時喝大量液體。
- 3. 少量多餐,每隔1 2 小時就吃正餐或 8. 放慢進食速度,細嚼慢嚥。 點心,每天吃6 8餐。
- 4. 正餐吃固體食物,點心時間再補充液 體,避免過度飽脹感。
- 5. 飯前散步,促進腸胃蠕動。
- 6. 舒適、愉快的用餐環境,促進食慾。

二、黏膜發炎、口腔疼痛

- 1. 選擇質地柔軟的食物,幫助咀嚼、吞 嚥,如布丁、奶昔、豆花、蒸蛋、木 瓜、香蕉、魚肉、軟質瓜類、葉菜類。
- 2. 調整食物製備方式,如剁碎、煮軟、 **芶芡、使用食物攪拌器磨碎或攪打成** 流質。
- 3. 避免刺激性食物,如酒精性飲料、碳 酸飲料、酸的果汁。
- 4. 避免濃烈辛辣調味食物,如辣椒粉、 胡椒粉、咖哩粉。
- 5. 避免熱燙、粗糙生硬的食物,如炸雞。
- 6. 利用吸管進食,減少碰觸傷口的機會。
- 7. 經常漱口,以去除食物殘渣及細菌, 保持口腔衛生,利於傷口癒合。

三、噁心、嘔叶

- 1. 避免在治療前 2 小時內進食。
- 2. 避免太油、太甜、濃烈辛香味的食物。
- 3. 暫時避免吃喜愛的食物,以防止產生 厭惡感。
- 4. 熱食易有噁心感,盡量選擇溫的或涼 冷的食物。
- 5. 選擇酸味、鹹味較強的食物,幫助減 緩症狀。
- 6. 口含薄荷糖、檸檬糖,幫助改善噁心 感、口腔異味。

四、吞嚥困難

- 1. 避免粗糙、硬質、黏性高等不易吞嚥 的食物。
- 2. 食物煮軟或加入醬汁、湯汁一起吃, 以利吞嚥。
- 3. 使用麵粉、太白粉勾芡或商業增稠 劑,增加食物濃稠度。

万、味覺或嗅覺改變

- 1. 使用辛香料來烹調,如蔥、蒜、九層 塔、芹菜、洋蔥、八角,增加食物風 味。
- 2. 使用酒或調味料醃漬來改變風味,如 檸檬汁、番茄醬、糖、醋。(此方法 不適用於黏膜發炎、口腔疼痛患者)
- 3. 味覺改變,可能導致覺得肉吃起來有 金屬味,此時可以其他蛋白質食物來 源代替,如魚、蛋、豆製品、乳製品。

六、腹脹

- 1. 避免易產氣、粗糙、高纖維食物,如 牛奶、豆類、洋蔥、韭菜、地瓜、碳 酸飲料。
- 2. 避免嚼口香糖。
- 3. 吃東西的時候不要講話,以免吸入過 多的空氣。
- 4. 適度運動或散步,減輕腹脹感。

七、腹瀉

- 1. 注意水分及電解質的補充。
- 2. 避免油膩、刺激性的食物。
- 3. 避免奶類 乳製品等含有乳醣的食物。
- 4. 選擇纖維質含量低的食物,如白飯、 麵、水煮蛋、蒸魚、瘦肉。

- 5. 蘋果泥、香蕉可幫助減緩腹瀉的症狀。
- 6. 嚴重時,可考慮清流質飲食,如米湯、 清肉湯、去渣果汁。

八、便祕

- 1. 注意水份補充, 每天至少喝 2000 2500 c.c.
- 2. 多選擇高纖維質的食物,如蔬菜、水 果、全穀類等。
- 3. 每日適度的運動。
- 4. 固定時間如廁,上廁所前30分鐘,喝 杯溫開水。

九、白血球減少

- 1. 避免生食或烹煮不完全的食物。
- 2. 選擇帶皮水果,削皮後立即食用。
- 裝水。

- 4. 注意食物的保存, 熱食應於 60 以上 環境儲存;冷藏食物應存放於4 以下 環境。
- 5. 處理食物前後與進餐前,應以肥皂洗 淨雙手。
- 6. 解凍食物須在冰箱或微波爐中進行, 解凍後應立刻烹煮,勿久置室溫下。
- 7. 剩菜應儘速冷藏,並於食用前充分加

癌症病人在治療期間若攝取足夠營 養,有助於維持較愉快的心情、維持體力 和體重,並且較能承受治療引起的副作 用、降低感染的風險、促進傷口癒合及 復原。所以及早介入營養照護、積極補充 3. 飲用煮沸過的水,避免食用生水、瓶 營養才是成功戰勝癌症的重要關鍵。 ③

附表	
	1 份的份量
奶類	= 240cc 脫、低脂鮮奶 = 3 平湯匙脫、低脂奶粉 = 低脂起司 2 片
豆魚肉蛋類	= 1 兩瘦肉(豬、牛、羊、雞、鴨)= 1 兩魚肉、蝦仁(不含骨頭重) = 1 個全蛋= 2 個蛋白= 2 湯匙肉鬆= 4 小方格傳統豆腐 = 半個盒裝豆腐=半個豆包= 2 塊小豆干=百頁 35 公克 = 素雞 40 公克= 260cc 無糖豆漿
全穀根莖類	= 1/4 碗飯、地瓜、紅豆、綠豆、芋頭 = 1/2 碗稀飯、熟麵條、米粉、 冬粉、山藥、南瓜、馬鈴薯 = 1/2 片吐司 = 1/3 個中型饅頭 = 1/6 個山東饅頭 = 1 個小餐包 = 1 塊蘿蔔糕 = 2 湯匙五穀粉 = 3 湯匙麥片 = 3 張餃子皮 = 3 片蘇打餅(小) = 1/3 根玉米 = 1/3 碗薏仁
蔬菜類	= 1/2 碗煮熟青菜 = 生菜 100 公克
水果類	= 1 個蘋果(小)、橘子、柳丁、土芭樂、桃子 = 1 片西瓜 = 1/2 根香蕉(大) = 1/2 個泰國芭樂 = 1/4 個木瓜 = 3/4 個葡萄柚、楊桃、水梨 = 2 顆蓮霧 = 9 個荔枝 = 13 個龍眼 = 16 個草莓(小) = 23 個聖女蕃茄
油脂與堅果種子類	= 1 茶匙花生油、芥花油、橄欖油、麻油、葵花子油、花生醬、瑪琪琳 = 2 茶匙沙拉醬 = 1 片培根 = 1 個奶油球 = 1 湯匙鮮奶油、花生粉、芝麻 = 2 湯匙酪梨 = 5 粒腰果、杏仁果 = 10 粒花生、開心果 = 50 粒瓜子

(長庚紀念醫院均衡飲食衛教單張)