

ชื่อเรื่องของการวิเคราะห์งาน

การศึกษาเปรียบเทียบผลการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด
หลังอาหาร ระหว่างอาหารสำหรับผู้ป่วยเบาหวานดื่มน้ำตาล
เดิมกับอาหารดื่มน้ำตาลใหม่ ที่มีสัดส่วนและสารอาหารตรง
ตามความต้องการของผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาใน
โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์

ชื่อผู้วิเคราะห์งาน

นางสาวลัดดาวัลย์ พลภักดิ์

บทคัดย่อ

การศึกษาวิเคราะห์งานครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเปรียบเทียบผลการควบคุมระดับ
น้ำตาลในเลือดหลังอาหาร ระหว่างอาหารสำหรับผู้ป่วยเบาหวานดื่มน้ำตาลเดิมกับอาหารดื่มน้ำตาลใหม่ ที่มี
สัดส่วนและสารอาหารตรงตามความต้องการของผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาในโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์
โดยวิเคราะห์จากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 120 คน เป็นผู้ป่วยโรคเบาหวาน ที่เข้ามารักษาตัวใน
หอผู้ป่วยอายุรกรรม โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์ เป็นเพศชาย 58 คน และเพศหญิง 62 คน
ข้อมูลที่ใช้ศึกษาประกอบด้วย ข้อมูลทั่วไป ความพึงพอใจใน รสชาติ ลักษณะเนื้อสัมผัสอาหารของ
ผู้ป่วยเบาหวาน ปริมาณพลังงานและสารอาหารของอาหารเบาหวานดื่มน้ำตาลเดิมและอาหารเบาหวาน
ดื่มน้ำตาลใหม่ที่พัฒนาขึ้น

การวิเคราะห์หาคุณค่าพลังงานและสารอาหาร ข้อมูลการเปรียบเทียบผลของการรับประทาน
อาหารของผู้ป่วยเบาหวานทั้งงานโภชนาการกำหนดให้เปรียบเทียบกับการดื่มน้ำตาลใหม่ที่พัฒนาขึ้นมา
โดยใช้ตัวแปรของการตรวจวัดค่าปริมาณน้ำตาลในเลือดของผู้ป่วย ก่อนรับประทานอาหารมื้อ
กลางวัน ½ ชั่วโมง และหลังรับประทานอาหาร 2 ชั่วโมง ของอาหารทั้ง 2 ดื่มน้ำตาล และหาคุณค่าทาง
โภชนาการของอาหาร โดยใช้โปรแกรมนิวทรีเซอร์เวย์ (nutrisurvey) ของภาควิชา
เวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล วิเคราะห์ปริมาณพลังงานและสารอาหารที่มีอยู่ในอาหารแต่
ละดื่มน้ำตาลผลการวิเคราะห์พบว่า อาหารทั้งสองดื่มน้ำตาลไม่มีความแตกต่างกันในปริมาณของสารอาหาร
และพลังงาน โดยได้กำหนดสัดส่วนของปริมาณพลังงานและสารอาหารหลักอย่างสมดุลคือ กำหนด
พลังงานที่ 1,500 กิโลแคลอรี สารอาหารหลักที่ให้พลังงานได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน
ในอัตราส่วน 55:15:30 มีปริมาณของวิตามินและเกลือแร่ อย่างเพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย

จากการศึกษาและวิเคราะห์หาผลระดับน้ำตาลในเลือดจากการรับประทานอาหารเบาหวานดำรับเดิม และอาหารดำรับใหม่ในมือกลางวัน โดยการตรวจหาค่าระดับน้ำตาลในเลือดทั้งก่อนรับประทาน อาหาร $\frac{1}{2}$ ชั่วโมง และหลังรับประทานอาหาร 2 ชั่วโมง พบว่าระดับน้ำตาลในเลือดของผู้ป่วยกลุ่ม ตัวอย่างไม่แตกต่างกัน โดยค่าเฉลี่ยความแตกต่างทางสถิติอยู่ที่ 0.75 ซึ่งเป็นนัยสำคัญทางสถิติที่ไม่ แตกต่าง สอดคล้องกับปริมาณของพลังงานและสารอาหารของอาหารทั้งสองดำรับที่ได้ทำการ วิเคราะห์ซึ่งไม่มีผลที่ทำให้ระดับน้ำตาลในเลือดของผู้ป่วยสูงขึ้นหลังรับประทานอาหารที่จัดให้

การศึกษาคความพึงพอใจในลักษณะของอาหารเบาหวาน เป็นการศึกษาเชิงพรรณนาผลการ วิเคราะห์พบว่า อาหารเบาหวานดำรับใหม่ที่พัฒนาขึ้นเป็นที่พึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างมากที่สุด ใน ด้านรสชาติของอาหารที่จัดให้ คิดเป็นร้อยละ 88.3 จำนวนกับข้าวที่จัดให้ร้อยละ 87.9 รวมถึงปริมาณ ของอาหารที่จัดให้แต่ละมื้อร้อยละ 85.8 ด้านความรู้ความเข้าใจด้านอาหาร โภชนาการและ โภชน บำบัดสำหรับผู้ป่วยเบาหวานผลการวิเคราะห์พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความรู้ความเข้าใจในหลัก โภชนาการและ โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยเบาหวานเป็นอย่างดี ซึ่งจะเห็นได้จากการตอบคำถามข้อที่ ถูก มากที่สุดคือ อาหารที่จัดให้ในโรงพยาบาลเป็นอาหารที่ครบทั้ง 5 หมู่ ถูกต้องตามหลักโภชนาการ คิดเป็นร้อยละ 99.2 โรคเบาหวานเป็นโรคที่ติดมากับกรรมพันธุ์ร้อยละ 95.8 และอาหารมีส่วนช่วยใน การบำบัดรักษาโรคที่เป็นอยู่ได้ร้อยละ 95.0 ผลการวิเคราะห์ครั้งนี้จะเป็นแนวทางในการศึกษาถึงการ พัฒนาดำรับอาหารให้มีความเหมาะสมกับโรคต่าง ๆ ของผู้ป่วยเป็นอยู่ ที่เข้ารับบริการรักษาตัวใน โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ต่อไป