

พัฒนานวัตกรรมอาหารเพื่อผู้ป่วยสำเร็จ! ม.มหิดล-ซีพีเอฟเผยสะดวกทั้งผู้ป่วยและคนดูแล

● มหาวิทยาลัยมหิดล โดยคณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี และบริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) หรือ ซีพีเอฟ ลงนามความร่วมมือใน “โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภค” อีกโครงการนวัตกรรมอาหารเพื่อสังคมที่ร่วมกันเพื่อฟื้นฟูผู้ป่วยและอำนวยความสะดวกให้ญาติผู้ดูแล

ศ.นพ.ปิยะมิตร ศรีธรา คณบดีคณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี กล่าวว่า “ความร่วมมือในโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภคที่ รพ.รามาธิบดี ทำร่วมกับซีพีเอฟ ถือเป็นอีกโครงการนวัตกรรมอาหารเพื่อสังคมที่สามารถผลิตอาหารปลอดภัยต่อผู้ป่วยและอำนวยความสะดวกแก่ทั้งผู้ป่วยและญาติ โดยที่ผ่านมามีการทดลองใช้กับผู้ป่วยใน และพบว่าผู้ป่วยมีสุขภาพแข็งแรงขึ้นเป็นที่พอใจของแพทย์ผู้ทำการรักษา จึงเริ่มนำผลิตภัณฑ์แรกคือซูปไก่ผสมผักทองและไข่ ตราสมาร์ทซูป ที่ผลิตจากสูตรของฝ่ายโภชนาการ รพ.รามาธิบดี ออกจำหน่ายแก่บุคคลภายนอก”

ความร่วมมือดังกล่าวเกิดขึ้นจากข้อจำกัดในการจัดเตรียมอาหารบนผสมสำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาลรามาธิบดีที่ต้องการอาหารเหลวหรืออาหารทางสายยาง ซึ่งมีขั้นตอนการจัดเตรียมที่ยุ่งยากและไม่เพียงพอต่อจำนวนผู้ป่วย ขณะที่ “อาหารเพื่อผู้ป่วยที่มีสารอาหารครบถ้วน” เป็นปัจจัยสำคัญที่จะช่วยฟื้นฟูร่างกายของผู้ป่วยให้กลับมามีสุขภาพแข็งแรงโดยเร็ว ทางมหาวิทยาลัยจึงพิจารณาถึงภาคเอกชนที่มีศักยภาพในการผลิตอาหารปลอดภัย ตลอดจนมีเทคโนโลยีการผลิตและนวัตกรรมในการยืดอายุผลิตภัณฑ์เข้ามาร่วมทำงานวิจัยคิดค้นอาหารดังกล่าว

ด้าน รศ.นพ.สุรศักดิ์ ลิลา อุตมลิปิ ผู้อำนวยการโรงพยาบาลรามาธิบดี กล่าวเพิ่มเติมว่า โดยปกติจะมีการซื้ออาหารเหลวเพื่อผู้ป่วยจากต่างประเทศซึ่งมีราคาสูงและต้องนำมาละลายน้ำเอง ขณะที่



ซูปไก่ผสมผักทองและไข่ ที่ รพ.รามาธิบดี คิดค้นร่วมกับซีพีเอฟนี้ นอกจากจะมีสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายในช่วงพักฟื้นอย่างครบถ้วน ยังมีราคาที่ถูกลงกว่ามาก รวมถึงสะดวกกว่า เนื่องจากสามารถรับประทานหรือโหลดใส่สายยางได้ทันทีโดยไม่ต้องละลายน้ำเอง ลดโอกาสปนเปื้อนของเชื้อโรคลงได้ระดับหนึ่ง

อาหารปั่นที่โรงพยาบาลผลิตเองมีอายุการเก็บสั้นเพียง 24 ชั่วโมง โดยต้องแช่เย็นที่อุณหภูมิ 2-6 องศาเซลเซียสตลอดเวลา แต่ผู้ผลิตอาหารสามารถใช้นวัตกรรมการยืดอายุผลิตภัณฑ์ให้สามารถเก็บรักษาในอุณหภูมิปกติได้ยาวนานขึ้นถึง



12 เดือน ลดภาระในการเตรียมและจัดเก็บอาหารปั่นผสมของทางโรงพยาบาล รวมถึงอำนวยความสะดวกแก่ผู้ป่วยและญาติที่จะหาซื้ออาหารประเภทนี้ได้ง่ายขึ้น โดยไม่จำเป็นต้องมาที่โรงพยาบาลบ่อยครั้ง เริ่มวางจำหน่ายที่ร้านสุขภาพของ โรงพยาบาลรามาธิบดีเป็นแห่งแรก และจะขยายจุดขายไปยังโรงพยาบาลในเครือข่ายของมหาวิทยาลัยมหิดล เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้ต้องการใช้ต่อไป

สุขวัฒน์ ดำเนเสริมสุข ประธานคณะผู้บริหาร ธุรกิจอาหาร และกรรมการผู้จัดการใหญ่ (ร่วม) บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) ระบุว่าซีพีเอฟเป็นผู้ผลิตอาหารปลอดภัยที่ได้รับการยอมรับในระดับโลก ทั้งยังมีทีมงานวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพที่จะตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคทุกกลุ่ม การได้เข้าร่วมทำโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภคสำหรับผู้ป่วยกับทางโรงพยาบาลรามาธิบดี เป็นอีกหนึ่งความภาคภูมิใจของบริษัท ด้วยเป็นโครงการเพื่อสังคมที่จะสร้างประโยชน์ต่อผู้ป่วย ญาติ แพทย์ และวงการสาธารณสุข โดยบริษัทจะใช้เทคโนโลยีการผลิตอาหารอันทันสมัย เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่ดีอันเป็นประโยชน์ต่อสังคมอย่างยั่งยืนต่อไป เช่น การใช้เทคโนโลยีการผลิตแบบ Retort เข้ามายืดอายุผลิตภัณฑ์ซูปไก่ผสมผักทองและไข่ ตราสมาร์ทซูป เป็นต้น

