

当院での水分のとろみ統一基準の検討

新潟リハビリテーション病院言語聴覚科¹⁾、
 新潟リハビリテーション病院リハビリ科²⁾
 宮澤 さやか¹⁾ 本間 崇彦¹⁾ 矢内 康洋¹⁾
 渡辺 聖子¹⁾ 橋本 一穂¹⁾ 佐藤 卓也¹⁾ 小股 整²⁾

【背景】

日本摂食・嚥下リハビリテーション学会(以下嚥下リハ学会)では嚥下調整食の統一基準, 名称統一を図る目的で, 嚥下調整食基準学会試案(2012)を作成している. その中で, 液体のとろみの程度についてはLine Spread Test (以下LST) を用いた「とろみの3段階(表1.)」を提案している. 当院でのとろみ段階設定は, 計量さじを用いて何杯分といった表現を用いているが, 各病棟で使用しているさじは異なっている. また, 「ヨーグルト状」「はちみつ状」「ポタージュ状」という表現を用いているが, それらの表現では客観性に欠き, かつとろみの統一を図れていない可能性がある. そこで今回, 当院回復期病棟でのとろみ段階をLSTを用いて検証するとともに, 性状説明として用いている食品のLST値を測定し, 院内とろみ統一基準作成に向けての検討を行った.

【方法】

(1) 当院回復期病棟で用いているさじ(1杯 5ml)1~3杯というとろみ段階が嚥下リハ学会の提案するとろみの3段階でどの区分に該当するかを冷茶(20℃)・温茶(80℃)を用いてLST値を測定した. また時間経過によるLST値変化を測定した. とろみ剤は当院で使用している「トロミスマイル」(ヘルシーフード株式会社)を使用した. (2) とろみの性状説明として用いている, 「ヨーグルト」・「はちみつ」・「ポタージュスープ」についてLST値を測定し, 嚥下リハ学会が提案する3段階でどの区分に該当するか検証した.

【結果】

(1) 冷茶(20℃)と温茶(80℃)のLST値(1分後に計測)

冷茶(20℃)	LST 値	リハ学会段階該当区分
さじ1杯とろみ	40	(薄いとろみ)
さじ2杯とろみ	34	(中間のとろみ)
さじ3杯とろみ	30	(濃いとろみ)
温茶(80℃)	LST 値	リハ学会段階該当区分
さじ1杯とろみ	56	(測定外:薄すぎる)
さじ2杯とろみ	45	(測定外:薄すぎる)
さじ3杯とろみ	41	(薄いとろみ)

時間経過におけるLST値の変化(5分毎)

冷茶(20℃)	5分	10分	15分	20分
さじ1杯	37.8	38	39	38
さじ2杯	33.5	34	35	34
さじ3杯	30.8	29	30	30
温茶(80℃)	5分	10分	15分	20分
さじ1杯	49.3	50.6	49.1	48
さじ2杯	43	45	40.6	39
さじ3杯	30.8	29	30	30

(2) 性状説明食材のLST値

性状段階	LST 値	リハ学会段階該当区分
プレーンヨーグルト	32	(濃いとろみ)
はちみつ	42	(薄いとろみ)
コーンポタージュ	49	(規格外:薄すぎる)

【考察】

当院回復期病棟で使用しているとろみ段階は, 冷茶ではスプーン1杯から3杯がとろみの「薄いとろみ」から「濃いとろみ」までの各段階に該当しており, 嚥下リハ学会が提案するとろみの段階付けと同様であった. 温茶はスプーン3杯で漸く段階1「薄いとろみ」に該当するもので, とろみ段階としては嚥下リハ学会が提案する段階より狭い範囲内でのとろみ付けになっていた. 以上より同量のとろみ剤を使用しても, お茶の温度によって段階1~3までの振れ幅があることから, 嚥下障害者のとろみ付けにおいては温度別に使用量を設定する必要があると考えられた. また性状説明に使用している段階に関しては「中間のとろみ」に該当するものはなく, 今後家族指導や院外施設への情報提供指標として検討の余地があると考えられた.

【結論】

今回, 水分のとろみ段階設定統一基準作成を試み, 結果から下記問題点及び対策の必要性が考えられた.

①温度変化によりとろみの程度が変化するため, 温度別にとろみ剤の使用量の調整が必要. また, 水分にとろみをつけた時点から, なるべく早い段階で提供し, 長時間経過したものは提供しない.

②客観性を期すため, とろみの程度は「スプーン何杯分」という表現での伝達が重要. そのために, 使用する計量スプーンの統一が必要.

上記対策を実施し, 当院の水分のとろみ段階設定統一をすすめていきたい.

表1. とろみの3段階

段階	段階1	段階2	段階3
とろみ	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
LST 値	43~40	39~38	32~30