一.控制蛋白質、磷、鈉、鉀離子飲食
(Protein、P、Na、K- Modification Diet)

＊適用症

・腎功能不全、急慢性腎衰竭、各種透析治療及腎病症候群。

＊飲食原則

1. 蛋白質的限制量及是否配合限制磷、鈉、鉀、水份皆依病患病情及治療法而異。
2. 供應蛋白質的克數由 20 公克至 60 公克，以 5-10 公克為累進單位。
3. 每日建議的蛋白質量須有 1/2～3/4 來自高生物價的動物性蛋白質。
4. 避免食用低生物價蛋白質含量高的植物性食物，如豆類、麵筋製品、堅果類。
5. 控制蛋白質的同時，應配合足夠熱量的攝取，所以需供應熱量高的低蛋白點心。
6. 注意監測病患的病情以做飲食調整。

＊營養成份

低蛋白25公克	熱量（大卡）	蛋白質（克）	脂肪（克）	醣類（克）	餐次
	1000	25	23.5	152.2	三正餐二點心
低蛋白30公克	熱量（大卡）	蛋白質（克）	脂肪（克）	醣類（克）	餐次
	1200	30	30.7	151.8	三正餐二點心
低蛋白40公克	熱量（大卡）	蛋白質（克）	脂肪（克）	醣類（克）	餐次
	1500	40	38.2	196.8	三正餐二點心
低蛋白50公克	熱量（大卡）	蛋白質（克）	脂肪（克）	醣類（克）	餐次
	1800	50	38.2	256.8	三正餐二點心
低蛋白55公克	熱量（大卡）	蛋白質（克）	脂肪（克）	醣類（克）	餐次
	2000	55	38.2	301.8	三正餐二點心
低蛋白60公克	熱量（大卡）	蛋白質（克）	脂肪（克）	醣類（克）	餐次
	2100	60	38.2	331.8	三正餐二點心

二.低普林飲食（Low Purine Diet）

＊適用症

・痛風症、高尿酸血症、尿酸結石。

＊飲食原則

1.儘量避免攝取富含普林的食物如內臟類、部份魚類、胚芽及乾豆類等。
2.避免攝食過多蛋白質，以每日每公斤標準體重 1 公克蛋白質為宜。
3.供應足夠的熱量、水份，應避免高油食物及酒類。

＊營養成份

熱　量	蛋白質	脂　肪	醣　類	餐　次
1995	85.5	77.5	227.5	三正餐一點心

三.高蛋白質、高熱量飲食
(High Protein、High Calorie Diet)

＊適用症

・營養不良、感染、灼傷、外傷代謝亢進、外科手術前後、惡病質、神經性厭食症。

＊飲食原則

1.供應高蛋白質，需配合高熱量以發揮高蛋白質的功能，
一般建議 N：Cal＝1：100～150。
2.蛋白質每日每公斤體重至少 1.5 公克，熱量每日每公斤體重至少 35 大卡。
3.少量多餐，以體積小但蛋白質及熱量高的食物供應。
4.本院目前供應高蛋白 100、120 公克。

＊營養成份

高蛋白 100 公克	熱量（大卡）	蛋白質（克）	脂肪（克）	醣類（克）	餐次
	2000	100	81.2	222.3	三正餐二點心
	2200	100	81.2	252.3	三正餐二點心
	2500	100	96.2	297.3	三正餐二點心
	2800	100	97.1	340.7	三正餐二點心
	3000	100	112.1	340.7	三正餐二點心
高蛋白 120 公克	熱量（大卡）	蛋白質（克）	脂肪（克）	醣類（克）	餐次
	2500	120	111.5	288.8	三正餐二點心
	2800	120	111.5	348.8	三正餐二點心
	3000	120	107.1	340.7	三正餐二點心
高蛋白 150 公克	熱量（大卡）	蛋白質（克）	脂肪（克）	醣類（克）	餐次
	3000	150	114.8	349.2	三正餐二點心

四.慢性肝病及肝昏迷飲食
(Diet For Chronic Liver Disease & Coma)

＊適用症

・慢性肝病、肝硬化、肝昏迷。

＊飲食原則

1. 本飲食視患者肝臟病變的程度而適當調整飲食中的蛋白質、鈉及水份的供應量。
2. 對常有肝昏迷傾向的病患，蛋白質要限量攝取，一般供應每公斤體重 1 公克蛋白質。
3. 一旦發生肝性腦病變，應降低蛋白質攝取量（0.6～0.8 公克/公斤）至穩定後再慢慢提高。
4. 本院目前供應的蛋白質克數為 20 公克～60 公克，以 5-10 公克為累進單位。
5. 植物性蛋白質含較高的支鏈胺基酸，可適量攝取。
6. 限制蛋白質時，要適度補充高熱量的低蛋白點心。
7. 注意病患病況做飲食調整。



＊營養成份

低蛋白25公克	熱量（大卡）	蛋白質（克）	脂肪（克）	醣類（克）	餐次
	1000	25	23.5	152.2	三正餐二點心
低蛋白30公克	熱量（大卡）	蛋白質（克）	脂肪（克）	醣類（克）	餐次
	1200	30	30.7	151.8	三正餐二點心
低蛋白40公克	熱量（大卡）	蛋白質（克）	脂肪（克）	醣類（克）	餐次
	1500	40	38.2	196.8	三正餐二點心
低蛋白50公克	熱量（大卡）	蛋白質（克）	脂肪（克）	醣類（克）	餐次
	1800	50	38.2	256.8	三正餐二點心
低蛋白55公克	熱量（大卡）	蛋白質（克）	脂肪（克）	醣類（克）	餐次
	2000	55	38.2	301.8	三正餐二點心
低蛋白60公克	熱量（大卡）	蛋白質（克）	脂肪（克）	醣類（克）	餐次
	2100	60	38.2	331.8	三正餐二點心