

EFFECT – når viden møder vildskab

EFFECT vil være verdens førende forskningsenhed, når det gælder om at dokumentere realistiske løsninger, som giver patienter lyst til at spise mad, der tilgodeser individuelle behov.

Ambitionerne fejler ikke noget hos Christian Bitz, cand. scient i human ernæring og forskningsleder for EFFECT (Enheden for Forskning i Ernæring i Centralkøkkenet), som forskningsenheden hedder. Sammen med køkkenchef Michael Allerup Nielsen er Bitz med til at sætte fokus på maden på Herlev Hospital. De to er bagmændene bag EFFECT, som både skal forske og være med til at sikre kvaliteten af maden til patienter og personale på hospitalet.

Fuld skrue og mange projekter

Bitz fortæller begejstret om de mange projekter, der allerede er i gang: "Vi har fx netop startet eget bageri, så al brød er af sublim kvalitet. Bagt med økologisk mel fra GrubeMeyer og efter Nikolaj Skyttes opskrifter. Det er fantastisk at give patienterne noget ordentligt brød, som faktisk på sigt er billigere end det knapt så spændende bake-off brød, vi serverede før." Køkkenet har også ansat egen slagter, der laver al pålæg fra bunden. Så der venter nok patienterne gode smagsoplevelser på Herlev Hospital, hvor maden nu for alvor skal anerkendes og etableres som en essentiel del af pleje og behandling. "Man skal naturligvis have noget godt at spise, når man er indlagt. Både af hensyn til patientens helbred og livskvalitet, men også som en del af en effektiv behandling. Jeg er også sikker på, at der er mange penge at spare på sigt, hvis patienterne bliver hurtigere raske, og risikoen for genindlæggelse kan reduceres", siger Bitz.



Forskning

Høj gastronomisk kvalitet er også nøgleordet, når der tales om EFFECT's igangværende, klinisk kontrollerede forskningsprojekt, "Småt gør dig godt-2". Her er det overordnede formål at undersøge, om tilbud af små appetitvækkende energi- og proteinrige retter vil kunne medvirke til at øge energi- og proteinindtaget hos patienter i ernæringsmæssig risiko. "Vi har bl.a. brugt meget lang tid på at udvikle retterne", fortæller projektleder og cand. scient. i kli-



nisk ernæring, Tina Munk. "Både smag, udseende og næringsindhold skulle være i top. Retterne har været gjort frit tilgængeligt for patienterne fra kl. 7.00 -20.00. Og så har der også været mulighed for et "lille glas" til maden, da det jo kan være med til at stimulere appetitten", siger Tina Munk.

"Vi håber meget på at kunne dokumentere, at en målrettet ernæringsindsats med mad også, som det er bevist ved brug af sondeernæring og/eller energi- og proteindrikke, kan bedre det kliniske forløb for patienter i ernæringsmæssig risiko (1). Jeg kan dog desværre endnu ikke udtale mig om resultatet af forskningsforsøget, da interventionen kun lige er afsluttet. Jeg er lige gået i gang med selve databearbejdningen og er "blindet" for randomiseringen", slutter Tina Munk.

Du kan læse mere om Herlevs Herligheder i nedenstående faktaboks.

Herlevs Herligheder, (Småt gør dig godt 2, SGG2)

Formål

Det overordnede formål med forsøget "Småt gør dig godt" er at undersøge, om et nyt energi- og proteinrigt kostkoncept, "Herlevs Herligheder", vil resultere i, at minimum 75 pct. af alle inkluderede interventionspatienter vil få dækket deres minimumsbehov for både energi og protein.

Studiedesign

Randomiseret, kontrolleret studie (n = 96 patienter, 48 i hhv. interventions- og kontrolgruppen med en risikoscore på > 3)

Studieperiode

- Interventionsperiode fra d. 03.10.2011- 10.2-2012

Sted for projektgennemførelse

Studiet foregår på Herlev Hospital på hhv. Ortopædkirurgisk afdeling T, Urologisk afd. H og Onkologisk afd. R.

Projektleder er ledende klinisk diætist, cand. scient. i klinisk ernæring, Tina Munk

Inklusionskriterier

- Indlagte patienter, der er vurderet til at være i ernæringsmæssig risiko (screeningsscore \geq 3)
- Velfungerende mavetarmkanal, der muliggør mad pr. os for at kunne deltage i undersøgelsen.
- Kognitivt velfungerende (kan huske tid, sted og egne data)
- Forventet indlæggelsestid: > 3 dage
- Skal kunne forstå og tale dansk eller engelsk
- Alder: > 18 år

Evidensbaseret viden

Også når talen falder på evidensbaseret viden, er Christian Bitz begejstret. "Jeg har været så heldig at kunne ansætte Anne Marie Beck, Klinisk diætist, PHD, MSc Gerontologi, og det løfter vores videnskabelige niveau til internationalt topniveau. Jeg glæder mig meget til at forske sammen med Anne Marie. Og jeg glæder mig til formidle vores resultater, som vil kunne bruges på hospitaler verden over samt bidrage til at forbedre sundhedstilstanden i den almene befolkning".

Formidling er blevet Bitz' varemærke. "Det essentielle er, at vi som forskere formår at komme ud over rampen og formidle vores resultater til både lægmand og eksperter, så vi alle kan dele viden og erfaringer".

Eksklusionskriterier

- Terminale patienter
- Patienter med dysfagi
- Patienter med fødevarerallergi/intolerance
- Patienter, som ernæres 100 % med sonde- og/eller parenteral ernæring
- Paralyse i højre hånd

Kostkonceptet "Herlevs Herligheder"

Alle retterne opfylder kravene til "kost til småtspisende" (2), således, at vælger en forsøgsperson alene "Herlevs Herligheder" som en fuld dagskost, da skal forsøgspersonen kunne opnå et energindtag på ca. 9000 kJ og 95 g protein (ca. 6750 kJ og 70 g protein fra mad og resten fra energi- og proteinholdige drikkevarer.

Dataindsamling

Vægt, håndgribestyrke, vitamin D, CRP, mave-tarm gener m.m. Ca. hver tredje dag indsamles data af de kliniske diætister, der er tilknyttet projektet. Daglig kostregistrering foretages af plejepersonalet eller deltagerne selv.

Projektet er godkendt i videnskabetisk komité

Status SGG (primo januar 2012)

60 patienter (63 pct. kvinder) er indgået, med en median alder på 74 år, og en median risikoscore på 3,5. I alt 62 pct. har en kræftdiagnose og 17 pct. en lårbensfraktur.



EFFECT - også for de ansatte på Herlev

Lige nu knokler EFFECT med en større omlægning af personalekantinen for at byde på mad, der fremmer hjernefunktionen og præstationsevnen (2,3). De ca. 1000 læger, pleje- og servicepersonale, der dagligt spiser i kantinen, kan se frem til bl.a. amar'madder og mad med "mormorfaktor". Det er med andre ord ikke den helt traditionelle sunde mad, der er på menuen. "Sund mad skal ikke smage sundt. Sund mad skal smage godt", siger Bitz, der har store forventninger til omlægningen: "Jeg håber, at vores personale vil opleve, at de simpelthen får det bedre. Både på arbejde, og når de kommer hjem". Personalekantinen modtog i marts Nøglehulscertificering som den første kantine i Danmark.

EFFECT har sat sig selv på dagsordenen. Og det går ikke stille for sig. Fremtiden byder bl.a. på videreudvikling af maden til patienterne: "Vi er i gang med at udvikle vores menuplan til patienterne, så den bliver mere nordisk. Og så har vi en række spændende videnskabelige forskningsprojekter i støbeskeen, alle med fokus på at optimere patientindtag af mad og drikke, så vi glæder os bare til at bidrage med viden og erfaringer, der kan gøre det danske sundhedsvæsen bedre," slutter Christian Bitz.

Læs mere på www.herleffect.dk

Referencer

1. Stratton, R.J. et al. (2003), Disease-related malnutrition. An evidence-based approach to treatment. Wellingford, UK: CABI
2. Kiens B, Kliim-Due M, Nielsen JB, Rasmussen B & Bilde, PE 2009 Food for Brains, Helene Elsass Center
3. Hoyland A, Lawton CL, Dye L. Acute effects of macronutrient manipulation on cognitive test performance in healthy young adults. A systematic research review. *Neurosci Biobehav Rev* 2008; 32: 72-85

INVIA

Har du gode idéer til udvikling og brug for hjælp til at komme i gang?

INVIA er en ny enhed, der skal styrke velfærdsinnovation i Region Syddanmark og Region Midtjylland, og INVIA hjælper med at gøre din gode idé flyvefærdig! Formålet med INVIA er at styrke velfærdsinnovation i Region Syddanmark og Region Midtjylland ved at opsamle idéer, formidle viden, facilitere netværk og profilere innovation i regionen.

Hvad kunne gøre hverdagen nemmere og bedre for patienter, personale og pårørende? INVIA tilbyder:

- Behovsafdækning
- Idéopsamling
- Idégenerering
- Screening og potentialevurdering sammen med Innovationspanelet
- Matchmaking, udvikling og demonstration

Se mere på <http://www.invia.nu/>

