

药食同源营养食品在护理科技中的应用研究

杨运帷¹ 廉宁² 杨敏忠²

1 武汉大学 护理学院 2 四川默森药业有限公司 院士专家工作站

DOI:10.12238/bmtr.v7i1.11830

[摘要] 药食同源功能性营养食品作为现代护理科技的重要组成部分,正逐步展现出其独特的优势和价值。本文旨在深入探讨药食同源功能性营养食品在护理科技中的创新应用,通过文献综述、案例分析及理论研究,分析其优势、挑战及未来发展趋势。本文提出,药食同源功能性营养食品在促进患者康复、提高护理质量、预防疾病等方面具有显著作用,并为其在临床护理中的进一步应用提供理论支持和实践指导。

[关键词] 药食同源; 功能性营养食品; 护理科技; 创新应用; 优化研究

中图分类号: R282.2 文献标识码: A

Research on the application of similar nutritious food in nursing technology

Yunwei Yang¹ Ning Lian² Minzhong Yang²

1 School of Nursing, Wuhan University

2 Academician Expert Workstation of Sichuan Merson Pharmaceutical Co., Ltd.

[Abstract] As an important part of modern nursing technology, the same functional nutritional food is gradually showing its unique advantages and value. This paper aims to explore the innovative application of medicinal and food ologous functional nutritional food in nursing technology, and analyze its advantages, challenges and future development trend through literature review, case analysis and theoretical research. This paper proposes that the same functional nutritional food plays a significant role in promoting patient rehabilitation, improving nursing quality and preventing disease, and provides theoretical support and practical guidance for its further application in clinical nursing.

[Key words] medicine and food; functional nutritional food; nursing technology; innovative application and optimization research

药食同源是指食物和药物具有相似或相同的成分和功效,通过食用某些特定的食物可以达到类似药物治疗的效果。这一理念在中医传统中已有深厚的理论基础和实践经验,近年来随着现代科学技术的发展,药食同源功能性营养食品在护理科技中的创新应用日益凸显。本文将从护理科技的角度,结合相关理论和实践案例,探讨药食同源功能性营养食品在护理科技中的创新应用,并就其优化和完善提出具体策略。

1 药食同源功能性营养食品的定义与特点

1.1 定义

药食同源功能性营养食品是指那些既具有营养价值,又能调节机体功能,预防疾病或促进健康的食品。这些食品通常来源于自然界的植物、动物、矿物等,经过科学的提取、加工、配比,不含有化学合成的添加剂和防腐剂。

1.2 特点

1.2.1 安全性: 由于来源于自然界的植物、动物、矿物等,

经过科学的提取、加工、配比,不含有化学合成的添加剂和防腐剂,对人体的副作用和毒性都很低。

1.2.2 有效性: 药食同源功能性营养食品具有明确的功能和作用,可以针对人体的不同部位、器官、系统、症状进行调节和治疗,达到平衡阴阳、调和气血、增强免疫力、延缓衰老的目的。

1.2.3 便利性: 药食同源功能性营养食品可以通过日常的饮食和生活方式来摄入和使用,不需要特殊的设备和条件,也不需要专业的医生和药师的指导和处方。

1.2.4 经济性: 药食同源功能性营养食品资源丰富,价格低廉,相比于化学合成的药物和保健品,更加实惠和划算。

2 药食同源功能性营养食品在护理科技中的创新应用

2.1 促进患者康复

药食同源功能性营养食品在促进患者康复方面具有重要作用。例如,具有抗氧化作用的食物可以清除体内自由基,减轻氧

化应激损伤,有助于患者身体的恢复。同时,具有抗炎作用的食物可以缓解炎症反应,促进组织修复,加速伤口愈合。通过合理的饮食搭配和营养指导,护理人员可以针对患者的具体病情和营养需求,制定个性化的饮食方案,从而有效促进患者的康复进程。

2.2 提高护理质量

药食同源功能性营养食品的应用还可以提高护理质量。通过科学的饮食指导,护理人员可以帮助患者选择适合自身病情和营养需求的食品,从而改善患者的营养状况,增强患者的体质和抵抗力,减少并发症的发生。此外,药食同源功能性营养食品还可以作为辅助治疗手段,与药物治疗相结合,提高治疗效果,缩短病程,减轻患者的痛苦。

2.3 预防疾病

药食同源功能性营养食品在预防疾病方面也具有重要作用。通过长期食用具有调节机体功能、预防疾病作用的食品,人们可以保持身体健康,减少疾病的发生。例如,富含维生素和矿物质的食品可以增强免疫力,预防感冒和流感等疾病;富含膳食纤维的食品可以促进肠道蠕动,预防便秘和肠道疾病。通过科学的饮食指导和营养教育,护理人员可以帮助人们树立正确的饮食观念,养成良好的饮食习惯,从而有效预防疾病的发生。

3 药食同源功能性营养食品在护理科技中应用的挑战

尽管药食同源功能性营养食品在护理科技中具有广泛的应用前景,但其应用也面临着一些挑战。

3.1 缺乏科学评估标准

目前,对于药食同源功能性营养食品的效果和安全性还缺乏科学、全面的评估标准。这导致市场上存在大量质量参差不齐的产品,给消费者和护理人员带来了选择困难。因此,建立科学、全面的评估标准对于推动药食同源功能性营养食品在护理科技中的广泛应用具有重要意义。

3.2 缺乏专业人才

药食同源功能性营养食品的应用需要具备一定的专业知识和技能。然而,目前护理领域缺乏具备相关专业知识和技能的专业人才,导致产品的应用效果受限。因此,加强对护理领域专业人才的培养和引进,提高其对于药食同源功能性营养食品的认知和应用能力,是推动其在护理科技中广泛应用的关键。

3.3 缺乏政策支持

目前,国家对于药食同源功能性营养食品的政策支持还不够完善。这导致产品的研发、生产和推广受到一定限制,影响了其在护理科技中的广泛应用。因此,国家应加强对药食同源功能性营养食品的政策支持,制定和完善相关法律法规和标准规范,为其在护理科技中的广泛应用提供有力保障。

4 优化和完善药食同源功能性营养食品在护理科技中应用的策略

针对上述挑战,本文提出以下优化和完善药食同源功能性营养食品在护理科技中应用的策略:

4.1 建立科学评估体系

为了推动药食同源功能性营养食品在护理科技中的广泛应用,需要建立科学、全面的评估体系。该体系应包括产品的安全性、有效性、稳定性等方面的评估指标,并制定相应的评估方法和标准。同时,还需要加强对市场上产品的监管和检测,确保产品的质量和安全。通过建立科学评估体系,可以为消费者和护理人员提供可靠的产品选择依据,推动药食同源功能性营养食品在护理科技中的健康发展。

4.2 加强专业人才培养和引进

针对护理领域缺乏专业人才的问题,应加强专业人才培养和引进工作。一方面,可以通过高校和职业院校开设相关专业课程,培养具备药食同源功能性营养食品知识和技能的专业人才;另一方面,可以通过引进国内外优秀专家和人才,提高护理领域对药食同源功能性营养食品的认知和应用能力。同时,还可以加强对现有护理人员的培训和教育,提高其专业素养和综合能力,为药食同源功能性营养食品在护理科技中的广泛应用提供有力的人才保障。

4.3 完善政策支持体系

为了推动药食同源功能性营养食品在护理科技中的广泛应用,国家应加强对该领域的政策支持。一方面,可以制定和完善相关法律法规和标准规范,明确产品的定义、分类、标识等方面的要求;另一方面,可以加大对产品研发、生产和推广的扶持力度,提供资金、税收等方面的优惠政策。

5 创新性研究视野与独特研究视角

5.1 跨学科融合的研究视野

本文在探讨药食同源功能性营养食品在护理科技中的创新应用时,采用了跨学科融合的研究视野。通过将中医学、营养学、护理学等多个学科的知识和方法相结合,深入分析了药食同源功能性营养食品的特点和优势,并探讨了其在促进患者康复、提高护理质量、预防疾病等方面的应用。

5.2 以患者为中心的研究视角

本文在探讨药食同源功能性营养食品在护理科技中的应用时,始终坚持以患者为中心的研究视角。通过分析患者的具体病情和营养需求,制定了个性化的饮食方案和营养指导策略,旨在为患者提供更好的护理服务。这种以患者为中心的研究视角有助于更好地满足患者的需求和期望,提高护理质量和效果。同时,也有助于推动药食同源功能性营养食品在护理科技中的广泛应用和发展。

6 药食同源功能性营养食品在特殊护理领域的应用探索

6.1 老年护理中的应用

随着人口老龄化的加剧,老年护理成为护理科技中的重要领域。药食同源功能性营养食品在老年护理中具有独特的优势。针对老年人常见的慢性病和营养不良问题,可以通过食用具有调节血糖、血脂、血压等功能的食物,如燕麦、山楂、芹菜等,来辅助控制病情和改善营养状况。此外,一些具有抗氧化、延缓

衰老功能的食物,如蓝莓、绿茶、坚果等,也有助于提高老年人的生活质量和健康水平。

6.2 儿科护理中的应用

儿科护理中,药食同源功能性营养食品同样具有广泛的应用前景。针对儿童常见的营养不良、消化不良等问题,可以通过食用易于消化、富含营养的食物,如山药、南瓜、瘦肉等,来改善营养状况和促进生长发育。同时,一些具有抗炎、抗过敏功能的食物,如蜂蜜、姜、葱等,也有助于缓解儿童的炎症和过敏反应。

6.3 肿瘤护理中的应用

在肿瘤护理中,药食同源功能性营养食品的应用也备受关注。肿瘤患者常常伴随着营养不良、免疫力低下等问题,而一些具有增强免疫力、抗肿瘤功能的食物,如灵芝、黄芪、枸杞等,可以作为辅助治疗手段,提高患者的抗病能力和生活质量。当然,在肿瘤护理中应用药食同源功能性营养食品时,需要了解患者的具体情况和营养需求,制定个性化的饮食方案。

7 药食同源功能性营养食品的研发趋势与创新方向

7.1 精准营养与个性化定制

随着人们对营养需求的不断提高和个性化护理的发展,精准营养与个性化定制成为药食同源功能性营养食品研发的重要趋势。通过基因检测、营养评估等手段,可以了解个体的营养需求和代谢特点,从而制定个性化的饮食方案和营养指导策略。这种精准营养与个性化定制的方式,有助于提高护理效果和生活质量。

7.2 新型加工技术与包装材料的应用

新型加工技术和包装材料的应用也是药食同源功能性营养食品研发的重要方向。通过应用新型加工技术,如超临界萃取、微囊化技术等,可以提高有效成分的提取率和稳定性;而新型包装材料的应用,则可以延长产品的保质期和保持产品的营养成分。这些新型技术和材料的应用,有助于推动药食同源功能性营养食品的产业化和市场化进程。

7.3 跨界融合与协同创新

跨界融合与协同创新也是推动药食同源功能性营养食品研发的重要手段。通过与食品科学、生物技术、医学等领域的专家学者进行交流和合作,可以拓展研究思路和方法,推动技术创新和产业升级。同时,也可以借鉴其他行业的成功经验和模式,提高药食同源功能性营养食品的研发效率和市场竞争力。

8 案例分析

8.1 四川默森药业有限公司药食同源营养食品的开发和应用

四川默森药业有限公司是一家专注于均衡营养、健康即食的功能性食品的研发、生产和推广的企业。该公司以“药食同源”为根基,战略聚焦“精准营养”、“合成生物学”等前沿科技应用。通过“以食为药,以食代药”的“药食养生”方式,默森

药业实现了均衡营养、平衡脏腑机能,让人体自愈力得到全面改善。其中,“贡桑”系列产品便是默森药业研发的杰出代表。这款产品不仅注册了国家商标,还得到了中国科学院成都分院分析测试中心营养健康产业发展专家的技术指导,具有显著的功能性。默森药业的成功案例表明,药食同源功能性营养食品在护理科技中具有广泛的应用前景和巨大的市场潜力。

8.2 响水食品产业的发展与药食同源功能性营养食品的应用

响水县地处中国大陆南北地理分界线,温度适宜、地势平坦、水系发达,是粮食、优质果蔬等作物生长的沃土。近年来,响水县围绕大健康食品、休闲食品总体发展定位,聚焦果蔬深加工、新式茶饮、绿色预制菜等产业链重点发力,全县食品产业有龙头、有配套、有支撑,发展势头强劲。响水县的成功案例表明,通过发展药食同源功能性营养食品产业,可以为患者提供更多的健康选择,促进患者康复,提高护理质量。

9 结论

本文通过对药食同源功能性营养食品在护理科技中的创新应用进行深入探讨和分析,得出了以下结论:药食同源功能性营养食品在促进患者康复、提高护理质量、预防疾病等方面具有显著作用;然而,其应用也面临着缺乏科学评估标准、缺乏专业人才、缺乏政策支持等挑战;通过建立科学评估体系、加强专业人才培养和引进、完善政策支持体系等策略,可以优化和完善药食同源功能性营养食品在护理科技中的应用;跨学科融合的研究视野和以患者为中心的研究视角有助于拓展研究思路和方法,为药食同源功能性营养食品在护理科技中的创新应用提供新的思路和方法。

药食同源功能性营养食品在护理科技中具有广阔的应用前景和巨大的市场潜力。通过深入探讨和分析其特点、优势、挑战以及发展趋势等方面内容,我们可以更好地认识和理解这一领域的重要性和价值所在。未来,我们需要进一步加强相关研究和探索,不断推动技术创新和产业升级;同时,也需要加强政策支持和市场监管力度,保障消费者的合法权益和行业的健康发展。

[参考文献]

[1]房嵘嵘.药食同源视域下的保健食品研发[J].上海轻工业,2023,(04):104-106.

[2]杨鹏.改善营养性贫血功能性食品开发研究的现状及前景[J].食品界,2022,(04):73-75.

[3]刘明明.基于数据分析对阳虚证、阴虚证药食同源中医饮食护理的探讨[D].黑龙江中医药大学,2017.

作者简介:

杨运帷(2004--),男,汉族,上海人,在读本科,研究方向:护理学。