

花蓮

十月二十七日

心蓮特調魔法泡泡 重拾味覺記憶

在重陽節敬老佳節前夕，花蓮慈濟醫院心蓮病房團隊，經過近一年的測試與研發，於十月二十七日推出全新研發成果「魔法泡泡」，專為因吞嚥功能退化、無法進食的長者與重症病人設計，藉由將飲品轉化為安全可入口的「味覺泡泡」，讓他們重新感受「吃」的溫度與記憶。

「這泡泡的泡麵味很香很濃，而且一下就化開，感覺就像是自己吃到泡

麵。」試吃大隊一人一湯匙，細品泡泡的味道，紛紛驚呼很神奇。試吃民眾黃先生說，花蓮慈院願意為了病人的食欲與感受，投入時間做這麼細膩的實驗，讓人非常感動！

林欣榮院長笑說，味道能帶來滿足，也能帶來快樂，對於長期無法進食的病人而言，能再次感受到熟悉的味道，是一種療癒。「魔法泡泡」讓這個願望成真，讓病人在生命的最後階段，仍能嚐到回憶裡的幸福滋味，帶著歡喜與圓滿離開，這真的是功德無量。

心蓮病房護理長江青純表示，在臨床上看到很多長期臥床的病人，因為插著鼻胃管，長時間嘴巴沒有吃到東西，或末期病人因為結構改變、疾病



花蓮慈院心蓮病房團隊研發「味覺泡泡」，助吞嚥困難和末期病人重溫食物好滋味。左起為花蓮慈院護理部王淑貞副主任、林欣榮院長、心蓮病房江青純護理長、緩和醫學中心王英偉主任、祥雲老人長照中心黃佳慧護理長。攝影／徐立勤



江青純護理長帶領團隊從分子料理取經，歷經近一年的實驗，成功將液體化為安全、細緻穩定的泡泡。

影響等導致想吃不能吃等，其實不管是什麼樣的人，在生命的最後，都會很在意能不能吃，藉由把飲品換成泡泡，讓病人既聞得到味道又可以安全地吃進嘴裡隨即化開。

二〇二四年，心蓮病房團隊在照護一位五十多歲頭頸癌病人時，發現無法進食的他，仍懷念著每晚睡前那杯威士忌的味道，江青純回憶，儘管他當時喝不了，也要聞著威士忌的香味後再入睡，這份「想再嚐一次味道」的心願，正是團隊研發的起點。

江青純說，這個靈感源自去年英國安寧院的社工師來到花蓮慈院交流，提及以泡泡輔助病人安全進食，團隊受到啟發後，嘗試購買英國的原料與機器，卻因缺貨而受阻，但團隊不想放棄病人的願望，進一步從分子料理概念中找到靈感，使用常用於魚缸內的家用打氣機代替昂貴的進口設備，同時跨團隊研究粉末成分，發現加入大豆卵磷脂能將液體轉化為綿密泡泡，並搭配隔水加熱攪拌均勻後，放入打氣機打氣，使泡泡細緻穩定、不嗆咳，經多次實驗終於成功研發出



「味覺泡泡」吸引不少民眾駐足詢問，在試吃後驚呼很神奇。攝影／宋雨安

「魔法泡泡」。

「我們不只是針對末期病人，而是希望能滿足每一個病人的期望。」院長室資深顧問兼緩和醫學中心主任王英偉表示，團隊透過各種方式，盡力讓病人感受到生活品質的提升，味覺、嗅覺、視覺、聽覺與觸覺，都是人生重要的感官體驗，他們用心守護這些感覺。其實這並不困難，製作魔法泡泡也不需要高昂的費用，每一個家庭都能做到，只要願意用心，每個人都可以為家人營造出屬於他們的幸福滋味。

只要是液體，都能變成入口即化的味覺泡泡，團隊已為病人調製了咖啡、果汁、木瓜牛奶、紅酒、四神湯、香菇雞湯等，讓患者在不嗆咳的前提下，重新感受食物的香氣與滋味。祥雲老人長期照顧中心護理長黃佳慧分享，長照機構裡照顧的多是臥床或失智的長輩，有些長輩還合併中風等狀況，能讓長輩再次嚐到記憶中的味道，是非常幸福的事。實際應用於照護現場後，看見長輩們露出久違而滿足的笑容，照護團隊深受感動。（文、攝影／江家瑜）