Medical Nutrition Therapy in Cancer Patients

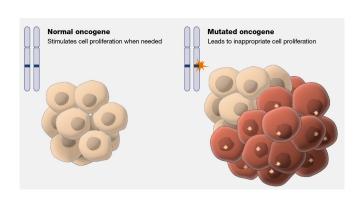
MR.SAMITTI CHOTSRILUECHA, RD, CDT, DIP (CLINEPIDEMIOL)
CLINICAL DIETITIAN, DIVISION OF CLINICAL NUTRITION
PHRAMONGKUTKLAO HOSPITAL AND COLLEGE OF MEDICINE

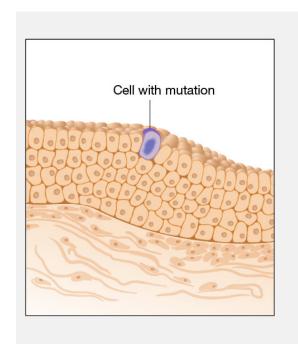
Nutrition Therapy in Cancer Patients

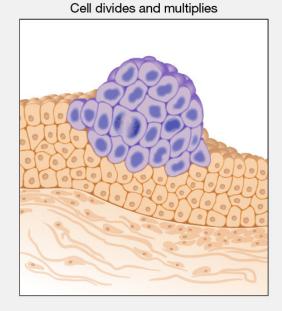
Outlines

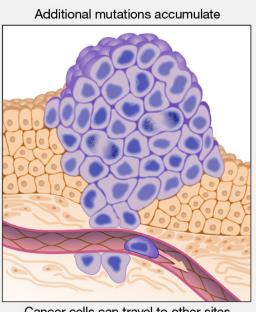
- Cancer Cachexia and Metabolic Alteration
- Medical Nutrition Therapy (MNT) in Cancer Patients
 - Energy and Protein Requirement
 - Modified diet to increase energy and protein
- Immunonutrients
 - Omega-3 fatty acids, Arginine, Glutamine
- Nutrition and Cancer Prevention

Cancer Development



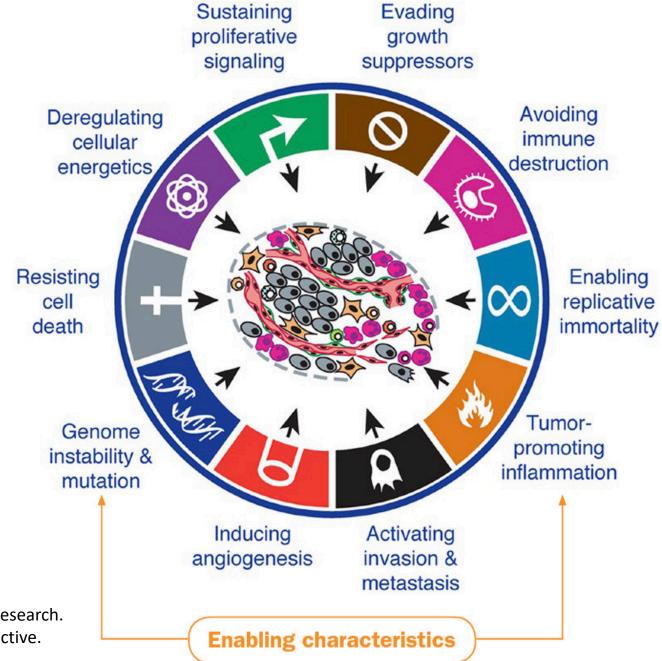






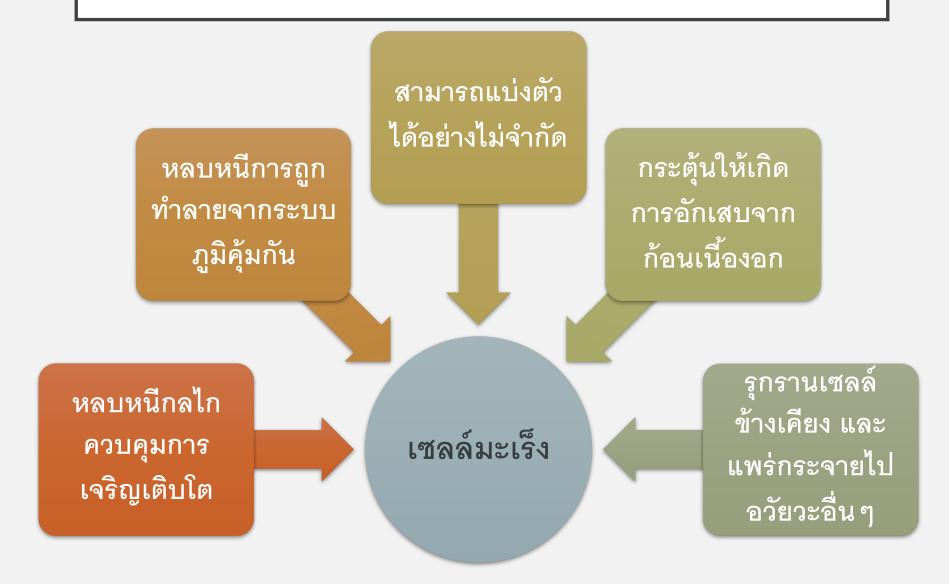
Cancer cells can travel to other sites

Hallmarks of Cancer



World Cancer Research Fund/American Institute of Cancer Research. Diet, Nutrition, Physical Activity and Cancer: a Global Perspective. Continuous Update Project Expert Report 2018

ลักษณะจำเพาะของเซลล์มะเร็ง HALLMARKS OF CANCER CELL



ลักษณะจำเพาะของเซลล์มะเร็ง HALLMARKS OF CANCER CELL



Phenotypic Criteria

- 1. Weight Loss
 - 2. Low BMI
- 3. Reduced Muscle Mass

Malnutrition

Etiologic Criteria1. ReducedNutritional Intake2. Inflammation

Sarcopenia

- Low Muscle Mass
- Low Muscle Strength

Cachexia

- Weight Loss
- Inflammation

Weight Loss and Malnutrition among Cancer Treatment

Diagnose

Loss of weight and muscle

50%

of cancer patients have some

Nutrition deficit prior

to diagnosis

Treatment

Continued loss of weight and muscle

85%

of patients experience
malnutrition and weight loss
at some point during
cancer treatment

Cachexia

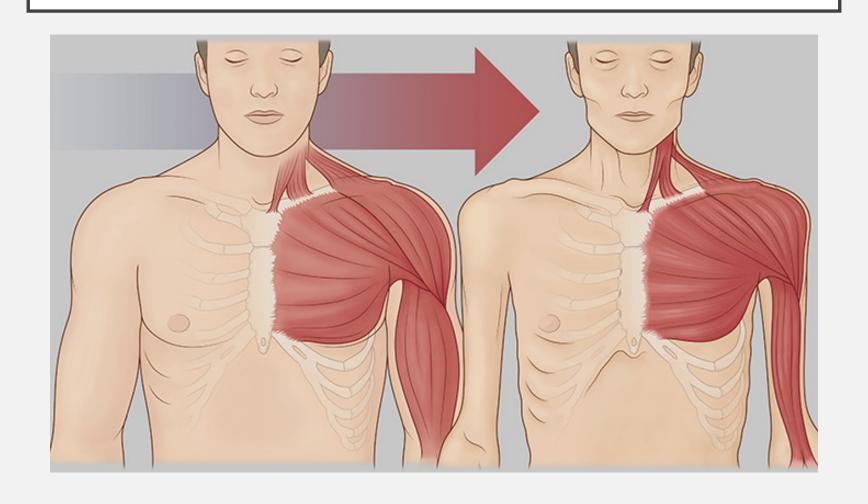
Distinct Metabolic Change

50%

of all patients with cancer eventually develop a syndrome of cachexia

Metabolic Alteration during Cancer Cachexia

CANCER CACHEXIA

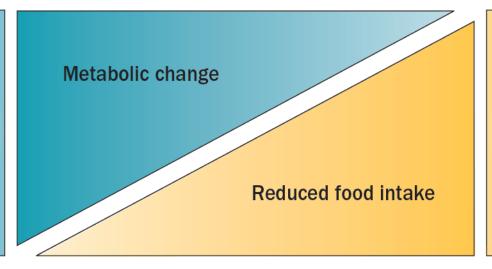


Metabolic Change during Cancer Cachexia

Increased metabolic needs



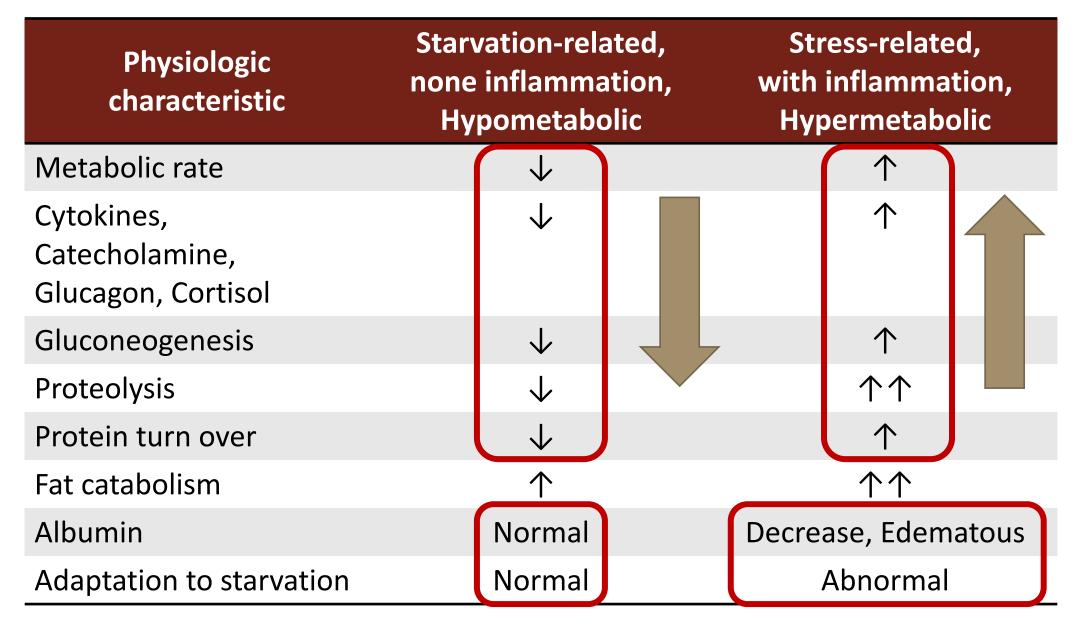
For example, a patient with small-cell lung cancer and severe B-type symptoms (such as pyrexia, sweating) and cachexia mainly due to hypermetabolism



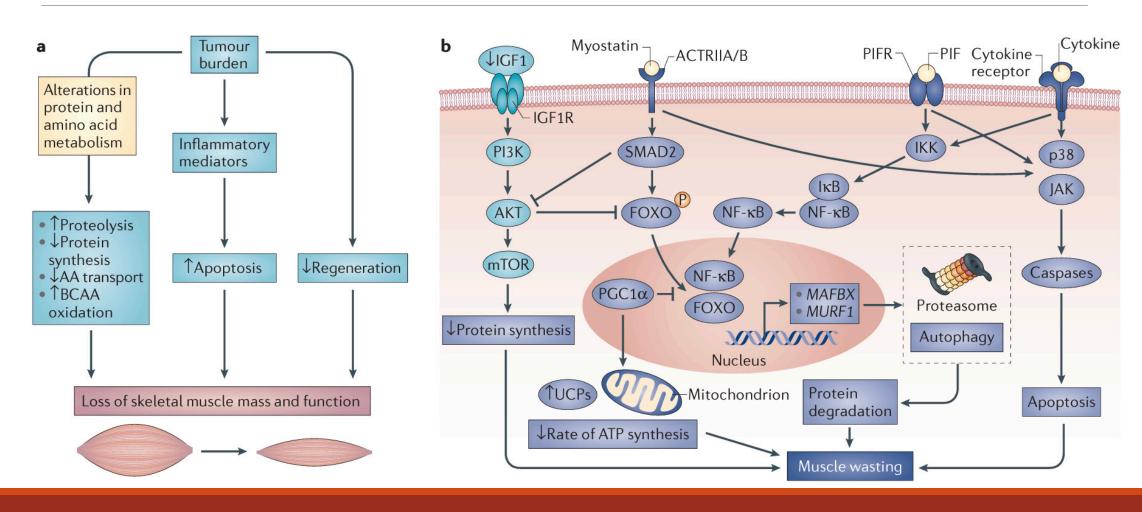
For example, a patient with pharyngeal cancer and cachexia mainly due to reduced food intake secondary to dysphagia



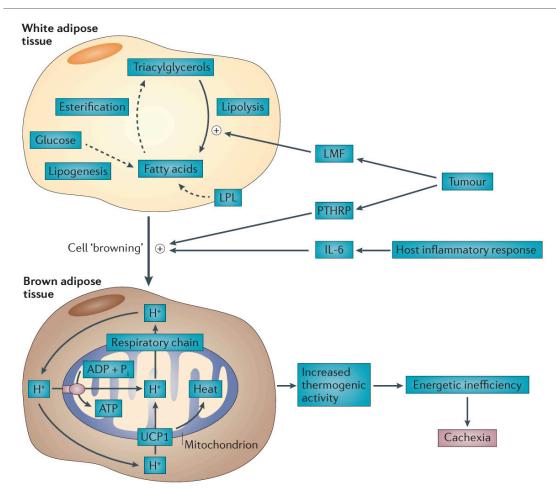
Metabolic change during Starvation and Cancer Cachexia



Alterations in Metabolic Pathways and Intracellular Signals of Muscle Wasting

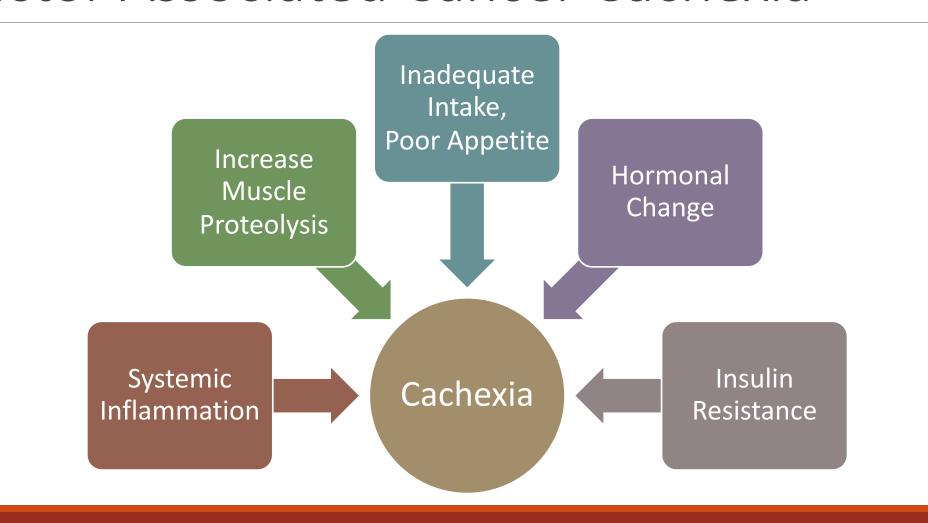


Alterations in Metabolic Pathways in Adipocyte and Browning Adipose Effect

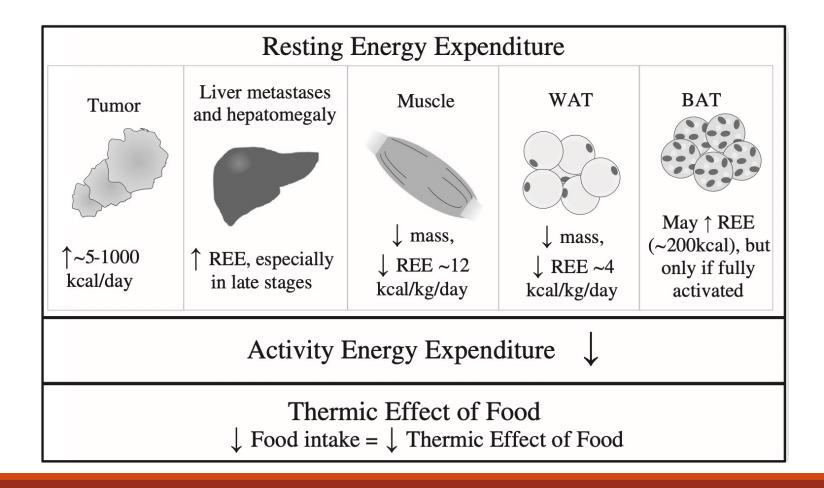


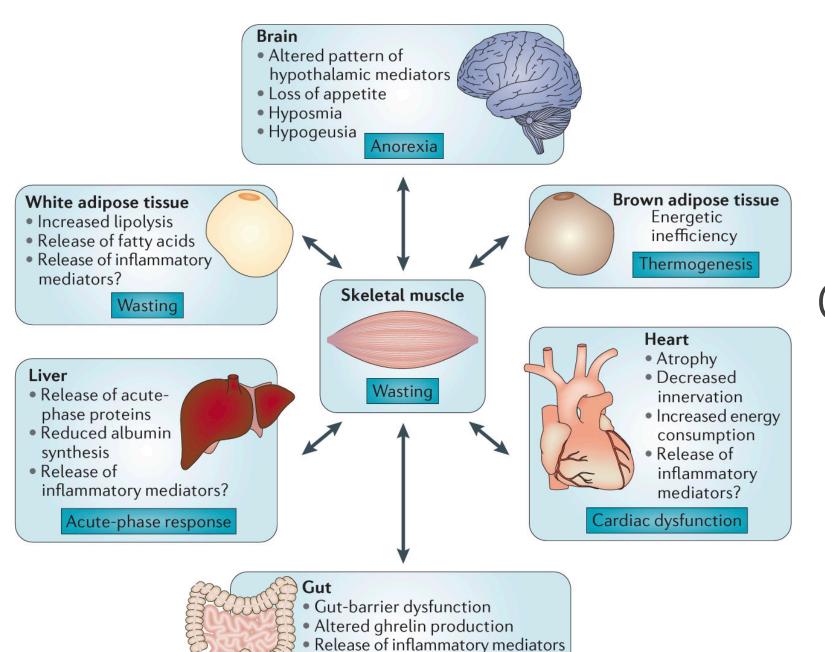
- Lipid Mobilizing Factor (LMF)
 - Adipose tissue wasting
 - Increase lipolysis
 - Decrease LPL activity
- Inflammatory Response
 - Browning adipose tissue
 - Promote UCP1
 - Heat production
 - Energetic inefficiency

Factor Associated Cancer Cachexia



Key Determinants of Energy Expenditure in Cancer



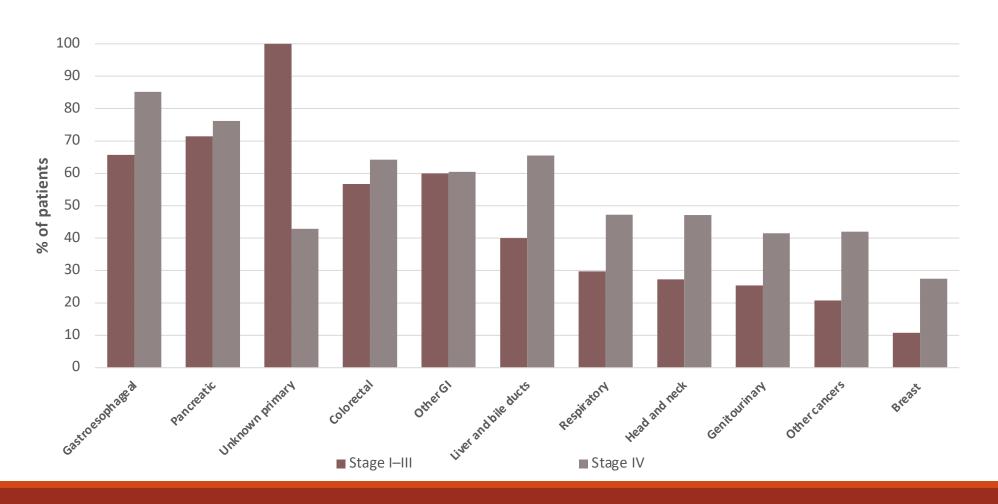


Malabsorption

Cachexia Syndrome

Josep M. et al. Cancer cachexia: understanding the molecular basis. Nat Rev Cancer. 2014

Prevalence of Cachexia by Cancer Site and Stage



Cancer Cachexia Staging

Pre-cachexia

Cachexia

Refractory Cachexia

Weight Loss < 5% Anorexia Metabolic change Weight Loss > 5% or BMI < 20 kg/m² with wt loss >2% or Sarcopenia with wt loss >2% Catabolic, no response to treatment, expected survival <3 months

Consequences of Malnutrition and Cancer Cachexia

Impaired Quality of Life, Decreased Muscle Function and Reduced Performance Status Reduces Response to Chemotherapy, Increase CMT Toxicity Impaired Immune Competence Increase Risks of Post-operative Complication Longer Hospital Stay, and Increased Health Care Costs Decrease Free Survival

open access to scientific and medical research



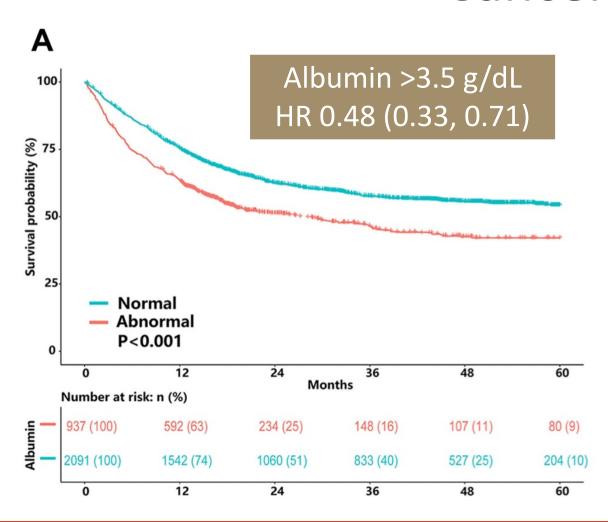
ORIGINAL RESEARCH

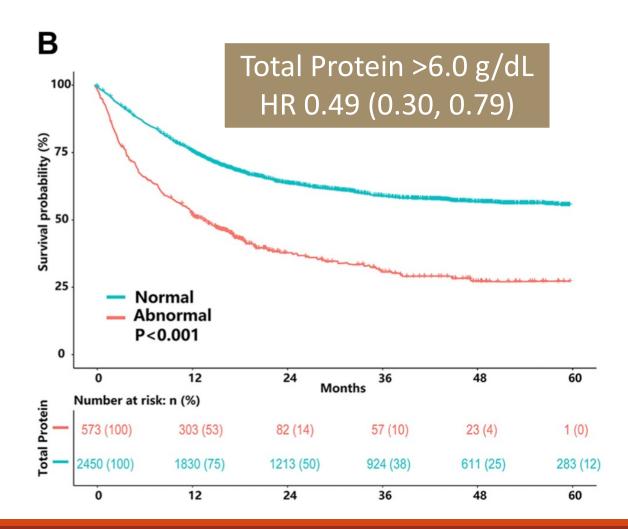
One-Year Mortality in Patients with Cancer Cachexia: Association with Albumin and Total Protein

Patients and Methods: We conducted a nested case—control study using data from a multicenter cancer clinical survey from 2013 to 2018. In total, 266 patients with cancer cachexia who survived for <1 year and 266 patients who survived for ≥1 year were included in this study. The participants were matched by age, sex, tumor type, tumor stage, and hospital site. The crude and adjusted risks of 1-year survival were estimated using odds ratios (ORs) and 95% confidence intervals (95% CIs) using logistic regression, with or without adjustment for covariates.

Results: Logistic regression analysis revealed a significantly negative linear association between albumin level and 1-year mortality in patients with cancer cachexia (p < 0.001). An L-shaped relationship existed between total protein and 1-year mortality, with a turning point at 70.4 g/L. When albumin was divided into quartiles, Q3 (OR: 0.40; 95% CI: 0.24, 0.68; p < 0.001) and Q4 (OR: 0.33; 95% CI: 0.19, 0.55; p < 0.001) were associated with higher 1-year survival than Q1 among patients with cancer cachexia. When total protein was divided into quartiles, Q2 (OR: 0.38; 95% CI: 0.23, 0.64; p < 0.001), Q3 (OR: 0.57; 95% CI: 0.33, 0.96; p = 0.035), and Q4 (OR: 0.43; 95% CI: 0.25, 0.72; p = 0.002) were associated with higher 1-year survival than Q1 among patients with cancer cachexia.

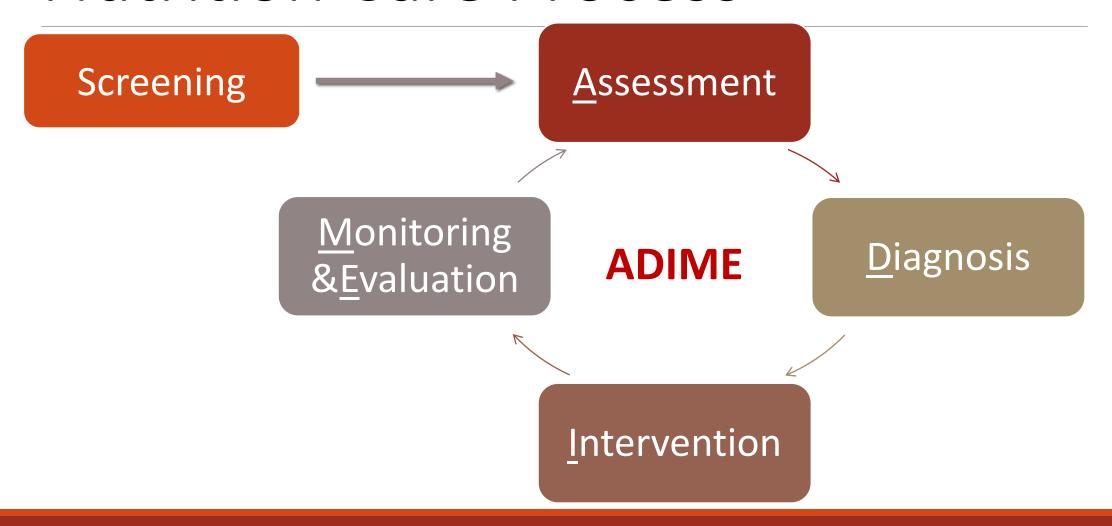
Kaplan–Meier Survival Analysis for Patients with Cancer Cachexia





Medical Nutrition Therapy for Cancer Patients

Nutrition Care Process



Nutrition Screening

Nutrition Screening

แบบคัดกรองภาวะโภชนาการ

สมาคมผู้ให้อาหารทางหลอดเลือดดำและทางเดินอาหารแห่งประเทศไทย

(SPENT Nutrition Screening Tool)

หัวข้อการคัดกรอง		ครั้งที่ 1 วันที่		ครั้งที่ 2 วันที่		ครั้งที่ 3 วันที่	
	ીજં	ไม่ใช่	ીયં	ไม่ใช่	ીજં	ไม่ใช่	
1. ผู้ป่วยมีน้ำหนักตัวลดลง โดยไม่ได้ตั้งใจในช่วง 6 เดือนที่ผ่านมาหรือไม่							
2. ผู้ป่วยได้รับอาหารน้อยกว่าที่เคยได้ (> 7 วัน)							
3. BMI < 18.5 หรือ ≥ 25.0 กก./ตร.ม. หรือไม่							
4. ผู้ป่วยมีภาวะโรควิกฤต หรือกึ่งวิกฤตร่วมด้วยหรือไม่							
ผู้คัดกรอง ผลการ คัดกรอ ง							

พูยุบารผูญปรอง

- \square ถ้าตอบ ใช่ ≤ 1 ข้อ ให้คัดกรอง $\frac{\text{ซ้ำสัปดาห์ละ 1 ครั้ง}}{\text{degineral}}$ ในช่วงที่อยู่โรงพยาบาล

Nutrition Assessment

Nutrition Assessment: A-B-C-D

<u>A</u>nthropometric Measurement

- Weight, Height, Muscle Mass, Fat Mass
- Body Composition

Biochemical Determination

- Lab test relate Nutrition Status
- Micronutrients Status

<u>C</u>linical Sign Nutrition -Focus

- Signs of Protein Energy Malnutrition
- Signs of Micronutrient Deficiency

Dietary Assessment

- Diet History
- Energy and Protein Intake & Requirement

Nutrition Assessment: NT

(ประยุกต์ จาก แนวความคิดเห็นใหม่สากล - White JV, et al. Consensus Statement : J Acad Nutr Diet 2012, 112(5):730-738 ว/ค/ป ที่ประเมิน...... , ชื่อ/นามสกุลผู้ป่วย..... เพศ 🗌 ชาย / 🗎 หญิง , ประเภท : 🗀 OPD......./ 🗀 IPD พอผู้ป่วย...... การวินิจลัยโรค (IBW: Ideal body weight: นน.มาตรฐาน หรือ ที่ควรจะเป็น; UBW: Usual body weight: นน.ปกติ; CBW: Current body weight: นน.ปัจจุบัน) 6. ຕາມຮຽດກາຫາດ້ານເນື້ອ (ປຣະເນີນເເດລື່ຍກັ່ວຮ່າຈກາຍ คะแนน 0 - ระดับ 4-5 (strong), 1- ระดับ 2-3, 2 - ระดับ 1, 3 - ระดับ 0 (no strength Karnofsky 100 90 80 70 60 50 40 30 20 10 1. ประวัติการได้รับอาหาร *หรือ* สารอาหาร พิจารณาภาพรวมทั้ง <u>ประเภท – ปริมาณ - ภูณภาพ</u> ของสารอาหาร ที่มี ผลกระทบ ต่อ ภาวะโภชนาการ และ เมตาบอลิซึม <u>ระยะเวลา</u> ที่เปลี่ยนแปลง (0 = ที่ไรดแต่ดนได้ดี 1 = เด็กนักม 2 = ปานกลาง และ 3 = รนแรง ให้คราบน 0 - ปกติ หรือ เปลี่ยนแปลงเลือบ้อย ไปลงเล็ง คราบน 4 - ผิดปกติรายเรง ประเภท - ปริมาณ - คุณภาพ อาหาร หรือ ฮารอาหาร ที่รับได้จริง [] ก็นเอง [] TF [] PN [] Standard I [] 10 - 25 % ของปริมาณปกติ หรือ แคลอรี่ ที่ต้องการ [0] [1] [1] [2] [2] [3] [] 25 - 50 %ของปริมาณปกติ หรือ แคลอรี่ ที่ค้องการ [0] [0] [1] [1] [2] แผลกคทับ (พิจารณาความกว้าง-ลึก ถึงใจบัน = 2. กล้ามเนื้อ = 3) 2 การเปลี่ยนแปลงของน้ำหนักตัว . ประเมินความรุนแรง ของ ภาวะเจ็บป่วย <u>เฉียบพลัน</u> หรือ <u>กึ่งเฉียบพลัน</u> [] เท่าเดิม หรือ [] เพิ่มขึ้น กก. / เวลา...... (กะแนน = 0) คะแนน [] ลดลง......% ในระยะเวลา......เดือน หรือ สัปดาห์ (0 - ไม่มี . 1 - เล็กน้อย . 2 - ปานกลาง . และ 3 - รนแรง) % น้ำหนักที่ อดอง Stress: severity of hypermetabolism / catabolism อบัติเหตุ. บาดเจ็บ. การอักเสบ - ติดเชื้อ. Burn. ด้วยอ่าง เช่า คะแนน 111 121 Bum (minor: คื้น < 15%; mod.: สีก > 5%; major: คื้น > 20% / สีก > 10% [] 2-3 สัปดาห์ 1 3 ເຄື່ອນ หมายเหตุ ให้คะแนน แต่ละ ภาวะ แล้วรวมคะแนน แต่ ผลรวมสดท้ายไม่เกิน 3 3. ภาวะบวมน้ำ (Fluid accumulation) พิจารณา ดำแหน่ง (เฉพาะที่-หลายแห่ง) / กดบั้ม (มาก-น้อย) โคะแนน 9. สรุปละแนนรวม (ข้อ 1+2+3+4+5+6+7+8= ข้อ 9) ไม่บวม (มือ-แขน ทั้ง 2 ข้าง-หน้าอก-ลำตัว-ท้อง-ขา ทั้ง 2 ข้าง) [n] กรณี *ไม่* สามารถประเมินได้แน่นอน*เช่น* ไม่รู้สึกดัว บวมเล็กน้อย บางแห่ง; ระดับ 1°-2° (รอยบั้มสึก 2 – 4 มม.) ระดับภาวะทพโภชนาการ ช่วงคะแนนรวม []NT-1 (ไม่มี หรือ มีความเสี่ยง) : 0-4 คะแนน : คิดตามประเมินทุก 6-8 สัปดาห์ [] NT - 2 (เล็กน้อย) : 5 - 7 คะแนน : ທຶດຄານປະະເນີນກຸກ 4 - 6 ສັປດາກ໌ ระดับ 3-4 (รถยน้มอีก 6-8 มม) []NT-3 (ปานกลาง) : 8-10 ตะแนน : ควรเริ่มให้โภชนบำบัค ประเมินทุก 3-7 ว้า NT-4 (\$311124) : > 10 ตะแนน : พิจารณาส่งปรึกษาทีมโกชนบำบัด 4. ระดับการสณเสีย มวลไขมัน (Body fat loss) ประเมินเฉลี่ยทั่วร่างกาย 0 - ปกติ , 1 - มีใจมันน้อย , 2 - มีใจมันน้อยมาก , 3 - หนังหุ้มกระ ผู้ประเมิน 5. ระดับการสูญเสีย <u>มวลกล้ามเนื้อ</u> (Muscle loss) ประเมินเคลี่ยทั่วร่างกาย 0 l 2 3 ... [] แพทย์ [] พยาบาล [] นักกำหนดอาหาร [] อื่นๆ 0 - ปกติ . 1 - กล้ามเนื้อน้อยลง . 2 - กล้ามเนื้อลีบ . 3 - หนังห้มกระคก แพทย์ รับทราบผลการประเมิน

การประเมินภาวะทุพโภชนาการ (NT 2013: Nutrition Assessm

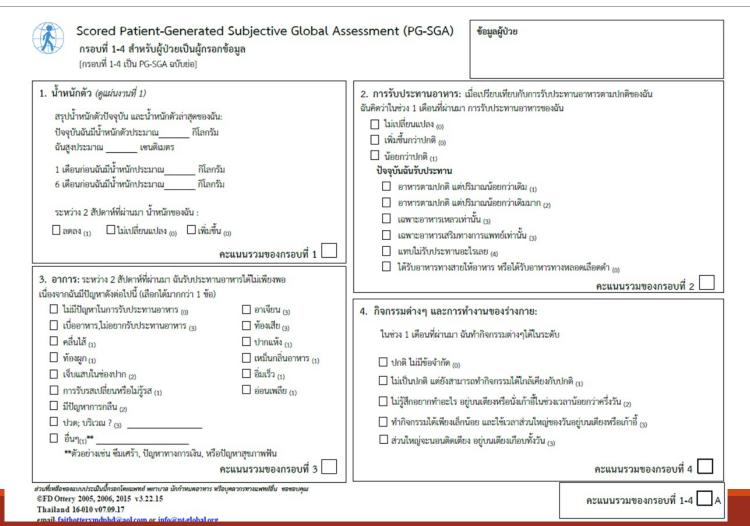
- Nutrition Triage (NT)
 - Diet History
 - Weight Loss
 - Fluid Accumulation
 - Body Fat Loss
 - Muscle Loss
 - Muscle Strength
 - Acute Disease related Malnutrition
 - Chronic Disease related Malnutrition

Nutrition Assessment: NAF



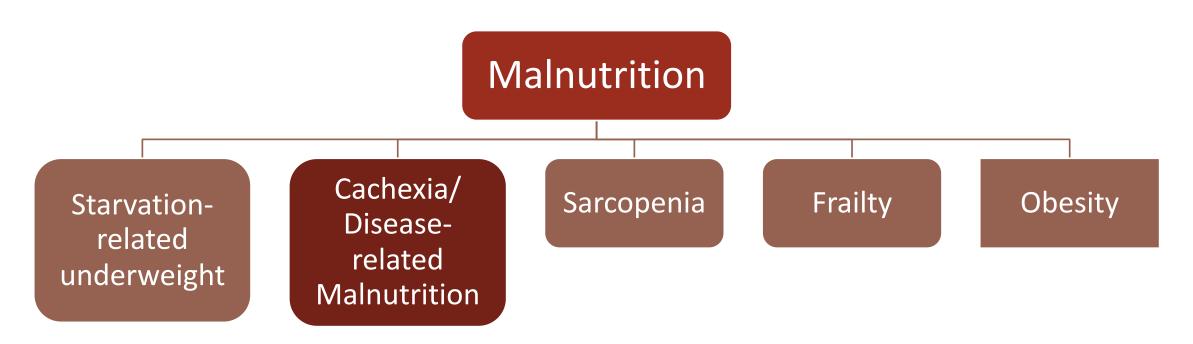
- Nutrition Alert Form (NAF)
 - Body Weight Measurement and BMI or Albumin or TLC
 - Body Shape
 - Weight Change during 4 weeks
 - Dietary Intake
 - Food Texture and Quantity of Dietary Intake
 - Gastrointestinal Tract Function
 - Chewing and Swallowing and GI Symptoms
 - Diet Accessibility
 - Disease related Malnutrition

Patient-generated Subjective Global Assessment (PG-SGA)



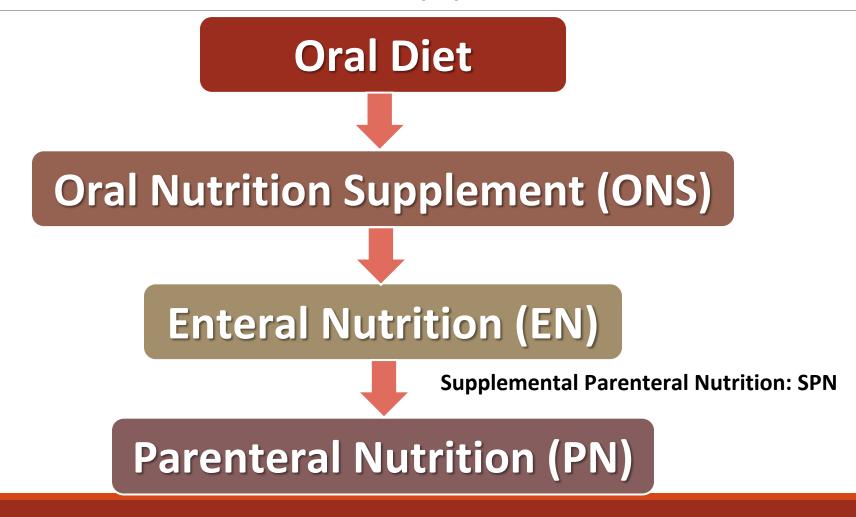
Nutrition Diagnosis

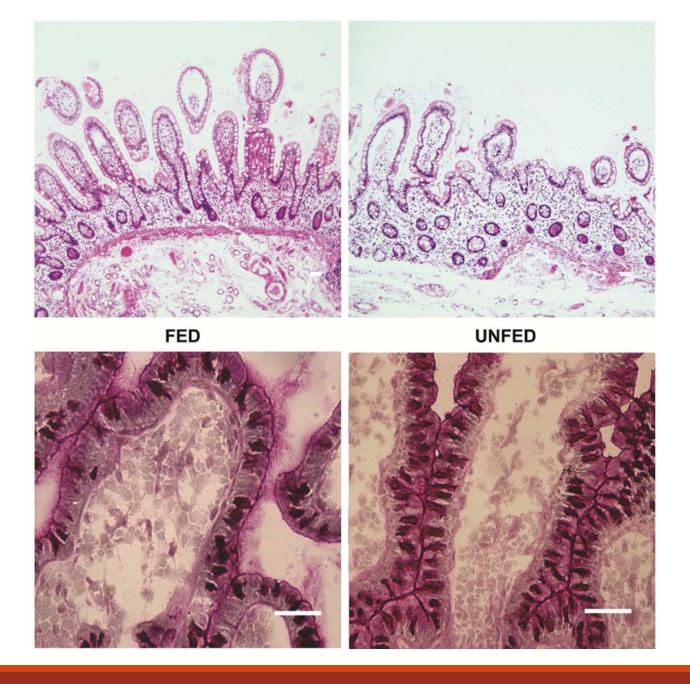
Nutrition Diagnosis



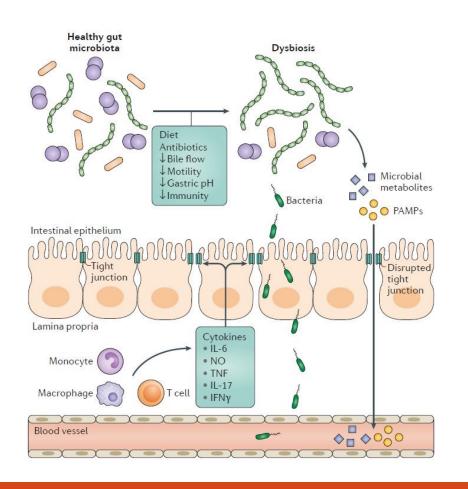
Nutrition Support

Route for Nutrition Support





Benefits of Enteral Nutrition



Non-calorie protein Benefits of EN

- Increase GALT & MALT Increase Immunity response
- Increase Incretin Hormones help better glycemic control
- Increase Villi Proliferation
- Decrease Gut Permeability
- Decrease Bacterial Translocation

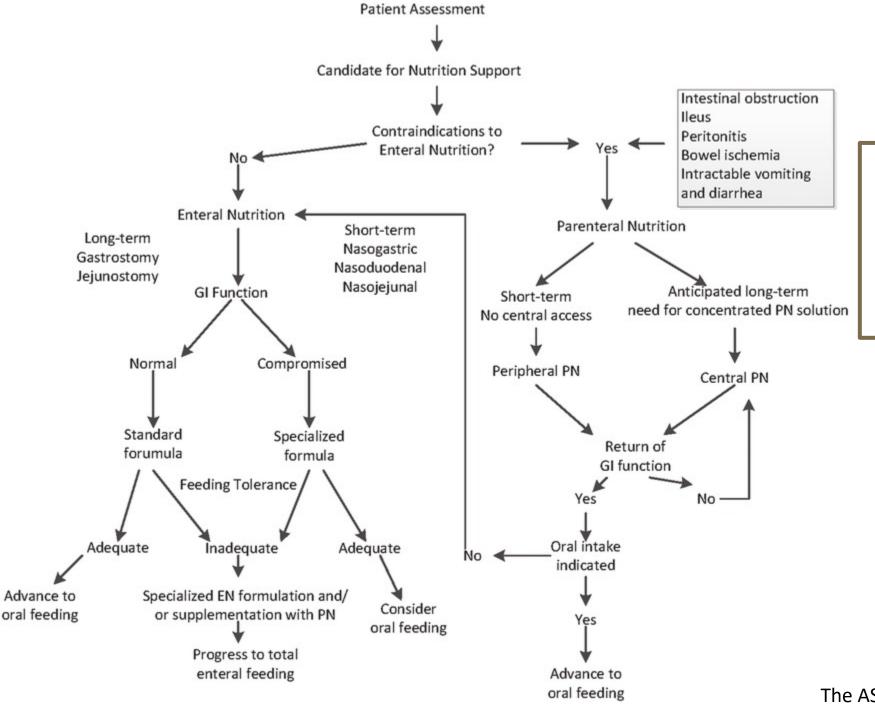
GALT: gut-associated lymphoid tissue

MALT: mucosa-associated lymphoid tissue

Indications

Indications of EN should meet all these criteria

- Malnutrition patients or risks of malnourished in moderate to severe stage
- Inadequate oral intake or suspected inadequate < 60% of requirement >7 days
- Stable of hemodynamic and vital sign status
- Not in the end of life care
- Enteral Nutrition can be initiate after 24 -48 hours after hemodynamic was stable and without contraindications



Algorithm of Nutrition Support

Nutrition Intervention during Cancer Stage

Pre-cachexia

Cachexia

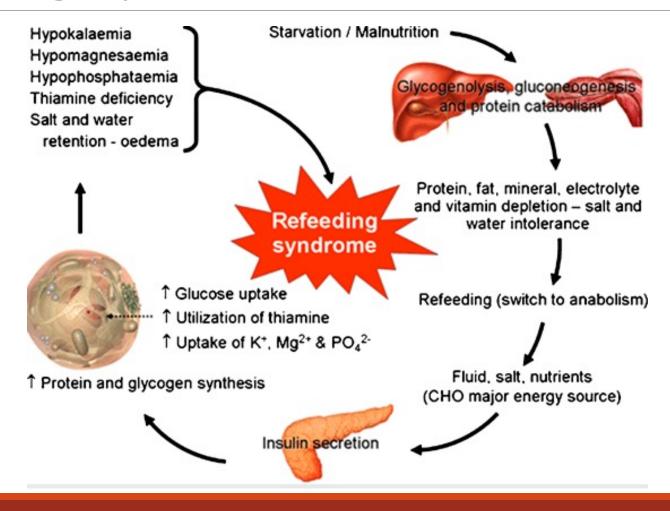
Refractory Cachexia

Nutrition Counseling, fortified Food, ONS (consider anti-inflammatory formula)

ONS, Enteral Feeds with adequate Energy and Protein (consider antiinflammatory formula)

Palliative Nutrition, as needed to Alleviate Feelings of Hunger and Thirst

Refeeding Syndrome



Criteria for determining risks of Refeeding Syndrome (RFS)

Minor risk factors	Major risk factors	Specific patient populations at high risk	
BMI < 18.5 kg/m ²	BMI < 16 kg/m ²	Hunger strike Chronic severe dieting	
Unintentional weight loss > 10% in past 3-6 mo	Unintentional weight loss > 15% in past 3-6 mo	History of bariatric surgery Short bowel syndrome	
Little or no nutritional intake for >5 d	Little or no nutritional intake for >10 d	Tumor patients Frail elderly patients with chronic debilitating disease	
History of alcohol abuse or drugs including insulin, chemotherapy, antacids, or diuretics	Low baseline level of potassium (K), Phosphate (P), or magnesium (Mg) before feeding		

Low Risk of RFS:1 minor risk factor

High Risk of RFS: 1 major or 2 minor risk factors

Very High Risk: BMI < 14 kg/m², Weight Loss > 20%, or Starvation > 15d

Energy Requirement

Strength of recommend, that total energy expenditure of cancer patients, if not measured individually, be assumed to be similar to healthy subjects and generally between 25 – 30 kcal/kg/day

Level of Evidence

Low

Nutrition Plan for Adequate Energy Intake

- Eat frequent "small meal and frequent meal"
- Try to eat more snack, even not hungry
- High caloric dense food, nutritious snacks
 - Bread, crackers with paste, cheese
 - Nuts, snack bar
 - Whole fat milk, smoothie, blended fruits
 - Adding oil, fried food (healthy oil; MUFA or Omega-3 containing oil)
 - Dessert
- Choose food and drinks contains high calorie and protein

Nutritional Management during Side Effects of Cancer Treatment

Symptoms	Nutritional Management		
Dysphagia	Initiate texture-modified diet, obtain a swallow evaluation		
Nausea/ Vomiting	Initiate small, frequent low-fat meals, initiate antiemetic drugs		
Loos of appetite/ Early satiety	Initiate small, frequent meals, modify menu to preference, initiate appetite stimulant drugs		
Taste changes	Modify menu to preference and tolerance, initiate mouth rinse		
Mouth sores	Initiate texture modification, modify menu to tolerance, initiate mouth rinse containing anesthetic, pain management		
Diarrhea	Initiate a low-fiber and residue diet, antidiarrheal drugs, increase fluids of Oral Rehydration Solution (ORS), considered Zn supplement		
Constipation	Initiate fiber-containing diet or fiber containing enteral nutrition formula, laxative, soluble fiber supplement, increase fluids		
Fatigue	Provide suffient energy and protein, increased fluids, sleep mangement		

Protein Requirement

Strength of We recommend that protein intake should

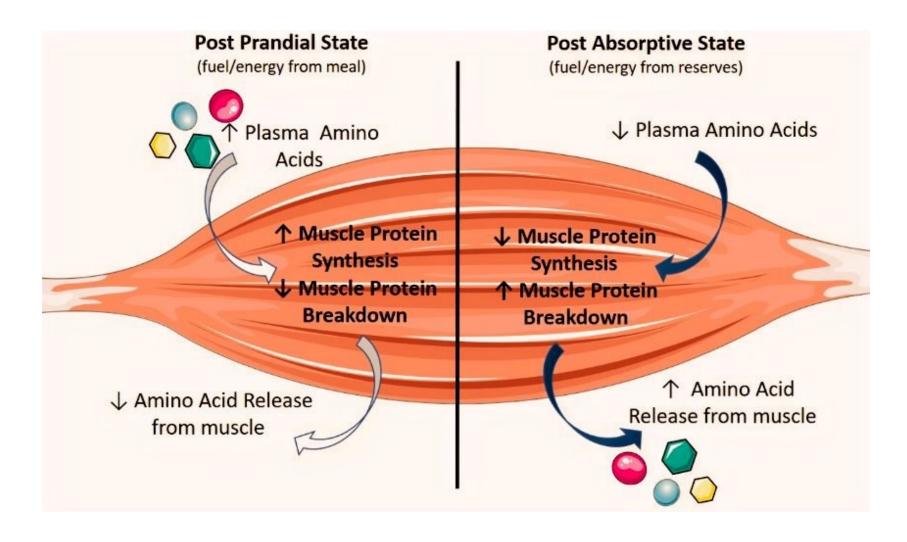
recommendation be above 1 g/kg/d, if possible up to

1.5 g/kg/day

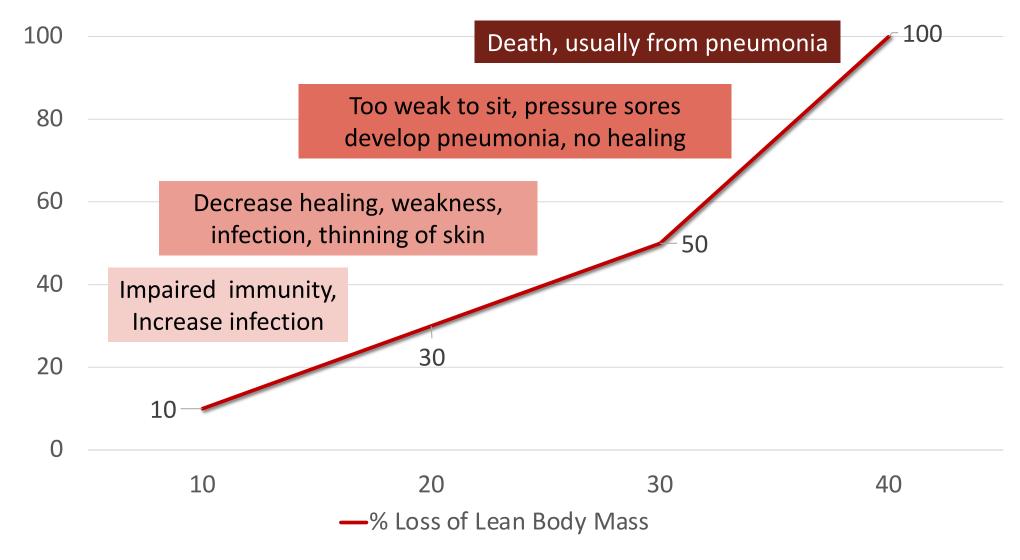
STRONG

Level of Evidence Moderate

Muscle Protein Synthesis (MPS)



Loss of Lean Body Mass and Mortality



Nutrition Plan for Adequate Protein Intake

- Eggs
 - Add to fried rice, salads, soups, sandwich
 - Make omelet instead of boiled egg
- Meat, Poultry, Fish and Seafoods
 - Add to main dish
 - Deep fried meat
 - Dried meat
- Milk
 - Add in soup, smoothie
 - Make ice cream, dessert, chocolate drink
 - Hard cheese

How much protein?



2 eggs (size 6), boiled 13.2g



95g can of tuna, drained 25.1g



100g salmon, pan-fried 20g



100g steak, braised 32.1g



100g chicken breast, grilled 31.2g



10.8g



150g Tofu, stir-fried 26.9g



½ cup peas (85g), boiled 4.1g

Source: New Zealand FOODfiles™ 2018 Version 012

Meats, poultry, and fish

Add cooked meats to soups, casseroles, salads, and omelets.

Mix diced or flaked cooked meat with sour cream and spices to make dip.

Eggs







Keep hard-cooked eggs in the refrigerator. Chop and add to salads, casseroles, soups, and vegetables. Make a quick egg salad.

All eggs should be well-cooked to avoid the risk of harmful bacteria.

Pasteurized egg substitute is a low-fat alternative to regular eggs.

Beans, legumes, nuts, and seeds

Sprinkle seeds or nuts on desserts like fruit, ice cream, pudding, and custard. Also serve on vegetables, salads, and pasta.

Spread peanut or almond butter on toast and fruit or blend in a milk shake.



Milk products

Add grated cheese to baked potatoes, vegetables, soups, noodles, meat, and fruit.

Use milk in place of water for hot cereal and soups.

Add Greek yogurt, powdered whey protein, or cottage cheese to favorite fruits or blended smoothies.

Add whipping or heavy cream to desserts, pancakes, waffles, fruit, and hot chocolate; fold it into soups and casseroles.

Add sour cream to baked potatoes and vegetables.



Melt over potatoes, rice, pasta, and cooked vegetables.

Stir melted butter into soups and casseroles and spread on bread before adding other ingredients to your sandwich.







High Energy High Protein Diet















Oral Nutrition Supplement (ONS)

Immuno-modulating Formula

- High Protein Distribution
- High Concentration, High Caloric Dense
- Immuno-nutrients
 - Omega-3 Fish Oil; EPA
 - Glutamine
 - Arginine
 - Ribonucleotide











Name	NEO-MUNE	ProSure	Oral Impact	Nutricia Forticare
	Company of the Compan	Prosure With the same and the	TOTAL COLUMN COL	FortiCare Waterway W
Company	Thai Otsuka	Abbott	Nestle	BJC HEALTHCARE
Caloric distribution C:P:F (%)	50:25:25	61:21:18	53:22:25	49:22:29
Kcal/ 1 scoop (g)	35 (8.5 g)	280 kcal/ 220 mL	303 kcal/ sachet (74 g)	204 kcal/ 125 mL
Protein(g)/ 1 serving	15.4 (250 kcal)	14.6 (280 kcal, bottle)	17 (303 kcal, Sachet)	11.0 (204 kcal, bottle)
Protein(g)/ 1,000 kcal	61.5 Casein, Glutamine 6.16 g , Arginine 12.3 g	52 Whey, Casein	56 Whey, L-arginine 12.5 g, R-Nucleotide 1.5 g	54 Milk protein isolate
Fat source	Fish oil 5.5 g /1,000 kcal, MCT oil (12% total calorie),	Fish oil (EPA 1.0 g, DHA 0.43 g) /bottle, MCT oil	Fish oil 3.4 g /sachet, MCT oil (6% total calorie)	Fish oil (EPA 0.751 g, DHA 0.373 g) /bottle
Osmolality mOsm/kg.H2O	400	753	620	730

Omega-3 Fatty acids to Improve Appetite and Body Weight

Strength of recommendation

WEAK

In patients with advanced cancer undergoing CMT and at risk of weight loss or malnourished, we suggest to use supplementation with long-chain N-3 fatty acids or fish oil to stabilize or improve appetite, food intake, lean body mass and body weight

Level of Evidence

Low

Effective Dose of Fish Oil was 4 - 6 g/d, or Long-chain Omega-3 Fatty Acids (EPA) was 1 - 2 g/d for Decrease Inflammatory Response

Immunonutrients

Level of Evidence

Strength of recommendation resection in the context of traditional perioperative care

STRONG We recommended oral/enteral immunonutrition (arginine, n-3 fatty acids, nucleotides)

Pre- or Perioperative Intake of ONS (3x250 ml) enriched with immune modulating substrates for 5 – 7 days reduces postoperative morbidity and length of stay after major abdominal cancer surgery

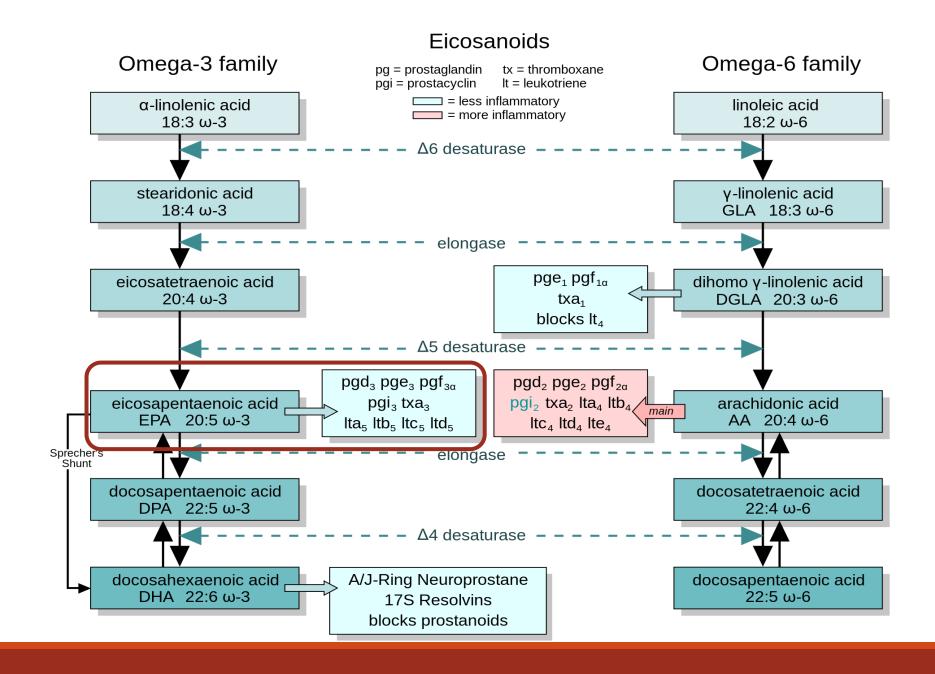
High

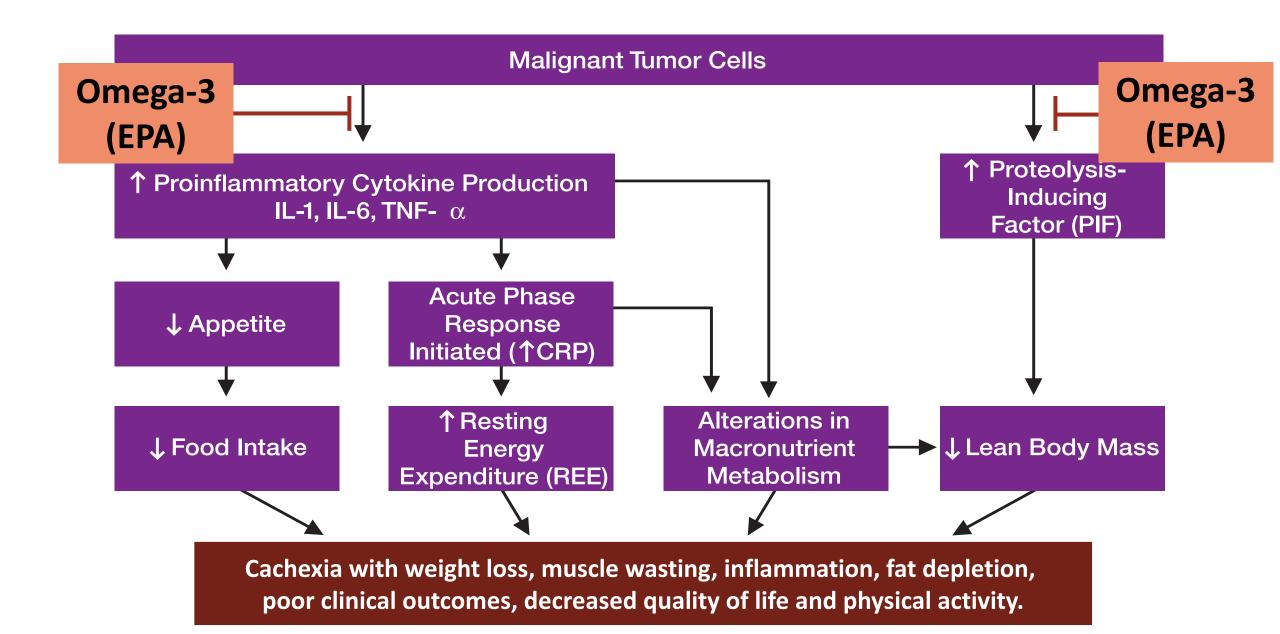
<u>Eicosapentaenoic Acid (EPA)</u> an Anti-inflammatory Nutrition

- Long-chain omega-3 fatty acid (20:5n-3) found naturally in deep-sea oily fish
- Component of cell membranes
- Decreases proinflammatory cytokine production
- Down-regulates the inflammatory response
- Down-regulates level/activity of proteolysis-inducing factor (PIF)

Eicosapentaenoic acid (EPA)







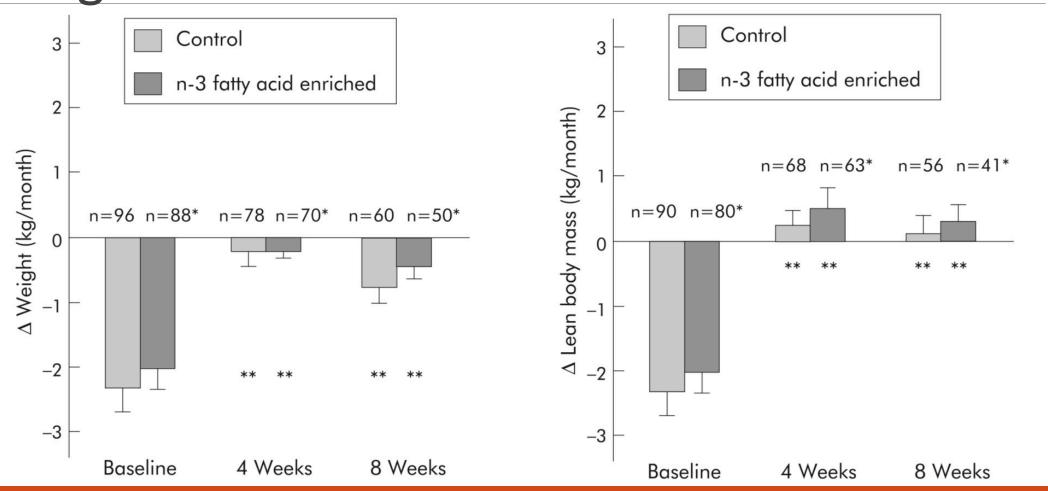
Clinical Evidence The Benefits of ImmuneModulating Formula

Effect of a Protein and Energy Dense n-3 fatty acid enriched oral supplement on loss of weight and lean tissue in cancer

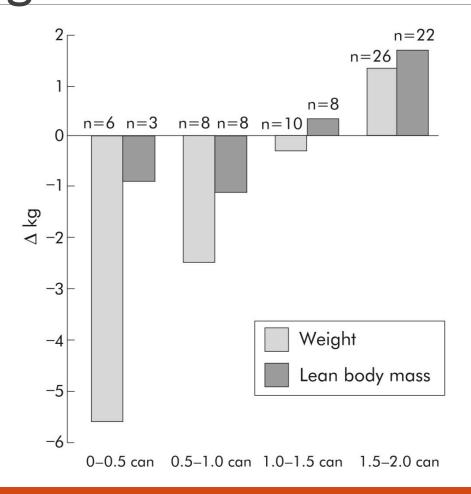
Study design

- Prospective, randomized, controlled, double-blind multicenter trial in 200 patients with advanced unresectable malnourished pancreatic cancer mean weight loss at baseline 3.3kg/month
- 2 servings ProSure® vs control ONS per day for 8 weeks (isocaloric isonitrogenous control)
- After 8 weeks of intervention
 mean weight loss in ProSure® vs. Control = -0.25 kg/mo vs. -0.37 kg/mo
 change in LBM in ProSure® vs. Control = +0.27 kg/mo vs. +0.12 kg/mo

Effect of a Protein and Energy Dense n-3 fatty acid enriched oral supplement on loss of weight and lean tissue in cancer

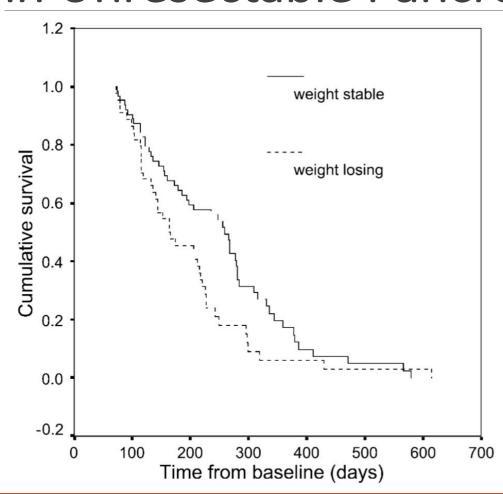


Effect of a Protein and Energy Dense n-3 fatty acid enriched oral supplement on loss of weight and lean tissue in cancer



Adherence to dietary intervention show more effective on weight gain, lean body mass and clinical outcome

Weight Stabilization is associated with Improved Survival Duration and Quality of Life in Unresectable Pancreatic Cancer

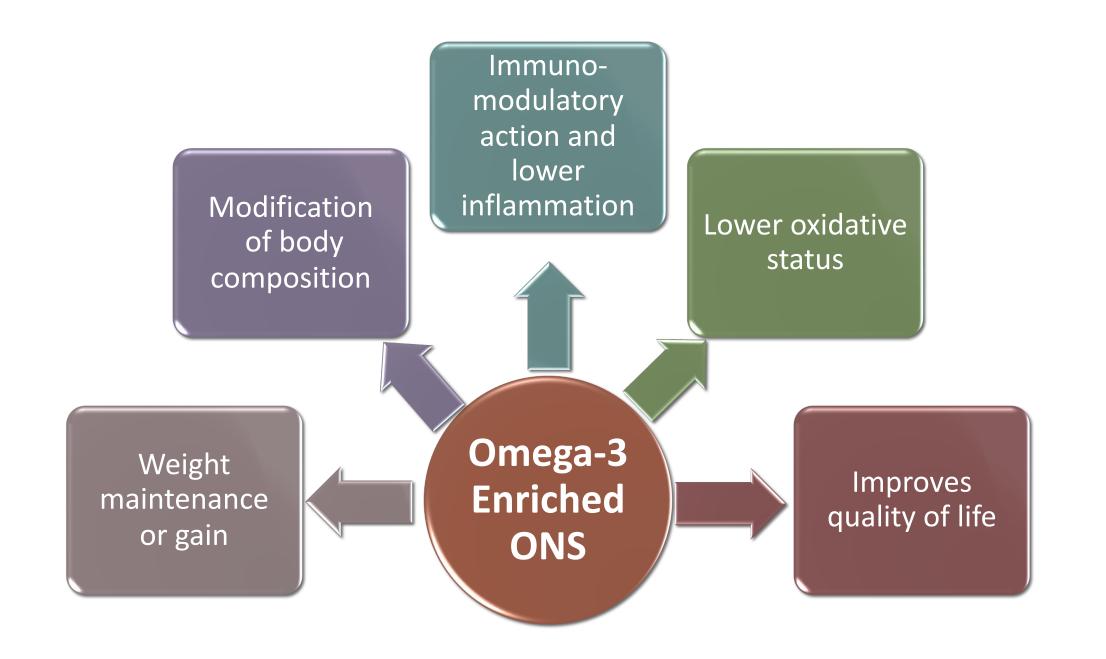


Weight stable patients have longer survival than patients with weight loss among unresectable pancreatic cancer patients

Omega-3 Supplements for Patients in CMT/RT: A Systematic Review

Study design

- 10 RCT studies, (N = 11 92 / study), duration 5 12 weeks
- Oncologic patients undergoing chemotherapy and/or radiotherapy
- Intervention
 - Oral Nutrition Supplement with N-3 fish oil or Fish oil supplement
- Comparator
 - Did not received supplement
 - Or Isocaloric, isonitrogenous supplement



Cancer Prevention



Probable decreases risk

Limited - suggestive decreases risk

Probable increases risk

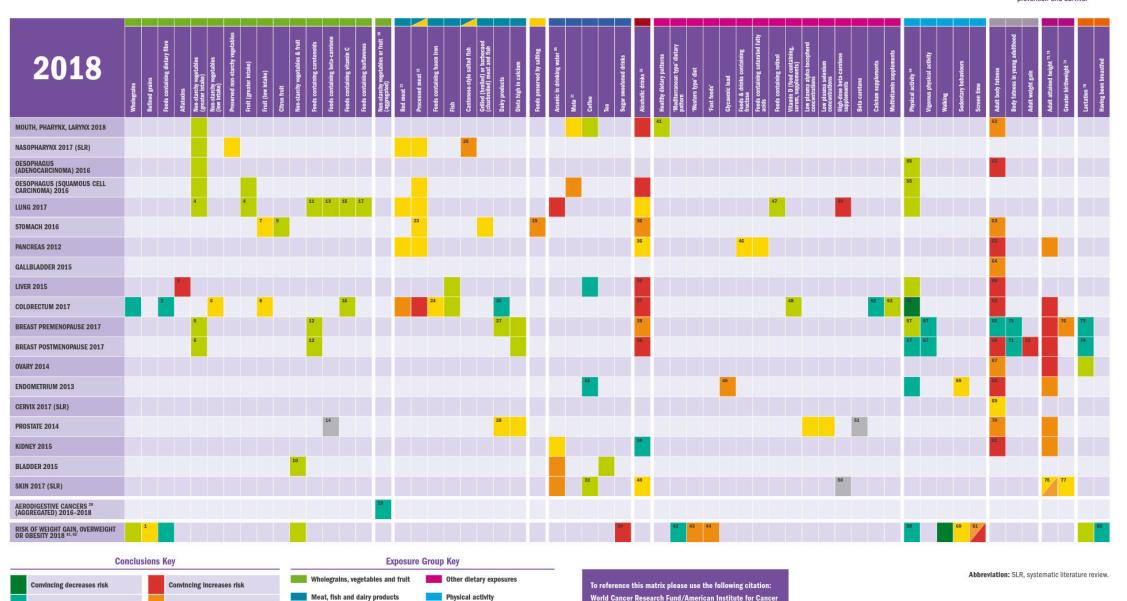
Limited - suggestive increases risk

Substantial effect on risk unlikely

Summary of conclusions



Analysing research on cancer prevention and survival



World Cancer Research Fund/American Institute for Cancer

Research. Continuous Update Project. Diet, Nutrition,

Physical Activity and the Prevention of Cancer. Summary

of evidence. Available at: wcrf.org/matrix. Accessed on

Physical activity

Height and birthweight

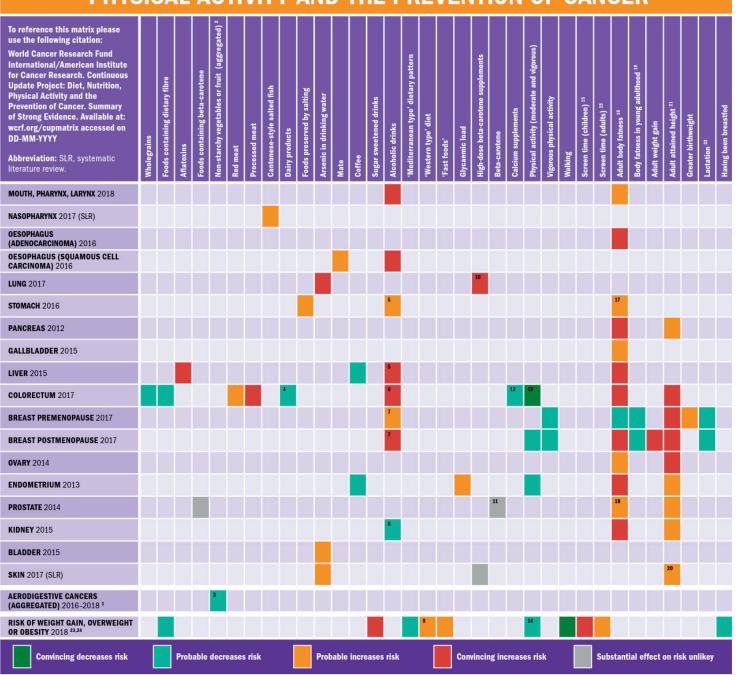
Lactation/having been breastfed

Preservation and processing of foods Body fatness and weight gain

Non-alcoholic drinks

Alcoholic drinks

SUMMARY OF STRONG EVIDENCE ON DIET, NUTRITION, PHYSICAL ACTIVITY AND THE PREVENTION OF CANCER



อาหาร โภชนาการ กับการเกิดโรคมะเร็ง

- อาหารที่อุดมไปด้วย ธัญพืชไม่ขัดสี โปรตีนจากพืช เน้นผัก ผลไม้ ไขมันไม่อิ่มตัว อาหารแปรรูปต่ำ เช่น ลักษณะอาหารเมดิเตอร์เรเนียนของชาวอิตาลี อาหารโอกินาวาของชาวญี่ปุ่น ป้องกันการเกิดโรคมะเร็ง
- อาหารที่มีไขมันอิ่มตัวสูง เนื้อสัตว์แปรรูป เนื้อแดง แปรรูปผ่านกระบวนการผลิต เพิ่มความเสี่ยงมะเร็งลำใส้ใหญ่

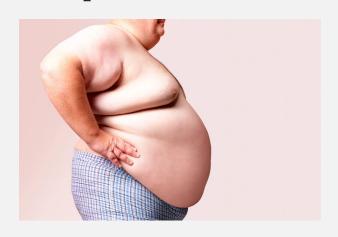




อาหาร โภชนาการ กับการเกิดโรคมะเร็ง

- แอลกอฮอล์ เพิ่มความเสี่ยงการเกิดมะเร็งหลายชนิด มะเร็งช่องปากและลำคอ มะเร็งหลอดอาหาร มะเร็งตับ มะเร็งเต้านม มะเร็งลำไส้ใหญ่
- การมีไขมันในร่างกายสูง (ภาวะอ้วน) เพิ่มความเสี่ยงมะเร็งหลอดอาหาร
 มะเร็งตับอ่อน มะเร็งลำไส้ใหญ่ มะเร็งเต้านม มะเร็งมดลูก มะเร็งไต
- การเสริมเบต้า=แคโรทีน เพิ่มความเสี่ยงการเกิดโรคมะเร็งปอด ในคนสูบบุหรื่
- การเสริมวิตามินอี อาจเพิ่มความเสี่ยงการเกิดมะเร็งต่อมลูกหมาก







HEALTHY SWEETS (such as plain dark chocolate) Sparingly

RED WINE (optional) No more than 1-2 glasses a day



SUPPLEMENTS Daily

TEA (white, green, oolong) 2-4 cups a day





HEALTHY HERBS & SPICES (such as garlic, ginger, turmeric, cinnamon) Unlimited amounts

OTHER SOURCES OF PROTEIN (dairy [natural cheeses, yogurt], omega-3 enriched eggs, skinless poultry, lean meats) 1-2 a week



COOKED ASIAN MUSHROOMS Unlimited amounts

WHOLE-SOY FOODS (edamame, soy nuts, soymilk, tofu, tempeh) 1-2 a day



FISH & SHELLFISH (wild Alaskan salmon, Alaskan black cod, sardines) 2-6 a week

HEALTHY FATS (extra-virgin olive oil, nuts - especially walnuts, avocados, seeds - including hemp seeds and freshly ground flaxseeds) 5-7 a day



WHOLE & CRACKED GRAINS 3-5 a day



PASTA (al dente) 2-3 a week



BEANS & LEGUMES 1-2 a day



VEGETABLES (both raw and cooked, from all parts of the color spectrum, organic when possible) 4-5 a day minimum



FRUITS (fresh in season or frozen, organic when possible) 3-4 a day

อาหารลดกระบวนการอักเสบ ANTI-INFLAMMATORY DIET

74% Don't Eat Enough Red

Red Benefits

Phytonutrients:

lycopene, ellagic acid, quercetin, hesperidin, anthocyanidins



Supports prostate, urinary tract and DNA health. Protects against cancer & heart disease.

76% Don't Eat Enough Purple/Blue

Purple Benefits

Phytonutrients:

resveratrol, anthocyanidins, phenolics, flavonoids



Good for heart, brain, bone, arteries, & cognitive health. Fights cancer & supports healthy aging.

69% Don't Eat Enough Green

Green Benefits

Phytonutrients:

lutein/zeaxanthin, isoflavones, EGCG, indoles, isothiocyanates, sulphoraphane



Supports eye health, arterial function, lung health, liver function, & cell health. Helps wound healing & gum health.

83% Don't Eat Enough White

White Benefits

Phytonutrients:

EGCG, allicin, quercetin, indoles, glucosinolates



Supports healthy bones, circulatory system, & arterial function. Fights heart disease & cancer.

80% Don't Eat Enough Yellow/Orange

Yellow Benefits

Phytonutrients:

alpha-carotene, beta-carotene, beta cryptoxanthin, lutein/zeaxanthin, hesperidin



Good for eye health, healthy immune function, & healthy growth & development.

Goal: Eat two foods from each color group daily

สารพฤกษเคมี PHYTONUTRIENTS



World Cancer Research Fund/American Institute of Cancer Research.

Diet, Nutrition, Physical Activity and Cancer: a Global Perspective. Continuous Update Project Expert Report 2018

Together We Can Help Improve Outcome of Cancer Patients



THANK YOU

MR.SAMITTI CHOTSRILUECHA REGISTERED DIETITIAN OF THAILAND samitti.ch@gmail.com