Residenze Sanitarie per Anziani

IL LUOGO PERFETTO PER CONTROLLARE E BILANCIARE LO STATO NUTRIZIONALE[1]

Nestlé HealthScience

La condizione nutrizionale può migliorare in RSA
ANCHE QUANDO INADEGUATA ALL'INGRESSO[1]

Si conoscono le cause della malnutrizione[2]

DISFAGIA	*Inappetenza/Anoressia*
Compromissione cognitiva	*Malattie acute intercorrenti*
Edentulia	*Comorbidità*
Farmaci/trattamenti	*Umore depresso*
Riduzione di gusto, olfatto e vista	*Patologie gastro-enteriche (es. stipsi)*

Si conoscono le conseguenze[1]

Elaborazione grafica da fig. 1, rif. 1

LA MALNUTRIZIONE È UNA POTENZIALE CONSEGUENZA DELLA DISFAGIA, ASSOCIATA A SUA VOLTA A DISIDRATAZIONE E STIPSI[3]

ONS: FONTI IPERCALORICHE E IPERPROTEICHE NUTRIZIONALMENTE COMPLETE PER L'ANZIANO FRAGILE

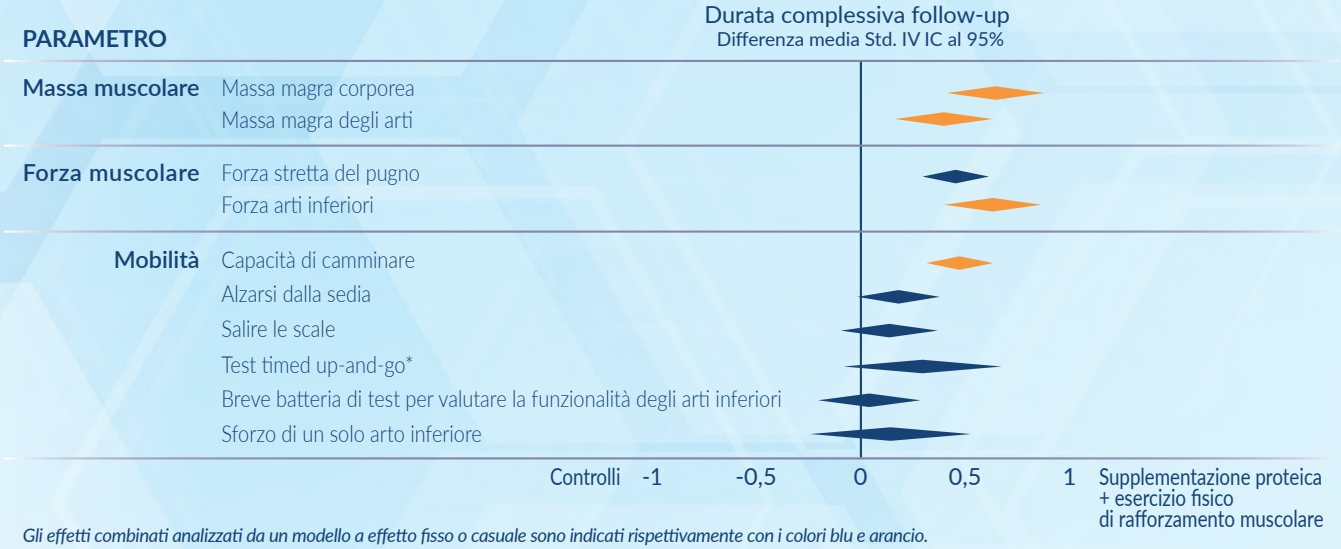
Numerosi studi clinici indicano i **benefici** degli **ONS iperproteici e ipercalorici** negli anziani [4]

Numero studi (n)	Pazienti (n)	BENEFICIO	
24	1.867	Aumento di peso ↑ 2,4%	IC 95% 1,9-3,0
13	1.187	Circonferenza muscolare media del braccio ↑ 1,4%	IC 95% 0,19-2,6
10	876	Complicanze ↓ 8%	RR 0,92 (IC 95% 0,78-1,09)
8	1.135	Degenza ↓ 6,5 giorni	18,9 vs 25,4 giorni
24	2.387	Mortalità ↓ 31%	RR 0,69 (IC 95% 0,54-0,88)

Elaborazione grafica da testo, rif. 4

L'**incremento di massa magra con ONS** ricchi di proteine ad alto valore biologico ed energia associati ad esercizi fisici specifici **contribuisce** significativamente all'**aumento di forza muscolare** e **mobilità fisica**[5]

MIGLIORAMENTO DEI PARAMETRI MUSCOLARI CON ONS PROTEICI ED ESERCIZIO FISICO NELLA POPOLAZIONE ANZIANA[5]



Gli effetti combinati analizzati da un modello a effetto fisso o casuale sono indicati rispettivamente con i colori blu e arancio.
Std = standard; IV = inverso.
** il test prevede che il paziente si alzi in piedi, cammini per 3 m, si volti e torni a sedersi.*

Elaborazione grafica da fig. 2, rif. 5

Questa metanalisi dimostra gli effetti positivi di una nutrizione specifica associata a esercizio fisico in soggetti anziani a rischio di sarcopenia o fragilità, in cui l'aumento del 2-3% della massa muscolare è associato a risultati significativi[5]

IDENTIFICARE IL RISCHIO DI MALNUTRIZIONE NELLA RSA È IL PRIMO PASSO PER REALIZZARE INTERVENTI NUTRIZIONALI TEMPESTIVI E PERSONALIZZATI[6]

Meritene® FIBRE

Senza glutine, senza lattosio, senza zuccheri, senza coloranti

MERITENE® FIBRE favorisce l'**equilibrio della flora intestinale**, grazie al suo contributo di fibre vegetali 100% solubili.
È inodore e insapore, può essere mescolato in bevande fredde o calde senza alterarne consistenza e sapore.

Neutro

INDICAZIONI

MERITENE® Fibre è un integratore alimentare di fibra vegetale PHGG (gomma di guar parzialmente idrolizzata). La fibra PHGG:

- Promuove il riassorbimento di acqua e sodio, prevenendo l'insorgenza di scariche diarroiche
- Riduce il pH intraluminale, contrastando la proliferazione di specie microbiche patogene
- Favorisce la crescita della microflora batterica
- Contrasta la stipsi, normalizzando la consistenza delle feci.

MERITENE® Fibre è indicato per:

- Riequilibrare la flora batterica
- Integrare la quota di fibre nella dieta contrastando le carenze alimentari
- Contrastare la stitichezza o la dissenteria
- Persone sottoposte a terapia antibiotica protratta, in grado di compromettere la salute della microflora intestinale
- Persone con manifesta disbiosi intestinale.

DOSE CONSIGLIATA

MERITENE® Fibre può essere consumato **1 o 2 volte al giorno**. Si può aumentare gradualmente la dose, adattandola alle esigenze individuali o secondo il parere del medico.

PROFILO NUTRIZIONALE

MERITENE® Fibre apporta 4,3 g di fibre per ogni misurino da 5 g.
La sua fermentazione a livello colico produce un'elevata quantità di Acidi Grassi a Catena Corta. Tali sostanze rappresentano la fonte energetica per i colonociti.

		100 ml	Per porzione*
Energia	**kcal / kJ**	**202 / 816**	**10 / 41**
Grassi	**g**	**0**	**0**
Carboidrati di cui:	**g**	6,0	0,30
- zuccheri	**g**	6,0	0,30
Fibre	**g**	**86**	**4,3**
Proteine	**g**	**<1,5**	**<0,075**
Sale (= Na (g) x 2,5)	**g**	**<0,50**	**<0,025**

** Misurino = 5 g*

resource® 2.0+fibre

Senza glutine

RESOURCE® 2.0+fibre è un alimento a fini medici speciali, liquido, pronto da bere, nutrizionalmente completo, ad **alto apporto calorico**, ricco in **proteine** e **fibre** ad **attività prebiotica**.

Neutro | Vaniglia | Caffè | Fragola

INDICAZIONI

RESOURCE® 2.0+fibre è particolarmente adatto alla nutrizione enterale orale di pazienti che necessitano di un elevato apporto calorico in caso di ipercatabolismo accentuato.

- Pazienti oncologici
- Anoressici (anoressia nervosa)
- Pazienti anziani malnutriti o a rischio di malnutrizione
- Pazienti cardiologici che necessitano di una restrizione nell'apporto di liquidi

L'apporto di fibre solubili ad attività prebiotica favorisce le fisiologiche funzioni intestinali riducendo il rischio di stipsi e diarrea.

DOSAGGIO

Per integrare la dieta:
1-3 bottiglie al giorno; apporto calorico da 400 a 1.200 kcal/die; apporto proteico da 9 a 27 g/die, secondo le necessità nutrizionali del paziente.
Come unica fonte nutrizionale:
4-5 bottiglie al giorno (1.600-2.000 kcal/die), secondo il parere del medico.

PROFILO NUTRIZIONALE

RESOURCE® 2.0+fibre ha un apporto calorico di 2 kcal/ml.
L'apporto energetico di una bottiglia da 200 ml è di 400 kcal, con la seguente distribuzione energetica percentuale:

Proteine 18% | **Carboidrati 40,5%** | **Grassi 39%** | **Fibre alimentari 2,5%**

		100 ml	
		Vaniglia, fragola, caffè	Neutro
Energia	**kcal / kJ**	**200 / 840**	**200 / 840**
Proteine del latte	**g**	**9**	**9**
Lipidi vegetali di cui:	**g**	**8,7**	**8,7**
- acidi grassi saturi	**g**	0,7	0,7
- monoinsaturi	**g**	5,7	5,7
- polinsaturi	**g**	2,3	2,3
Carboidrati di cui:	**g**	**20,2**	**20,2**
- mono/di-saccaridi	**g**	6,4	2,8
- lattosio	**g**	<1,0	<1,0
Fibre alimentari di cui:	**g**	**2,5**	**2,5**
- FOS	**g**	1,25	1,25
- GOS	**g**	1,25	1,25
Contenuto d'acqua	**g**	**69**	**69**
Osmolarità	**mOsm/l**	**520**	**470**

resource® hp/hc

RESOURCE® HP/HC è un alimento a fini medici speciali, nutrizionalmente completo, **iperproteico e ipercalorico**. Una gamma di gustose formule liquide pronte da bere, ad **alto contenuto proteico** e **ricche in calorie**, per la nutrizione enterale orale.

Senza glutine

Vaniglia | Cioccolato | Fragola

INDICAZIONI

RESOURCE® HP/HC è specificamente formulato per la nutrizione orale di pazienti malnutriti, a rischio di malnutrizione o con aumentati fabbisogni proteico-calorici.

Può essere impiegato per aumentare l'apporto di nutrienti proteo-calorici, sali minerali, oligoelementi e vitamine come è necessario in patologie ipercataboliche e defedanti quali:

- Fibrosi cistica
- Anoressie
- Stati distrofici
- Patologie oncologiche
- Decorsi post-operatori
- Malformazioni congenite
- Patologie neurologiche

DOSAGGIO

Per integrare la dieta:
1-3 bottigliette al giorno, apporto calorico da 320 a 960 kcal/die; apporto proteico da 20 a 60 g/die, secondo le necessità nutrizionali del paziente.
Come unica fonte nutrizionale:
5-6 bottigliette al giorno, secondo il parere del medico.

PROFILO NUTRIZIONALE

RESOURCE® HP/HC è una formula ad elevata densità calorica (1,6 kcal/ml). L'apporto energetico di una bottiglia è di 320 kcal, con la seguente distribuzione energetica:

Proteine 25% | **Carboidrati 40%** | **Lipidi 35%**

		Fragola, Vaniglia	Cioccolato
Energia	**kcal / kJ**	**160 / 670**	**160 / 670**
Proteine	**g**	**10**	**10**
Lipidi	**g**	**6,2**	**6,2**
- acidi grassi saturi	g	0,9	0,9
- acidi grassi monoinsaturi	g	3,6	3,6
- acidi grassi polinsaturi	g	1,7	1,7
Carboidrati	**g**	**16**	**16**
- zuccheri	g	6,8	7,3
- lattosio	g	0,5	0,5
Fibre alimentari	**g**	**0**	**0**
Acqua	**ml**	**67**	**77**
Osmolarità	**mOsm/l**	**480**	**550**

resource® diabet plus

RESOURCE® Diabet Plus è un alimento a fini medici speciali, nutrizionalmente completo, ad **elevata concentrazione calorica e proteica** e a **basso indice glicemico**, per la nutrizione orale di pazienti diabetici o con alterazioni del metabolismo dei carboidrati. Contiene fibre 100% solubili (gomma di guar parzialmente idrolizzata, gomma di acacia, fruttooligosaccaridi, inulina).

Senza glutine

Vaniglia | Fragola

INDICAZIONI

RESOURCE® Diabet Plus è specificamente formulato per:

- Terapia della malnutrizione proteico calorica in pazienti con iperglicemia
- Sostituzione del pasto del paziente con sindrome metabolica/obeso*
- Necessità di fornire un ONS concentrato in pazienti che tollerano solo piccoli volumi

**Da adottarsi per brevi periodi di tempo, in caso di inappetenza, difficoltà masticatorie o difficoltà a consumare un pasto completo, ad es. dopo un intervento chirurgico, durante procedure diagnostiche, visite ambulatoriali, ecc.*

DOSAGGIO

RESOURCE® Diabet Plus è un alimento dietetico a fini medici speciali nutrizionalmente completo, che può essere utilizzato anche come unica fonte nutrizionale.
La dose giornaliera raccomandata è di **2-3 bottigliette al giorno**, o secondo prescrizione medica, da assumere preferibilmente lontano dai pasti.
Agitare bene prima dell'uso. Servire fresco.
Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro le 24 ore.

PROFILO NUTRIZIONALE

RESOURCE® Diabet Plus è una formula ad elevata densità calorica (1,6 kcal/ml) e proteica con la seguente distribuzione energetica:

Proteine 23% | **Carboidrati 39%** | **Lipidi 35%** | **Fibre alimentari 3%**

		100 ml	200 ml
Energia	**kcal / kJ**	**160 / 673**	**320 / 1.346**
Proteine	**g**	**9,0**	**18**
Lipidi	**g**	**6,3**	**12,6**
- acidi grassi saturi	g	1,0	2,0
- acidi grassi monoinsaturi	g	3,6	7,2
- acidi grassi polinsaturi	g	1,7	3,4
Carboidrati	**g**	**15,7**	**31,4**
Amido	g	14,3	28,6
Zuccheri di cui:	g	1,4	2,8
- lattosio	g	<0,30	<0,60
- isomaltulosio	g	1,1	2,2
Fibre 100% solubili	g	2,5	5,0
Sale (=Na (g) x2,5)	**g**	**0,26**	**0,53**
Acqua	**g**	**69**	**138**
Osmolarità	**mOsm/l**	**300**	

Meritene®
FORZA E VITALITÀ
Drink

Senza glutine, lattosio clinicamente ininfluente

MERITENE® Forza e Vitalità Drink è un alimento ad **alto contenuto di proteine**, con **vitamine** e **minerali** pronto per essere consumato.

Vaniglia | Cioccolato | Fragola | Albicocca

INDICAZIONI

MERITENE® Forza e Vitalità Drink è utile in particolare nei casi di ridotto apporto di nutrienti o aumentati fabbisogni nutrizionali in soggetti quali:

- Persone con ridotto appetito
- Persone che avvertono senso di stanchezza e/o debolezza muscolare
- Persone che stanno affrontando periodi di recupero e/o riabilitazione

DOSE CONSIGLIATA

MERITENE® Forza e Vitalità Drink può essere assunto da **1 a 3 volte al giorno** preferibilmente lontano dai pasti.

PROFILO NUTRIZIONALE

MERITENE® Forza e Vitalità Drink è:

- Con 24 Vitamine e Minerali tra cui le Vitamine B2, B6 e B12, che contribuiscono alla riduzione di stanchezza e affaticamento
- Ricco di Proteine, che aiutano a rafforzare la massa muscolare.

		100 ml	Per porzione*
Energia	**kcal/kJ**	**125/527**	**250/1.054**
Grassi di cui:	**g**	**3,5**	**7,0**
- acidi grassi saturi	g	0,50	1,0
- acidi grassi monoinsaturi	g	1,70	3,40
- acidi grassi polinsaturi	g	0,72	1,44
Carboidrati di cui:	**g**	**14**	**28**
- zuccheri	g	6,5	13
- lattosio	g	<0,50	<1,00
Fibre	**g**	**<0,5**	**<1,0**
Proteine	**g**	**9,4**	**18,8**
Sale (= Na (g) x 2,5)	**g**	**0,20**	**0,40**

Vitamine e sali minerali		100 ml	Per porzione*
A	µg	120	240
D	µg	1,2	2,4
E	mg	2,3	4,6
K	µg	10	20
C	mg	16	32
Tiammina B1	mg	0,20	0,40
Riboflavina B2	mg	0,23	0,46
Vitamina B6	mg	0,25	0,50
Acido folico	µg	35	70
Vitamina B12	µg	0,35	0,70
Biotina	µg	5,0	10
Acido pantotenico	mg	0,65	1,3

Vitamine e sali minerali		100 ml	Per porzione*
Potassio	mg	190	380
Cloruro	mg	65	130
Calcio	mg	120	240
Fosforo	mg	100	200
Ferro	mg	1,5	3,0
Zinco	mg	1,3	2,6
Rame	mg	0,17	0,34
Manganese	mg	0,34	0,68
Selenio	µg	7,5	15
Cromo	µg	12	24
Molibdeno	µg	11	22
Iodio	mg	17	34

**Una porzione = 200 ml di Meritene® Drink. Valori riferiti al gusto cioccolato*

resource® energy

Senza glutine

RESOURCE® Energy è un alimento a fini medici speciali, nutrizionalmente completo, **bilanciato e ipercalorico**. Una gamma di gustosi integratori liquidi pronti da bere, **ad alto contenuto energetico** per la nutrizione orale.

Vaniglia | Albicocca | Cioccolato | Fragola/lampone

INDICAZIONI

RESOURCE® Energy è specificamente formulato per la nutrizione enterale orale di pazienti malnutriti, a rischio di malnutrizione o con aumentati fabbisogni proteo-calorici.

Può essere impiegato per aumentare l'apporto di nutrienti calorici, sali minerali, oligoelementi e vitamine come è necessario in patologie defedanti quali:

- Fibrosi cistica
- Anoressie
- Stati distrofici
- Patologie oncologiche
- Decorsi post-operatori
- Malformazioni congenite
- Patologie neurologiche
- AIDS

DOSAGGIO

Mediamente **1-3 bottigliette al giorno** (300 - 900 kcal), secondo il parere del medico, preferibilmente lontano dai pasti.

PROFILO NUTRIZIONALE

RESOURCE® Energy è una formula ad elevata densità calorica (1,51 kcal/ml). L'apporto energetico di una bottiglia è di 303 kcal, con la seguente distribuzione energetica:

Proteine 15% | **Carboidrati 55%** | **Lipidi 30%**

		100 ml	200 ml
Energia	**kcal/kJ**	**151/636**	**303/1274**
Proteine	**g**	**5,6**	**11,2**
Lipidi	**g**	**5**	**10**
- acidi grassi saturi	g	0,7	1,4
- acidi grassi monoinsaturi	g	1,9	3,8
- acidi grassi polinsaturi	g	2,3	4,6
Carboidrati	**g**	**21**	**42**
- zuccheri	g	5,7	11,4
- lattosio	g	<0,5	<1,0
Fibre alimentari	**g**	**0**	**0**
Acqua	**ml**	**77,5**	**155**
Osmolarità	**mOsm/l**	**488**	

resource® whey protein

RESOURCE® Whey Protein è un integratore a **base di proteine** solubili del siero di latte, dal sapore neutro.

Senza glutine

Neutro

INDICAZIONI

RESOURCE® Whey Protein è indicato per il trattamento nutrizionale di pazienti con aumentato fabbisogno proteico:

- pazienti anziani
- sarcopenia, anche da prolungato allettamento
- malnutrizione proteica
- ridotti apporti proteici, diete sbilanciate

DOSAGGIO

Mediamente **5-15 g di polvere** (1-3 cucchiai rasi) sciolti in 150 ml di liquido o 150 g di alimento solido o secondo prescrizione medica.

PROFILO NUTRIZIONALE

RESOURCE® Whey Protein ha una concentrazione calorica di 3,7 kcal/g con la seguente distribuzione energetica:

Proteine 97% | **Carboidrati 1%**

Grassi 2% | **Fibre alimentari 0%**

		100 g	5 g
Energia	**kcal / kJ**	**362 / 1.538**	**18 / 77**
Proteine	**g**	**88**	**4,4**
Grassi di cui:	**g**	**1,0**	**0,05**
- acidi grassi saturi	g	0,80	0,04
Carboidrati di cui:	**g**	**0,30**	**0,015**
- zuccheri	g	0,30	0,015
- lattosio	g	<0,3	<0,015
Fibre	**g**	**0**	**0**
Sale = Na (g) x 2,5	g	1,4	0,07

resource® instant protein

RESOURCE® Instant Protein è un alimento nutrizionalmente incompleto a **base di proteine** altamente solubili e dal sapore neutro.

Senza glutine

Neutro

INDICAZIONI

RESOURCE® Instant Protein è indicato per il trattamento nutrizionale di pazienti con aumentato fabbisogno proteico.

DOSAGGIO

Mediamente **10-15 g** (2-3 cucchiai da cucina) di **RESOURCE® Instant Protein** in 150 ml di liquido o secondo prescrizione medica.

PROFILO NUTRIZIONALE

RESOURCE® Instant Protein apporta 371 kcal/100 g con la seguente distribuzione energetica:

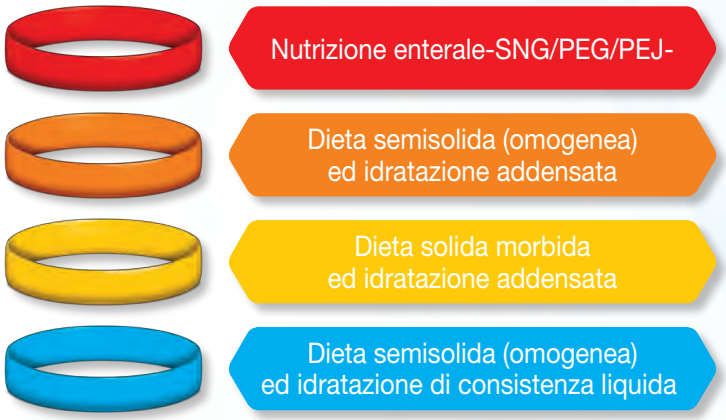
Proteine 97% | **Carboidrati 1%**

Lipidi 2% | **Fibre alimentari 0%**

		100 g	5 g
Energia	**kcal / kJ**	**371 / 1.577**	**19 / 80**
Proteine	**g**	**90**	**4,5**
Carboidrati di cui:	**g**	**0,5**	**0,02**
- zuccheri	g	0,5	0,02
- lattosio	g	<0,5	<0,02
Lipidi di cui:	**g**	**1,0**	**0,5**
- saturi	g	<0,9	<0,04
Fibre alimentari	**g**	**0**	**0**
Umidità	**%**	**5**	
pH		**6,9**	

Integrare i bisogni di nutrizione e idratazione
NELLA CURA DELLA DISFAGIA[7]

Un supporto nutrizionale adeguato alla gravità della disfagia richiede una **dieta a consistenza modificata (TMD)** e **fluidi addensati**[8]



Elaborazione grafica da figura, rif. 9

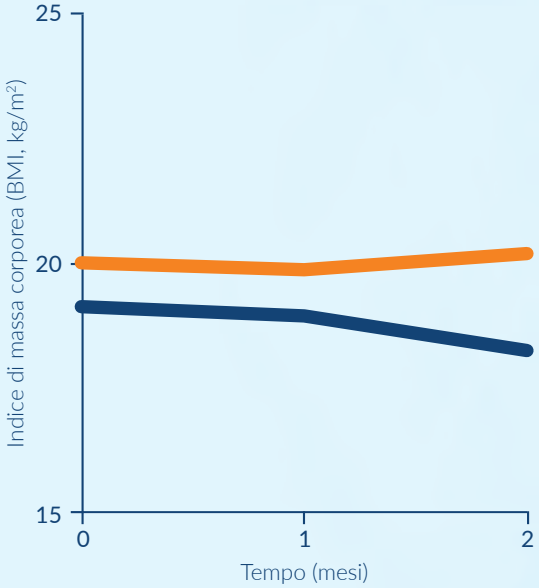
UN COLORE UNA DIETA

Un bracciale per comunicare i livelli di disfagia

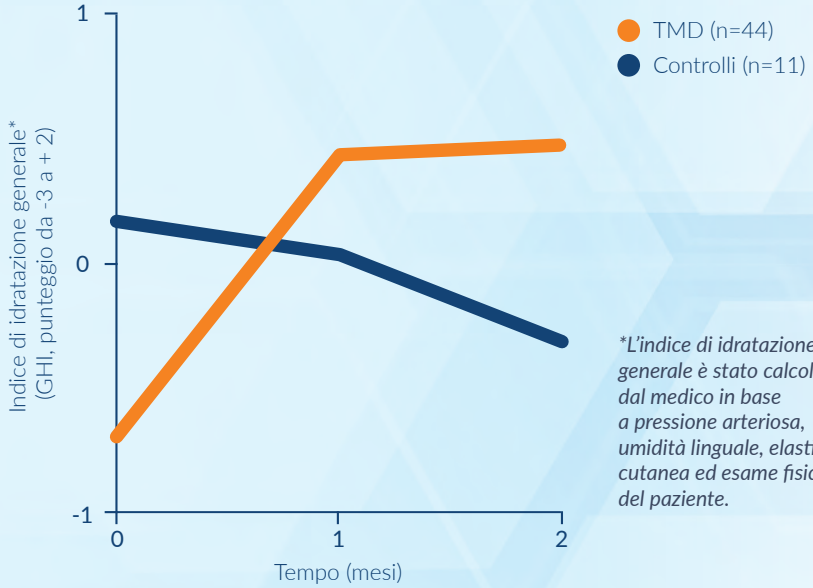
Studio condotto su 55 residenti in 3 RSA (età media 88,9 ± 6,6 anni) divisi in controlli e TMD/addensanti in base ai codici colore di un braccialetto[10]

Effetti di TMD/addensanti personalizzati al grado di disfagia[10]

Miglioramento del BMI
p=0,01



Miglioramento dell'indice di idratazione generale
p=0,002



**L'indice di idratazione generale è stato calcolato dal medico in base a pressione arteriosa, umidità linguale, elasticità cutanea ed esame fisico del paziente.*

Elaborazione grafica fig 1 rif 10

Compliance al TMD specifico per la disfagia[11]

96,7%

Compliance addensanti >liquidi

Migliore compliance, migliore idratazione, recupero più rapido[12]

ThickenUP®

Senza glutine

ADDENSANTE ISTANTANEO PER ALIMENTI

ThickenUP® è un addensante istantaneo in polvere a **base di amido di mais** veloce e stabile nel tempo, per alimenti liquidi o semidensi.

Neutro

INDICAZIONI

ThickenUP® è indicato per pazienti disfagici o in tutte quelle situazioni patologiche in cui la deglutizione dei liquidi risulta difficile, ad esempio:

- Geriatria
- Chirurgia maxillo-facciale e ORL
- Neurochirurgia
- Riabilitazione neurologica e neuromotoria
- Malattia di Alzheimer
- Malattia di Parkinson
- Distrofia muscolare

DOSE CONSIGLIATA

Consistenza di sciroppo:
1 cucchiaio in 100 ml

Consistenza di crema:
1,5-2 cucchiai in 100 ml

Consistenza di budino:
2,5-3 cucchiai in 100 ml

PROFILO NUTRIZIONALE

- **ThickenUP®** è pratico e modulabile grazie alla sua formulazione in polvere.
- Ha un gusto neutro, e non modifica né il gusto né il colore degli alimenti.
- Addensa velocemente e non modifica la consistenza nel tempo.
- Può essere addizionato a cibi caldi o freddi, e può essere congelato.
- È privo di glutine.

Proteine 0% | **Carboidrati 100%** | **Lipidi 0%**

		100 g	4,5 g*
Energia	kcal / kJ	365 /1.550	15 / 70
Grassi di cui:	g	<0,15	0,007
- acidi grassi saturi	g	<0,10	<0,005
Carboidrati di cui:	g	90	4,1
- zuccheri	g	0,90	0,04
Fibre	g	0,50	0,02
Proteine	g	<0,50	<0,02
Sale = Na (g) x 2,5	g	0,50	0,02
SALI MINERALI		100 g	4,5 g*
Sodio	g	0,20	0,009

** 1 cucchiaio da tavola raso*

ThickenUP® clear

Senza glutine, senza lattosio

Neutro

ADDENSANTE ISTANTANEO A BASE DI MALTODESTRINE E GOMMA DI XANTHAN

ThickenUP® Clear è un alimento a fini medici speciali nutrizionalmente incompleto. Polvere addensante istantanea, concentrata a **base di maltodestrine** e con un'esclusiva miscela di **gomme di xantan** altamente purificate (brevetto Nestlé). È resistente all'amilasi.

INDICAZIONI

ThickenUP® Clear è indicato per addensare bevande ed alimenti, per facilitare e rendere sicura la deglutizione in pazienti disfagici e in tutte quelle patologie dove la deglutizione dei liquidi risulta difficoltosa.

È particolarmente utile nelle seguenti condizioni:

- Geriatria
- Chirurgia maxillo-facciale e ORL
- Neurochirurgia
- Riabilitazione neurologica e neuromotoria
- Malattia di Alzheimer
- Malattia di Parkinson
- Distrofia muscolare

DOSE CONSIGLIATA

Unica dose per tutte le bevande.

Consistenza sciroppo:
1 misurino (1,2 g di polvere) in 100 ml di liquido

Consistenza crema:
2 misurini (2,4 g di polvere) in 100 ml di liquido

Consistenza budino:
3-4 misurini (3,6-4,8 g) di polvere in 100 ml di liquido

Il barattolo da 125 g contiene 104 dosi di 1,2 g.

PROFILO NUTRIZIONALE

- **ThickenUP® Clear** è pratico e modulabile grazie alla sua formulazione in polvere.

Proteine 0% | **Carboidrati 60%** | **Lipidi 0%** | **Fibra alimentare 40%**

		100 g	1,2 g*
Energia	kcal / kJ	310 / 1.300	3,7 / 16
Grassi di cui:	g	0	0
- acidi grassi saturi	g	0	0
Carboidrati di cui:	g	63	0,74
- zuccheri	g	1,8	0,02
Fibre	g	27	0,32
Proteine	g	1,0	0
Sale = Na (g) x 2,5	g	2,65	0,032
SALI MINERALI		100 g	1,2 g*
Sodio	g	1,06	0,013
Potassio	mg	400	4,8

** 1 misurino*

resource® aqua+

Senza glutine, senza lattosio

RESOURCE® aqua+ gelificata è un alimento a fini medici speciali studiato per dissetare e idratare in sicurezza e gradevolmente il paziente disfagico.

RESOURCE® aqua+ gelificata è priva di glutine e lattosio.

SENZA ZUCCHERO: Arancia, Granatina

CON ZUCCHERO: Limone, Mela-Pera, Menta, Pesca

INDICAZIONI

RESOURCE® aqua+ gelificata per la corretta idratazione dei pazienti disfagici. In tutte quelle patologie in cui la deglutizione dei liquidi risulta difficile, ad esempio:

- Geriatria
- Chirurgia maxillo-facciale e otorinolaringoiatria (ORL)
- Neurochirurgia
- Riabilitazione neurologica e neuromotoria
- Malattia di Alzheimer
- Malattia di Parkinson
- Sclerosi Laterale Amiotrofica (SLA)
- Esiti di ictus

DOSI

4-8 vasetti al giorno (490-980 ml) o secondo il parere del medico.

PROFILO NUTRIZIONALE		Senza zucchero: arancia, granatina		Con zucchero: limone, mela-pera, menta, pesca	
		100 g	Per porzione: vasetto 125 g	100 g	Per porzione: vasetto 125 g
Energia	kcal/kJ	0,8/3	1/4	29/122	36/152
Proteine	g	0	0	0	0
Lipidi	g	0	0	0	0
Carboidrati	g	0,2	0,25	7,2	9
Fibre alimentari	g	<1	<1,25	<1	<1,25
Acqua	ml	99	124	92	115
Sodio	g	<0,035	<0,044	<0,035	<0,044

resource® aqua+ 3n1

Senza glutine, senza lattosio

SOLUZIONE EXTRA RINFRESCANTE PER UNA BUONA IDRATAZIONE E REGOLARITÀ INTESTINALE

RESOURCE® aqua+ 3n1 gelificata pronta all'uso è un alimento a fini medici speciali, studiato per dissetare e idratare in sicurezza e come ausilio per prevenire e trattare la stipsi in pazienti disfagici.

SENZA ZUCCHERO: Limone, Pesca

INDICAZIONI

RESOURCE® aqua+ 3n1 è indicato per la corretta idratazione dei pazienti disfagici e per tutte quelle patologie in cui la deglutizione dei liquidi risulta difficile, ad esempio geriatria, Malattia di Alzheimer, Malattia di Parkinson o SLA.

DOSE CONSIGLIATA

3 vasetti al giorno (351 ml di acqua) o secondo il parere del medico.

PROFILO NUTRIZIONALE

RESOURCE® aqua+ 3n1, 3 soluzioni in unico prodotto pratico e veloce:

- Idratazione, poiché contiene 117 ml di acqua a porzione e la sua consistenza migliora la consistenza e la deglutizione
- Regolarità intestinale, poiché contiene 4,6 g di PHGG di fibra solubile a porzione

		Senza zucchero: limone, pesca	
		100 g	Per porzione: vasetto 125 g
Energia	kcal / kJ	13 / 53	16 / 66
Proteine	g	0	0
Lipidi	g	0	0
Carboidrati di cui:	g	1,4	1,7
- zuccheri		<0,5	<0,62
Fibre alimentari	g	3,7	4,6
Acqua	ml	94	117
Sodio	g	25	31

Meritene® FORZA E VITALITÀ CREMA

Senza glutine

DESSERT FACILE DA MASTICARE E DEGLUTIRE

MERITENE® Forza e Vitalità Crema è un budino dessert, pronto all'uso, iperproteico e nutriente, dalla consistenza cremosa e facile da deglutire

Vaniglia | Cioccolato | Nocciola

INDICAZIONI

MERITENE® Forza e Vitalità Crema è utile in particolare per:

- Aumentare l'apporto proteico della dieta
- Persone con difficoltà di masticazione (sia permanenti che temporanee, ad esempio a causa di interventi ai denti o al cavo orale) e deglutizione (disfagici)
- Soggetti che fanno fatica o non hanno voglia di cucinare e cercano un piatto gustoso e bilanciato.

DOSE CONSIGLIATA

Da 1 a 3 vasetti al giorno.

PROFILO NUTRIZIONALE

Meritene® Forza e Vitalità Crema è ricco di proteine ad alto valore biologico che contribuiscono al mantenimento della massa muscolare:

- 19 Vitamine e Minerali tra cui le Vitamine B2, B6 e B12, che contribuiscono alla riduzione di stanchezza e affaticamento
- Proteine, che aiutano a rafforzare la massa muscolare.

		100 g	Per porzione*
Energia	**kcal/kJ**	**171/716**	**213/895**
Grassi di cui:	**g**	**7,3**	**9,1**
- acidi grassi saturi	g	0,85	1,0
Carboidrati di cui:	**g**	**16**	**20**
- zuccheri	g	6,5	13
Fibre	**g**	**1,0**	**1,3**
Proteine	**g**	**9,5**	**12**
Sale (= Na (g) x 2,5)	**g**	0,17	0,21

Vitamine e sali minerali		100 g	Per porzione*
A	µg	150	188
D	µg	1,4	1,8
E	mg	3,8	4,8
K	µg	13	16
C	mg	24	30
Tiammina B1	mg	0,30	0,38
Riboflavina B2	mg	0,34	0,43
Niacina	mg	2,0	2,5
Vitamina B6	mg	0,48	2,5
Acido folico	µg	36	45

Vitamine e sali minerali		100 g	Per porzione*
Biotina	µg	9,5	12
Acido pantotenico	mg	1,5	1,9
Calcio	mg	120	150
Fosforo	mg	100	125
Zinco	mg	2,0	2,5
Selenio	µg	10	13
Cromo	µg	15	19
Molibdeno	µg	22	28
Iodio	µg	30	38

**Una porzione = 125 g di MERITENE® Crema. Valori riferiti al gusto cioccolato.*

resource® diabet crema

Senza glutine

RESOURCE® Diabet Crema è un alimento a fini medici speciali, a basso indice glicemico, nutrizionalmente completo, a consistenza cremosa.

RESOURCE® Diabet Crema ha un profilo compositivo unico, a base di nutrienti a lento assorbimento, per la terapia nutrizionale orale di pazienti diabetici con alterazione del metabolismo dei carboidrati.

Vaniglia | Caffè

INDICAZIONI

RESOURCE® Diabet Crema è un supporto nutrizionale ipercalorico e iperproteico indicato per la nutrizione clinica orale di pazienti diabetici malnutriti o a rischio di malnutrizione.

La sua consistenza cremosa è particolarmente utile nei pazienti diabetici con alterazione dei processi di deglutizione o della masticazione.

DOSAGGIO

Per integrare la dieta: 1-3 vasetti/die (175-525 kcal).

Come unica fonte di nutrimento: 6-8 vasetti/die (1.050-1.400 kcal), secondo la prescrizione del medico.

Utilizzare preferibilmente freddo.

PROFILO NUTRIZIONALE

178 kcal/vasetto da 125 g

RESOURCE® Diabet Crema ha un'alta concentrazione calorica di 1,4 kcal/g con la seguente distribuzione energetica %:

Proteine 25% | **Carboidrati 40%**

Lipidi 30% | **Fibre alimentari 5%**

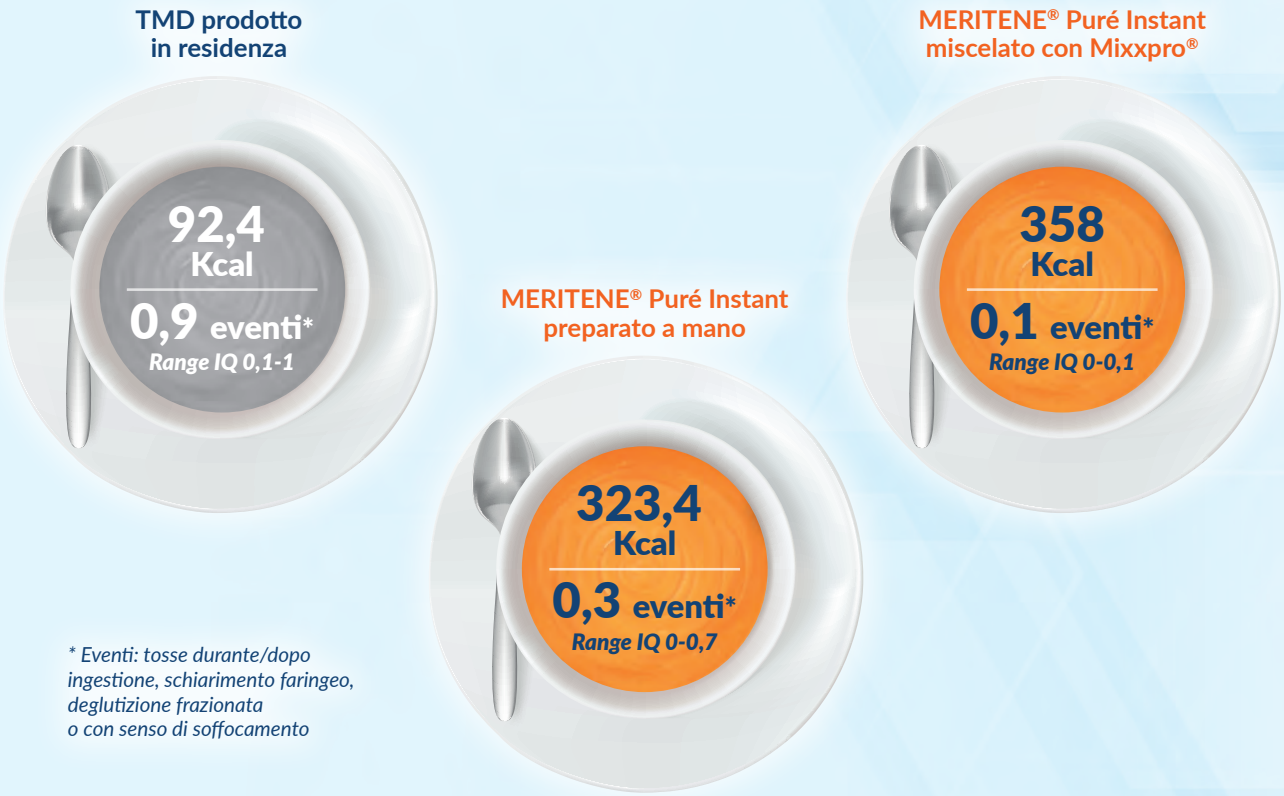
		100 g	
		caffè	vaniglia
Energia	**kcal / kJ**	**142 / 597**	**142 / 597**
Proteine	**g**	**8,8**	**8,8**
Carboidrati	**g**	**14**	**14**
- zuccheri	g	3	3
- fruttosio	g	2,9	2,9
- amido	g	12	12
- lattosio	g	<0,5	<0,5
Grassi	**g**	**4,7**	**4,7**
- saturi	g	1,2	1,2
- monoinsaturi	g	1,6	1,6
- polinsaturi	g	1,4	1,4
- acido linoleico	g	1,2	1,2
- acido α-linolenico	g	0,2	0,2
Fibre alimentari	**g**	**3,4**	**3,4**
Contenuto d'acqua	g	67	67

Migliorare insieme

NUTRIZIONE E DEGLUTIZIONE[11]

La dieta a base di MERITENE® Puré Instant, un alimento a consistenza modificata specifico per la disfagia con preparazione professionale Mixxpro®, assicura un elevato apporto energetico mentre riduce gli eventi avversi disfagici[11]

CORRELAZIONE TRA APPORTO CALORICO ED EVENTI DI DISFAGIA*[11]



** Eventi: tosse durante/dopo ingestione, schiarimento faringeo, deglutizione frazionata o con senso di soffocamento*

Elaborazione grafica fig 2 rif 11

Incidenza di eventi registrati da uno studio osservazionale ABADIA in 3 RSA, che ha valutato gli effetti di diete a consistenza modificata (TMD) in 62 anziani con diagnosi di disturbi di deglutizione e masticazione, che hanno assunto 3 tipologie di TMD a purea: preparato direttamente in RSA (n=20), MERITENE® Puré Instant ad elevata densità nutritiva preparato a mano (n=20) o con il miscelatore per cibo Mixxpro® (n=22).[11]

La quasi totalità dei pazienti era malnutrita o a rischio di malnutrizione e la prescrizione di TMD derivava dalla presenza di disturbi della deglutizione o malattie neurologiche.[11]

L'analisi nutrizionale è stata effettuata in un laboratorio certificato.[11]

MERITENE® PURÉ INSTANT IN MIXXPRO®: EFFETTI NUTRITIVI E DEGLUTIZIONE IN SICUREZZA[11]

Riscopri il gusto con le preparazioni Mixxpro

Mixxpro® è rivolto alla nutrizione di coloro che soffrono di disfagia o di problemi di deglutizione

Per disfagia si intende la difficoltà a deglutire cibi o liquidi a causa di una disfunzione della gola o dell'esofago.
I preparati Nestlé Health Science sono appositamente studiati per chi soffre di questo disturbo.
Grazie alla possibilità di scegliere consistenza e cremosità, i pasti realizzati sono più appetitosi e facili da consumare.
I pazienti possono mantenere uno stato nutrizionale adeguato senza rinunciare al gusto.

Mixxpro®, per la preparazione istantanea di zuppe cremose, puré e gelatine sarà un prezioso alleato nei catering sanitari professionali.
Mixxpro® consente di ottenere preparati cremosi, senza grumi o residui.

Innovazione tra contenitore e mixer

Grazie a una tecnologia innovativa i contenitori sono in grado di conservare ermeticamente i preparati, nel rispetto dei più rigorosi standard igienici in vigore presso le strutture sanitarie.
Il nuovo mixer è stato studiato in base a esigenze legate ai diversi gradi di disfagia permettendo di ottenere una consistenza specifica nei preparati.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

RISCALDAMENTO ISTANTANEO
Funzione di standby per un basso consumo energetico

EROGAZIONE CONTINUA
Fino a 30 mono-porzioni con una singola selezione

APPORTO NUTRITIVO COMPLETO
Preparati sicuri e studiati per un'alimentazione corretta ed equilibrata

MASSIMA EFFICIENZA ED UNIFORMITÀ
Consistenza ottimale senza variazioni di densità durante il servizio

MINIMO SPRECO
Nessun sovradosaggio nei preparati grazie all'erogazione automatica

MODALITÀ MULTI-PORZIONE
Funzione di sospensione o annullamento dell'erogazione del prodotto

mixxpro

Meritene® Cereal

Senza glutine (gusto multifrutti)

ALIMENTO IN POLVERE A BASE DI CEREALI ADDIZIONATO CON VITAMINE E MINERALI. CON EDULCORANTI

MERITENE® Cereal Instant è una crema di cereali ad elevato valore nutrizionale, arricchito in vitamine e sali minerali a consistenza morbida e omogenea.

8 cereali/miele | Cacao | Multifrutti

Crema di cereali ricca di Ferro, Calcio, Zinco e Vitamina D

INDICAZIONI

MERITENE® Cereal Instant è ideale per la colazione o per uno spuntino.

MODALITÀ D'USO E DOSI

Preparazione: aggiungere lentamente 30-35 g di prodotto (3 cucchiai da tavola rasi) in 200 ml di latte caldo o freddo mescolando fino a completa dissoluzione. **MERITENE® Cereal Instant** si può preparare nel nuovo sistema Mixxpro®. Una volta finalizzata la preparazione, attendere un minuto per far raggiungere la consistenza ottimale. Erogabile in formato singolo o multi-porzione.

PROFILO NUTRIZIONALE GUSTO 8 CEREALI CON MIELE

		100 g	Per porzione con acqua[1]	Per porzione con latte[2]
Valore energetico	**kcal kJ**	**371 1.575**	**111 473**	**205 868**
Grassi di cui:	**g**	**1,1**	**0,3**	**3,3**
- grassi saturi	g	0,22	1,07	2,1
Carboidrati di cui:	**g**	**82**	**25**	**34**
- zuccheri	g	22	6	16
- lattosio	g	0	0	9,7
Fibre	**g**	**2,6**	**1**	**0,78**
Sale (= Na (g) x 2,5)	**g**	**7,2**	**2**	**9,2**
Proteine	**g**	**0,025**	**0**	**0,02**

Minerali		100 g	Per porzione con acqua[1]	Per porzione con latte[2]
Calcio	mg	400	230	368
Fosforo	mg	365	110	304
Ferro	mg	15	5	4,5
Zinco	mg	9,0	3	3,5
Inisitolo	µg	15	5	4,6

Vitamine		100 g	Per porzione con acqua[1]	Per porzione con latte[2]
Vitamina A	µg	440	126	167
Vitamina D	µg	12	4	3,6
Vitamina E	mg α-TE	6,5	2	2,0
Vitamina C	µg	34	10	12
Tiammina	mg	0,40	0	0,20
Riboflavina B2	mg	0,48	0	0,64
Niacina B3	mg	8,0	2	2,6
Vitamina B6	mg	0,60	0	0,30
Acido folico B9	µg	60	18	30
Vitamina B12	mg	0,60	0	1,0
Biotina	µg	26	8	7,8
Acido pantotenico B5	mg	3,0	1	1,5

[1] Porzione di 30 g di prodotto con acqua
[2] Porzione di 30 g di prodotto con 200 ml di latte

LE INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VARIANO A SECONDA DEI GUSTI
Quella qui espressa è a soli fini divulgativi.
Per le informazioni nutrizionali degli altri gusti, vedere scheda tecnica di prodotto.

mixxpro

Meritene® Cereal Instant Latte

CREMA DI CEREALI CON LATTE RICCO DI CALCIO, FERRO, ACIDO FOLICO, VITAMINA B6 E B12 E FONTE DI VITAMINA D

MERITENE® Cereal Instant Latte è una crema di cereali ad elevato valore nutrizionale, arricchito in vitamine e sali minerali a consistenza morbida e omogenea.

Latte | Frutta

Crema di cereali con latte, consistenza morbida ed omogenea, ricca di Calcio, Ferro, Acido Folico

INDICAZIONI

MERITENE® Cereal Instant Latte è ideale per la colazione o per uno spuntino.

MODALITÀ D'USO E DOSI

MERITENE® Cereal Instant Latte si può preparare nel nuovo sistema Mixxpro®. Una volta finalizzata la preparazione, attendere un minuto per far raggiungere la consistenza ottimale. Erogabile in formato singolo o multiporzione.

PROFILO NUTRIZIONALE GUSTO LATTE

		100 g	Per porzione[1]
Valore energetico	**kcal kJ**	**416 1.756**	**292 1.229**
Grassi di cui:	**g**	**9,0**	**6,3**
- grassi saturi	g	4,5	3,2
Carboidrati di cui:	**g**	**68**	**48**
- zuccheri	g	33	23
- lattosio	g	14	9,8
Fibre	**g**	**2,5**	**1,8**
Proteine	**g**	**14,5**	**10**
Sale (= Na g x 2,5)	**g**	**0,35**	**0,25**

Vitamine		100 g	Per porzione[1]
Vitamina D	µg	2,0	1,4
Vitamina C	µg	55	39
Tiammina	mg	1,4	0,98
Riboflavina B2	mg	1,0	0,70
Niacina B3	mg	8,0	5,6
Vitamina B6	mg	1,0	0,70
Acido folico B9	µg	100	70
Vitamina B12	mg	1,8	1,3
Acido pantotenico B5	mg	4,6	3,2

Minerali		100 g	Per porzione[1]
Calcio	mg	420	294
Fosforo	mg	350	245
Ferro	mg	7,0	4,9
Iodio	mg	40	28

[1] Porzione di 70 g di prodotto con acqua

LE INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VARIANO A SECONDA DEI GUSTI
Quella qui espressa è a soli fini divulgativi.
Per le informazioni nutrizionali degli altri gusti, vedere scheda tecnica di prodotto.

mixxpro

Meritene® Puré Instant

PREPARATO ISTANTANEO IN POLVERE, A BASSO CONTENUTO DI SALE, A BASE DI VERDURE, RISO

MERITENE® Puré Instant è una crema istantanea ad elevato valore nutrizionale, arricchito in vitamine e sali minerali a consistenza morbida e omogenea.

Pollo con Carote, Vitello con Verdure, Manzo con Verdure, Pesce con Riso, Tacchino con Funghi, Uova alla Provenzale, Verdure, Prosciutto con Piselli, Riso al Pomodoro, Piselli, Lenticchie con Verdure

Consistenza morbida ed omogenea, apporti di 17 g di proteine per porzione, ampia varietà di gusti

INDICAZIONI

MERITENE® Puré Instant è indicato per il pranzo o la cena.

MODALITÀ D'USO E DOSI

Preparazione manuale:
aggiungere 71 g di prodotto (7 cucchiai da cucina colmi) in 280 ml di acqua calda e mescolare fino a completa dissoluzione.

Preparazione automatica:
MERITENE® Puré Instant si può preparare nel nuovo sistema Mixxpro®.
Una volta finalizzata la preparazione, attendere un minuto per far raggiungere la consistenza ottimale.

PROFILO NUTRIZIONALE GUSTO POLLO CON CAROTE

		100 g	Per porzione[1]
Valore energetico	**kcal** **kJ**	426 1.791	302 1.272
Proteine	**g**	23	17
Grassi di cui:	**g**	13	10
- grassi saturi	g	1,5	1,1
Carboidrati di cui:	**g**	52	37
- zuccheri	g	5,0	3,6
Fibre	**g**	2,0	1,4
Sale (= Na g x 2,5)	**g**	1,7	1,2

Vitamine		100 g	Per porzione[1]
Vitamina A	µg	440	312
Vitamina D	µg	5,0	3,6
Vitamina E	mg α-TE	7,0	5,0
Vitamina K	µg	22	16
Vitamina C	mg	36	26
Riboflavina B2	mg	0,52	0,37
Niacina B3	mg	7,0	5,0
Vitamina B6	mg	0,85	0,60
Acido folico B9	µg	125	89
Vitamina B12	mg	1,1	0,82
Biotina	µg	16	11
Acido pantotenico B5	mg	2,5	1,8

Minerali		100 g	Per porzione[1]
Fosforo	mg	420	298
Ferro	mg	4,2	3,0
Zinco	mg	2,6	1,8
Manganese	mg	1,6	1,1
Iodio	µg	50	36

[1] Porzione di 71 g di prodotto ricostituito con 280 ml di acqua

LE INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VARIANO A SECONDA DEI GUSTI
Quella qui espressa è a soli fini divulgativi.
Per le informazioni nutrizionali degli altri gusti, vedere scheda tecnica di prodotto.

mixxpro

resource® gelificante®

RESOURCE® Gelificante permette di idratare in sicurezza le persone con difficoltà di masticazione e deglutizione (disfagia).
RESOURCE® Gelificante è resistente all'azione dell'amilasi perchè non contiene amido.

Fragola | Arancia

INDICAZIONI

RESOURCE® Gelificante può essere servito come dessert, sia da solo che mescolato con frutta.

- Ricco di Proteine e Vitamina C
- Senza zuccheri aggiunti

MODALITÀ D'USO E DOSI

Per preparare un litro di liquido gelificato, aggiungere 32 g di prodotto (3 cucchiai da tavola colmi) in 500 ml di acqua calda e mescolare fino a completa dissoluzione.
Una volta sciolto, aggiungere 500 ml di acqua fredda e raffreddare per almeno 4 ore.
RESOURCE® Gelificante si può preparare nel sistema Mixxpro®.
Una volta finalizzata la preparazione, attendere un minuto per far raggiungere la consistenza ottimale.
Erogabile in formato singolo o multiporzione.

PROFILO NUTRIZIONALE GUSTO FRAGOLA

		100 g	Per porzione*
Energia	**kcal/kJ**	344/1.462	14/58
Proteine	**g**	50	2,0
Grassi di cui:	**g**	0	0
- saturi	g	0	0
Carboidrati di cui:	**g**	36	1,4
- zuccheri	g	0,8	0
Fibre	**g**	0	0
Sale (= Na (g) x 2,5)	**g**	0,14	0

Vitamine		100 g	Per porzione*
Vitamina C	**mg**	1.350	54

**125 ml di prodotto ricostituito secondo le modalità di preparazione.*

LE INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VARIANO A SECONDA DEI GUSTI
Quella qui espressa è a soli fini divulgativi. Per le informazioni nutrizionali degli altri gusti, vedere scheda tecnica di prodotto.

Il 25% della popolazione nelle RSA italiane

È IN NUTRIZIONE ENTERALE[13]

In Italia la durata media della nutrizione enterale (NE) nelle RSA è di **196 giorni**[13]
Ma i pazienti neurologici possono rimanere in NE per oltre un anno[14]

LA DISFAGIA È LA PRINCIPALE RAGIONE DI NUTRIZIONE ENTERALE: 86%[14]

dovuta a **cause neurologiche** (~40%), **tumorali** (~1/3, testa-collo-esofago)
e **gastroenteriche** (15%)[14]

LA NUTRIZIONE ENTERALE CONSENTE UN ADEGUATO SUPPORTO NUTRIZIONALE CHE:

- Migliora la condizione nutrizionale
- Incrementa la qualità della vita
- Diminuisce il numero delle ospedalizzazioni
- Consente un risparmio di costi per pazienti e strutture

La NE a medio e lungo termine può aumentare l'incidenza di disbiosi
e di alterazioni della funzionalità gastrointestinale (es. diarrea o stipsi)[15]

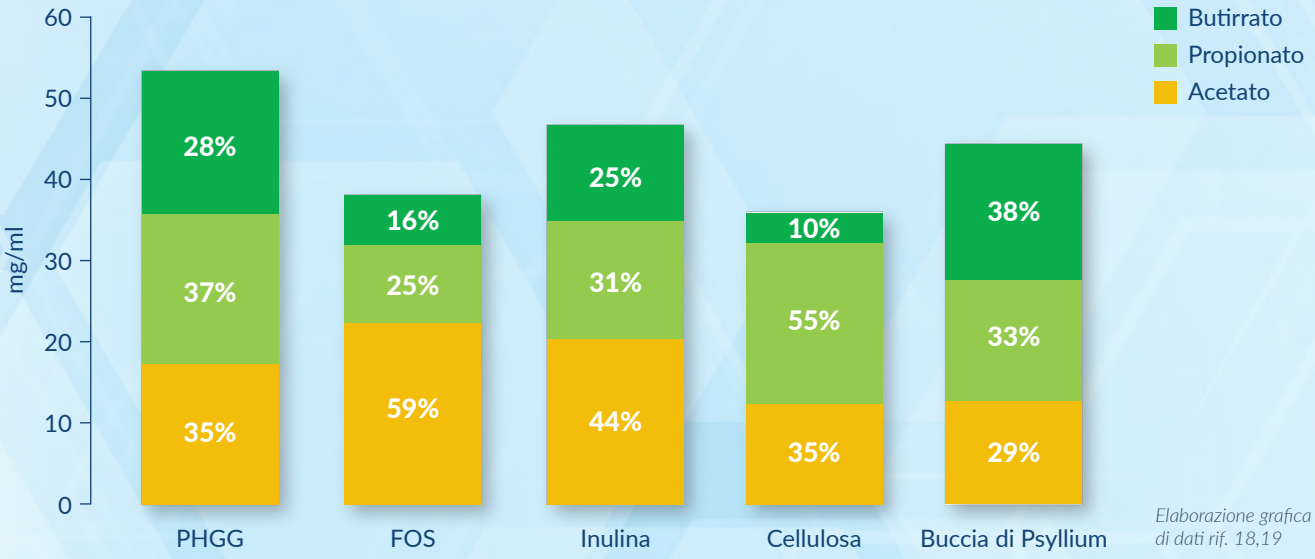
UN INTESTINO DISBIOTICO HA MENO DIFESE[15]

Riduzione di diversità del microbioma enterico → Proliferazione di batteri che degradano la barriera protettiva del muco intestinale → Aumentata incidenza di infezioni e sepsi di origine intestinale

L'AGGIUNTA DI FIBRE NELLA NE DETERMINA EFFETTI FISIOLOGICI POSITIVI E BENEFICI CLINICI[16]

La fibra PHGG (gomma di guar parzialmente idrolizzata) è una fibra solubile 100% di origine vegetale la cui lenta fermentazione da parte dei batteri del colon porta alla produzione di una gran quantità di metaboliti attivi (acidi grassi a corta catena)[17]

PRODUZIONE DI SCFA TRA LE DIVERSE FIBRE



Elaborazione grafica di dati rif. 18,19

Determinazione in vitro, in presenza di inoculo di microflora fecale.

La fibra PHGG ha dimostrato di essere efficace nella prevenzione e nel trattamento della diarrea associata alla nutrizione enterale, ed il suo effetto benefico è stato raccomandato con grado di evidenza A nei position papers internazionali[16]

Tipologia di popolazione studiata Dose di PHGG e durata del trattamento	Risultati
14 anziani ricoverati 12 g/die per **1 settimana**	Maggiore **frequenza di evacuazione** (p<0,05) Minore **consumo di lassativi**
64 anziani ricoverati 10,5 g/die per **2 settimane**	Riduzione di **sintomi e segni di costipazione** (p=0,012) rispetto ad aggiunta di fibre in alto contenuto (30 g/die)
14 anziani in casa (81,8 ± 7,6 anni) 7 g/die per **4 settimane**	Miglioramento dopo 2 settimane di frequenza, **volume e sensazione di svuotamento** Riduzione del **tempo di escrezione**
21 anziani in RSA (49-95 anni) Da 4 a 12 g/die, per **5 settimane**	Quasi completa **eliminazione di lassativi** (da 2 a <0,1/die, p<0,001) in 2 settimane, mantenendo **sensazione e frequenza** a **1,01**±0,6/**die** da 1,1±1,0/die
21 anziani (86,3 ± 10,9 anni) 10,5/die g per **24 settimane**	Aumento frequenza a **5,3 volte/settimana** (4,8 volte/settimana in assenza di PHGG)

Elaborazione grafica di testo rif. 20 e testo-tabella 1 rif. 21

Novasource®

Linea specialistica per la nutrizione enterale con l'esclusiva fibra solubile PHGG offre molteplici benefici in nutrizione clinica

NUTRIZIONE ENTERALE TOTALE O INTEGRATIVA

- 100% proteine del latte ad elevata digeribilità
- Riequilibria il microbiota intestinale
- Grazie all'elevata tollerabilità gastrointestinale, consente una maggiore rapidità di induzione della somministrazione per sonda

DOSAGGIO RACCOMANDATO

- Come unica fonte nutrizionale: **1.500 - 2.000 ml** (1.650 - 2.200 kcal)
- Come integrazione della dieta: **500 ml o più** secondo prescrizione medica

NORMOCALORICO NORMOPROTEICO

- Per il supporto del trofismo della mucosa intestinale ed il mantenimento della funzionalità colica
- Come prevenzione e trattamento della disbiosi e della diarrea in NE

Proteine 15% | **Lipidi 28%**
Carboidrati 53% | **Fibra 4%**

PROFILO NUTRIZIONALE		500 ml
Energia	kcal/ml	1,10
Proteine	g	20,5
Fibra PHGG	g	10,5
Osmolarità	mOsm/l	285

IPERPROTEICO, MODERATAMENTE IPERCALORICO

- In caso di aumentato fabbisogno proteico o malnutrizione proteica (ad es. pazienti con neoplasie)
- Per pazienti anziani e debilitati con multipatologie
- Piaghe da decubito
- Per la ricostituzione della massa muscolare dopo un periodo di immobilizzazione
- Come prevenzione e trattamento della disbiosi e della diarrea in NE

Proteine 21% | **Lipidi 26%**
Carboidrati 49% | **Fibra 4%**

PROFILO NUTRIZIONALE		500 ml
Energia	kcal/ml	1,17
Proteine	g	30,5
Fibra PHGG	g	11
Osmolarità	mOsm/l	349

IPERCALORICO NORMOPROTEICO

- Per il supporto del trofismo della mucosa intestinale, associato ad elevato fabbisogno energetico
- In caso di restrizione nell'apporto in fluidi: insufficienza cardiaca o neurochirurgia
- Come prevenzione e trattamento della disbiosi e della diarrea in NE

Proteine 16% | **Lipidi 34%**
Carboidrati 47% | **Fibra 3%**

PROFILO NUTRIZIONALE		500 ml
Energia	kcal/ml	1,55
Proteine	g	30
Fibra PHGG	g	11
Osmolarità	mOsm/l	389

ISOCALORICO NORMOPROTEICO

- Per il supporto del trofismo della mucosa intestinale ed il mantenimento della funzionalità colica
- Come prevenzione e trattamento della disbiosi e della diarrea in NE
- Pazienti diabetici
- Per il controllo della curva glicemica postprandiale

Proteine 18% | **Lipidi 39%**
Carboidrati 39% | **Fibra 4%**

PROFILO NUTRIZIONALE		500 ml
Energia	kcal/ml	1,07
Proteine	g	24
Fibra PHGG	g	10
Osmolarità	mOsm/l	320

IPERCALORICO IPERPROTEICO

- Per il supporto del trofismo della mucosa intestinale ed il mantenimento della funzionalità colica
- Come prevenzione e trattamento della disbiosi e della diarrea in NE
- In condizioni patologiche caratterizzate da temporanea perturbazione del metabolismo glucidico
- Pazienti ipercatabolici, con aumentati fabbisogni proteici
- Per il controllo della curva glicemica postprandiale

Proteine 20% | **Lipidi 45%**
Carboidrati 32% | **Fibra 3%**

PROFILO NUTRIZIONALE		500 ml
Energia	kcal/ml	1,5
Proteine	g	38
Fibra PHGG	g	11
Osmolarità	mOsm/l	370

isosource® mix

Isosource® Mix è un alimento a fini medici speciali, a base di elementi naturali omogeneizzati contenente fibra da frutta e legumi. È a base di carne di pollo, latte ultrafiltrato, puré di frutta e verdura, miscelati in una sospensione omogenea e sterile.

Appositamente studiato per la nutrizione enterale a medio e lungo termine di pazienti con problemi di masticazione e/o digeribilità.

Neutro

INDICAZIONI

Isosource® Mix è indicato per la nutrizione enterale con SNG - PEG di pazienti con problemi di masticazione e deglutizione.

Particolarmente indicato quando si voglia fornire una nutrizione a base di alimenti naturali come alternativa a diete preparate artigianalmente grazie alla sua formulazione sterile a composizione definita.

DOSI

Come unica fonte di nutrimento:
1.500-2.000 ml (1.635-2.180 kcal).
Come integrazione della dieta:
500 ml o più, secondo prescrizione medica.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Isosource® Mix è un alimento completo isocalorico, isoproteico e bilanciato.
Apporta 1,1 Kcal/ml con la seguente distribuzione energetica:

Proteine 13% | **Carboidrati 51%**
Lipidi 30% | **Fibra alimentare 3%**

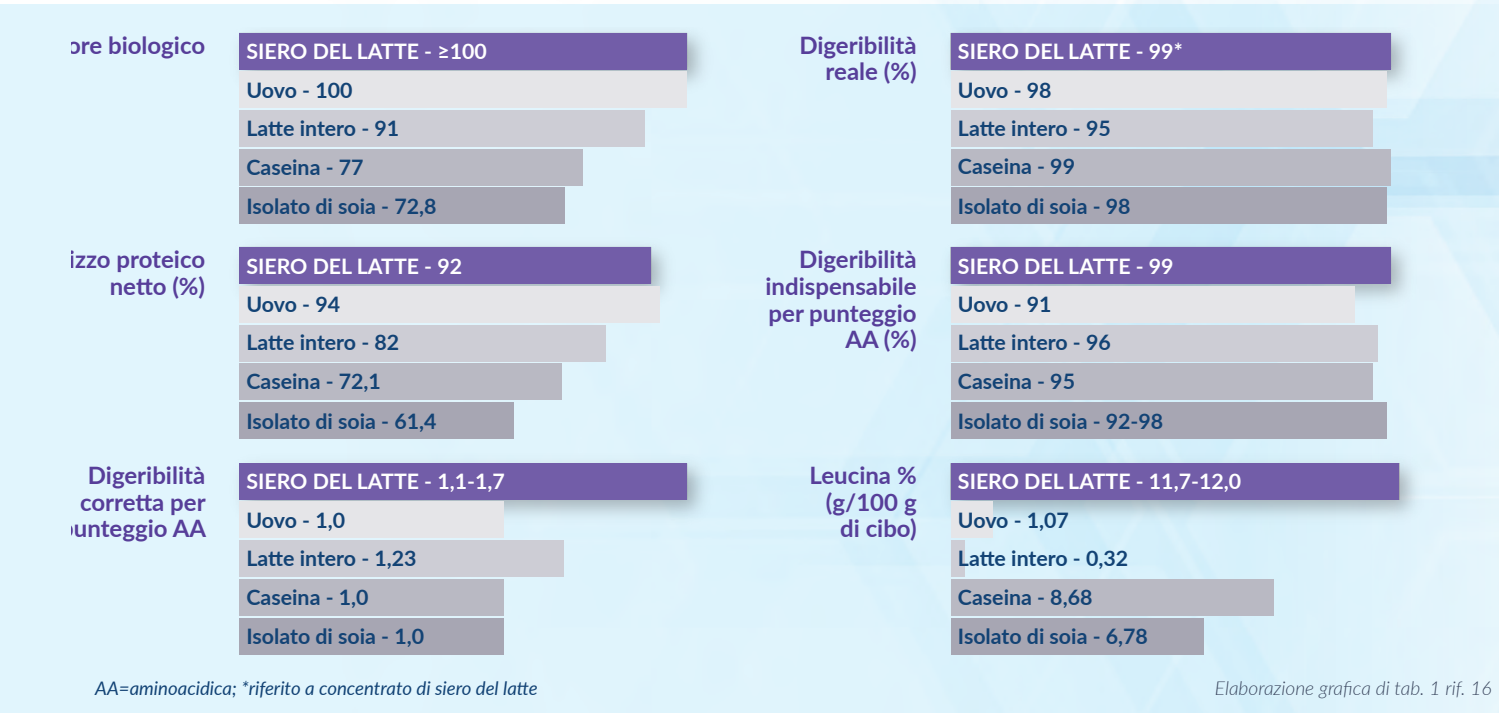
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		100 ml	500 ml
Energia	**kcal/kJ**	**110/461**	**550/2.305**
Proteine	**g**	**4,4**	**22**
Lipidi	**g**	**3,7**	**18,5**
- acidi grassi saturi	g	1,6	8
- MCT	g	0,7	3,5
- monoinsaturi	g	1,4	7
- polinsaturi	g	0,7	3,5
- Acido Linoleico	g	0,38	1,9
- Acido Linolenico	g	0,07	0,35
ω3	**g**	**0,13**	**0,65**
- EPA	g	0,03	0,15
- DHA	g	0,02	0,1
Rapporto ω6/ω3		4 : 1	
Carboidrati	**g**	**14**	**70**
- zuccheri	g	1,4	7
- lattosio	g	<0,5	
Fibre alimentari	**g**	**1,4**	**7**
- solubili	g	0,7	3,5
- insolubili	g	0,7	3,5
Acqua	**ml**	**84**	**420**
Osmolarità	**mOsm/l**	**315**	

In caso di alterazioni del tratto gastrointestinale

LE SIEROPROTEINE FACILITANO LO SVUOTAMENTO GASTRICO E OTTIMIZZANO L'ASSORBIMENTO[16]

La qualità delle proteine di una formula enterale dipende da sorgente (animale o vegetale), valore biologico (aminoacidi essenziali, compresi i ramificati e i solforati), assorbimento, digeribilità e utilizzo[16]

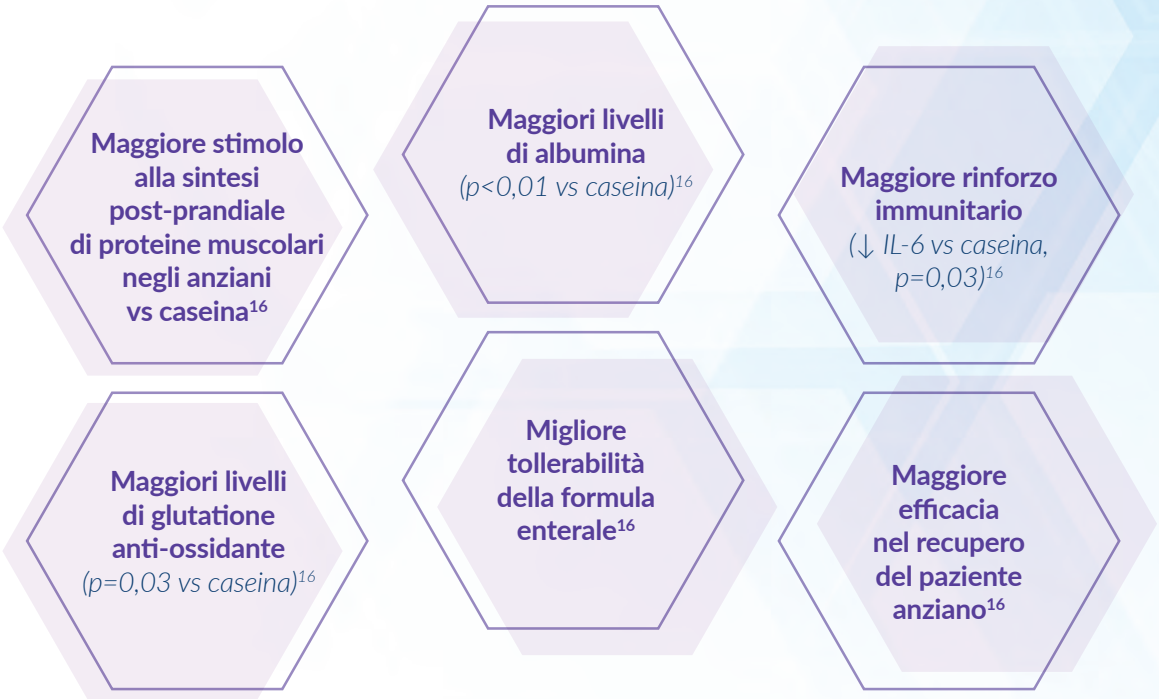
INDICATORI DI QUALITÀ DELLE PROTEINE[16]



*AA=aminoacidica; *riferito a concentrato di siero del latte*

Elaborazione grafica di tab. 1 rif. 16

VANTAGGI E BENEFICI CLINICI DELLE SIEROPROTEINE DEL LATTE[16]



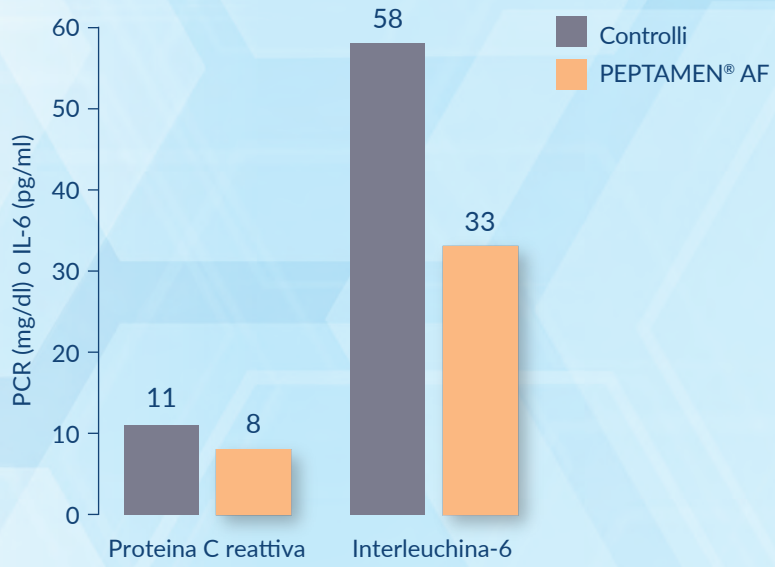
FORMULE ENTERALI CON ELEVATO CONTENUTO IN ACIDI GRASSI OMEGA 3 RIDUCONO LA RISPOSTA INFIAMMATORIA[16]

L'utilizzo di Peptamen AF nei pazienti neurologici ha dimostrato un migliore assorbimento enterico dei lipidi, la riduzione della frequenza di infezioni e un miglioramento delle funzioni immunitaria, epatica e renale[16]

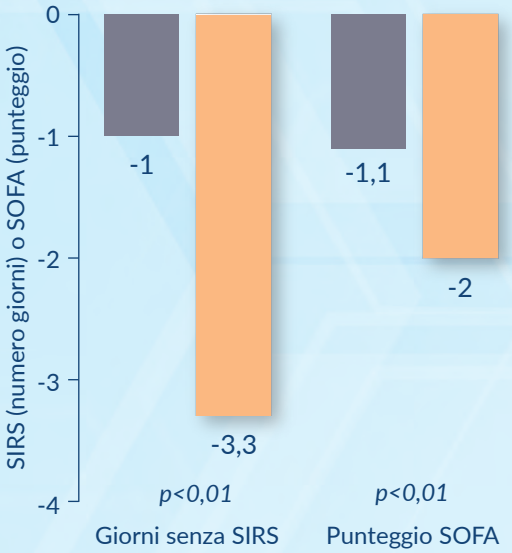
L'equilibrio tra i vari acidi grassi nelle formule enterali può influire favorevolmente sugli effetti infiammatori, specialmente respiratori:[16]

- ↓ chemiotassi leucociti[22]
- ↓ produzione radicali liberi[22]
- ↓ liberazione di citochine pro-infiammatorie[22]
- ↓ espressione di molecole d'adesione[22]

DAL MIGLIORAMENTO DEI PARAMETRI INFIAMMATORI[23]



AL MIGLIORAMENTO DEI PARAMETRI CLINICI[23]



Elaborazione grafica di testo, rif. 23

Risultati a 8 giorni di uno studio controllato, randomizzato e prospettico in 32 pazienti con emorragia subaracnoidea grave. Il punteggio SIRS si riferisce ai parametri febbre, tachicardia, tachipnea, ipercapnia, leucocitosi. Il SOFA è la somma di punteggi che valutano le singole disfunzioni d'organo (respiratoria, coagulativa, epatica, renale, CV, SNC).[23]

PEPTAMEN® AF

Peptamen® AF è un alimento a fini medici speciali, nutrizionalmente completo, ipercalorico e iperproteico, addizionato in acidi grassi ω3.

Facilita la digestione e l'assorbimento dei nutrienti in pazienti con alterate funzioni digestive e assorbitive.

Con 100% proteine del siero di latte idrolizzate.

Neutro

INDICAZIONI

Per la nutrizione enterale di pazienti con:

- ARDS (Sindrome da Distress Respiratorio Acuto)
- Ustioni
- Politrauma
- Pazienti in fase SIRS (Sindrome da risposta infiammatoria sistemica)
- Patologie neurologiche
- ALI (Danno polmonare acuto)
- Pazienti settici emodinamicamente stabili

Proteine 25%

Carboidrati 37%

Grassi 38%

PROFILO NUTRIZIONALE		100 ml	500 ml
Energia	**kcal/kJ**	**152/638**	**760/3.190**
Proteine	**g**	**9,4**	**47**
Lipidi	**g**	**6,5**	**32,5**
- acidi grassi saturi	g	3,8	19
- MCT	g	3,4	17
- monoinsaturi	g	0,65	3,25
- polinsaturi	g	1,2	6
- acidi grassi ω3	g	0,36	1,8
Carboidrati	**g**	**14**	**70**
- zuccheri	g	1,4	7
- lattosio	g	<0,3	<1,5
Fibre	**g**	**0**	**0**
Acqua	**ml**	**78**	**390**
Osmolarità	**mOsm/l**	**425**	

PEPTAMEN®

Peptamen® è un alimento a fini medici speciali, nutrizionalmente completo, isocalorico e normoproteico.

Facilita la digestione e l'assorbimento dei nutrienti in pazienti con alterate funzioni digestive e assorbitive.

Con 100% proteine del siero di latte idrolizzate.

Neutro

INDICAZIONI

Per la nutrizione enterale di pazienti critici con:

- Malassorbimento
- Sindrome da intestino corto
- Insufficienza intestinale o pancreatica
- Steatorrea
- Enteriti da radioterapia o chemioterapia
- Integrazione o nello svezzamento dalla nutrizione parenterale

Proteine 16%

Carboidrati 51%

Grassi 33%

PROFILO NUTRIZIONALE		100 ml	500 ml
Energia	**kcal/kJ**	**100/421**	**500/2.105**
Proteine	**g**	**4,0**	**20,0**
Lipidi	**g**	**3,7**	**18,5**
- acidi grassi saturi	g	2,6	13
- MCT	g	2,6	13
- monoinsaturi	g	0,22	1,1
- polinsaturi	g	0,5	2,5
- Ac. Linoleico	g	0,44	2,2
- Ac. α Linoleico	g	0,06	0,3
- Rapporto ω6/ω3		7,3 : 1	
Carboidrati	**g**	**12,7**	**63,5**
- zuccheri	g	0,48	2,4
- lattosio	g	<0,20	<1
Acqua	**ml**	**85,3**	**426,5**

BIBLIOGRAFIA

1. **Hernández Morante JJ et al.** Dietary Factors Associated with Frailty in Old Adults: A Review of Nutritional Interventions to Prevent Frailty Development. *Nutrients. 2019; 11(1): 102.*

2. **Roberts HC et al.** The Challenge of Managing Undernutrition in Older People with Frailty. *Nutrients. 2019; 11(4): 808.*

3. **Cichero JAY.** Hydration management in patients with dysphagia. *Clin Nutr Highlights. 2012; 8(3): 2-9.*

4. **Milne AC et al.** Oral Protein and Energy Supplementation in Older People: A Systematic Review of Randomized Trials. *In: Home Care Enteral Feeding. Nestlé Nutrition Workshop Series Clinical & Performance Program, pagg 103-125, Lochs H, Thomas DR (eds). Karger AG, Basel, 2005*

5. **Liao CD et al.** The Role of Muscle Mass Gain Following Protein Supplementation Plus Exercise Therapy in Older Adults with Sarcopenia and Frailty Risks: A Systematic Review and Meta-Regression Analysis of Randomized Trials. *Nutrients. 2019; 11 (8). pii: E1713*

6. **Leij-Halfwerk S et al.** Prevalence of protein-energy malnutrition risk in European older adults in community, residential and hospital settings, according to 22 malnutrition screening tools validated for use in adults ≥65 years: A systematic review and meta-analysis. *Maturitas. 2019; 126: 80-89.*

7. **McGinnis CM, Homan K, Solomon M et al.** Dysphagia: Interprofessional Management, Impact, and Patient-Centered Care. *Nutr Clin Pract. 2019; 34(1): 80-95.*

8. **Reber E, Gomes F, Dähn IA, Vasiloglou MF, Stanga Z.** Management of Dehydration in Patients Suffering Swallowing Difficulties. *J Clin Med. 2019; 8(11): 1923.*

9. **Bortolazzi F et al.** Development of a new device for identification of nutritional needs of dysphagic inpatients. *Poster. 2018.*

10. **Bortolazzi F et al.** Development of a new device for identification of nutritional needs of dysphagic inpatients. *J Nurs Home Res. 2019; 5: 27-32.*

11. **Ballesteros-Pomar MD et al.** Energy intake and effects on swallowing function of institutionalized elderly consuming a texture-modified diets in three types of production. ABADIA study. *15th International Congress of the European Geriatric Medicine Society (EUGMS), Krakow, Poland September 25/27, 2019.*

12. **Cichero J.** The Critical Role of Thickeners in the Therapeutic Medical Management of People with Dysphagia. *Regulatory Focus. June 2019.*

13. **Bischoff SC, Austin P, Boeykens K et al.** ESPEN guideline on home enteral nutrition. *Clinical Nutrition. 2020; 39(1): 5-22.*

14. **Gramlich L et al.** Home Enteral Nutrition: Towards a Standard of Care. *Nutrients. 2018; 10(8): 1020.*

15. **Katagiri S et al.** Re-initiation of Oral Food Intake Following Enteral Nutrition Alters Oral and Gut Microbiota Communities. *Front Cell Infect Microbiol. 2019; 9: 434.*

16. **Savino P.** Knowledge of Constituent Ingredients in Enteral Nutrition Formulas Can Make a Difference in Patient Response to Enteral Feeding. *Nutr Clin Pract. 2018; 33(1): 90-98.*

17. **Yasukawa Z et al.** Effect of Repeated Consumption of Partially Hydrolyzed Guar Gum on Fecal Characteristics and Gut Microbiota: A Randomized, Double-Blind, Placebo-Controlled, and Parallel-Group Clinical Trial. *Nutrients. 2019; 11(9): 2170.*

18. **Freedberg DE et al.** The impact of proton pump inhibitors on the human gastrointestinal microbiome. *Clin Lab Med. 2014; 34(4): 771-785.*

19. **Pérez-Cobas AE et al.** Gut microbiota disturbance during antibiotic therapy: a multi-omic approach. *Gut 2013; 62: 1591-1601.*

20. **Kapoor MP et al.** Impact of partially hydrolyzed guar gum (PHGG) on constipation prevention: A systematic review and meta-analysis. *Journal of Functional Foods. 2017; 33: 52-66.*

21. **Belo GMS et al.** Effect of partially hidrolized guar-gum in the treatment of functional constipation among hospitalized patients. *Arq Gastroenterol. 2008; 45(1): 93-6.*

22. **Brown B et al.** Enteral nutrition formula selection: current evidence and implications for practice. *Nutr Clin Pract. 2015; 30(1): 72-85.*

23. **Zanello M et al.** Early enteral farmaconutrition improve nutritional status and reduce systemic inflammation in severe subarachnoid hemorrhage. *Nutr Ther & Metabol, 2011.*

XXXXXXX Materiale riservato ai sigg. Medici ed Operatori Sanitari

Nestlé HealthScience

www.nestlehealthscience.it
Nestlé Italiana S.p.A.
Nestlé Health Science
Via del Mulino, 6
20090 Assago (Mi)

Numero Verde
800-434434