

| | | |
|------------------------------|---|---------------------------------------|
| Nazwa diety | DIETA DO ŻYWIENIA PRZEZ ZGŁĘBIK LUB PRZETOKE (15) | |
| Zastosowanie | <p>Dieta dla osób:</p> <ul style="list-style-type: none"> • w niektórych schorzeniach jamy ustnej i urazach twarzoczaszki, • w stanach po oparzeniach przełyku i żołądka, • z nowotworem przełyku i wpustu żołądka, • z niedrożnością górnej części przewodu pokarmowego, • z martwicą przewodu pokarmowego, • w ostrych i przewlekłych chorobach trzustki, • z chorobą Leśniowskiego-Crohna, • z zespołem krótkiego jelita, • nieprzytomnych, • w innych stanach chorobowych (według opinii lekarza). | |
| Zalecenia dietetyczne | <ul style="list-style-type: none"> • dieta do żywienia przez zgłębnik jest modyfikacją diety łatwostrawnej, • dieta musi mieć odpowiednią konsystencję, aby nie wystąpiły trudności w jej podawaniu - pokarm powinien swobodnie przechodzić przez zgłębnik (konsystencja półpłynna lub płynna), • dieta powinna dostarczać pacjentowi odpowiedniej ilości energii i składników odżywczych, • wskazane stężenie składników diety to 1 kcal (4,2 kJ) na 1 ml pożywienia, całodobowa dieta powinna mieć objętość 2 litrów, • stosuje się 4 warianty diety do żywienia przez zgłębnik – w wariantcie I podstawą pożywienia jest mleko z dodatkiem preparatów białkowych; w wariantcie II i III dostępne są różne produkty z niewielką ilością mleka; wariant IV jest podobny do II, ale zamiast mleka zawiera olej sojowy lub słonecznikowy, • dieta powinna być dobrze tolerowana przez chorego, aby nie wywoływała wymiotów, wzdęć, biegunek, zaparcie, • stosuje się przecieranie, miksowanie przygotowanych potraw oraz ich rozrzedzanie mlekiem lub wodą, • rodzaj diety, rytm podawania posiłków oraz ich objętość ustala lekarz, • początkowo pożywienie powinno być podawane w równych porcjach co godzinę (80-85 ml) przez całą dobę, po tym czasie kiedy dieta będzie dobrze tolerowana przez pacjenta w 6 równych porcjach (330-350ml) z czterogodzinnymi przerwami - po okresie adaptacji wskazane jest podawanie około 6 posiłków co 2,5-3h, uwzględniając przerwę nocną, • posiłki powinny być podawane w temperaturze 30-37° C, • pokarm może być podawany do przewodu pokarmowego metodą ciągłego wlewu z użyciem pompy, umożliwiającą ustalenie prędkości wlewu, • zalecane techniki kulinarne to głównie gotowanie, • diety z produktów spożywczych naturalnych mogą być wzbogacane w składniki odżywcze przez połączenie ich z gotowymi dietetycznymi środkami specjalnego przeznaczenia medycznego tzw. dietami przemysłowymi. | |
| Wartość energetyczna | Energia (En) | 2000 kcal |
| Wartość odżywcza | Białko | Wartości referencyjne: 16 % En |
| | | 40 g/1000kcal |

| | | |
|-------------------------------------|---|---|
| | zalecana proporcja białka zwierzęcego do białka roślinnego 1:1 | |
| | Tłuszcz ogółem | Wartości referencyjne: 28% En 31,1 g/1000 kcal |
| | w tym nasycone kwasy tłuszczowe | Wartości referencyjne: możliwie jak najmniej |
| | Węglowodany ogółem | Wartości referencyjne: 56% En 140g/1000 kcal |
| | w tym cukry proste | Wartości referencyjne: <10% En 25g/1000 kcal |
| | Błonnik | 9 – 14 g |
| | Sód | 2000mg |
| Grupy środków spożywczych | Produkty rekomendowane | Produkty przeciwwskazane |
| Produkty zbożowe | <ul style="list-style-type: none"> mąka pszenna, | <ul style="list-style-type: none"> pozostałe mąki, pieczywo, kasze, ryż, płatki, |
| Warzywa i przetwory warzywne | <ul style="list-style-type: none"> marchew, seler, szpinak. | <ul style="list-style-type: none"> pozostałe warzywa. |
| Owoce i przetwory owocowe | <ul style="list-style-type: none"> jabłko. | <ul style="list-style-type: none"> pozostałe owoce. |
| Nasiona roślin strączkowych | | <ul style="list-style-type: none"> wszystkie. |
| Nasiona, pestki, orzechy | | <ul style="list-style-type: none"> wszystkie nasiona, orzechy, pestki. |
| Mięso i przetwory mięsne | <ul style="list-style-type: none"> z małą zawartością tłuszczu: chuda wołowina, wątroba wieprzowa. | <ul style="list-style-type: none"> pozostałe. |
| Ryby i przetwory rybne | | <ul style="list-style-type: none"> ryby panierowane i smażone na dużej ilości tłuszczu przetworzone konserwy rybne |
| Jaja i potrawy z jaj | <ul style="list-style-type: none"> gotowane na miękko, w koszulkach a następnie po przestudzeniu zmiksowane z mlekiem, białko jaja. | <ul style="list-style-type: none"> jaja na twardo, przyrządzane z dużą ilością tłuszczu np. jajka sadzone, jajecznica na słoninie, skwarkach, jaja nierozdrobnione. |
| Mleko i produkty mleczne | <ul style="list-style-type: none"> mleko świeże 2-3,5% tłuszczu, mleko w proszku odtłuszczone, śmietanka 18 % tłuszczu. | <ul style="list-style-type: none"> mleko poniżej 2 % tłuszczu, napoje mleczne fermentowane, mleko skondensowane, sery twarogowe, sery podpuszczkowe, tłusta śmietana, śmietana kremowa. |
| Tłuszcze | <ul style="list-style-type: none"> olej sojowy, olej słonecznikowy. | <ul style="list-style-type: none"> masło, margaryny, pozostałe oleje. |

| | | |
|------------------|--|---|
| Desery | | <ul style="list-style-type: none"> • wszystkie |
| Napoje | <ul style="list-style-type: none"> • woda, • sok pomidorowy, • sok z cytryny. | <ul style="list-style-type: none"> • pozostałe napoje. |
| Przyprawy | <ul style="list-style-type: none"> • cukier, • sól, • sok z cytryny. | <ul style="list-style-type: none"> • ocet, musztarda, ketchup, • wszystkie przyprawy ziołowe, • ostre sosy, chrzan, maggi, vegeta, kostki bulionowe, • gotowe mieszanki przypraw. |