

Residenze Sanitarie per Anziani
**IL LUOGO PERFETTO
PER CONTROLLARE E BILANCIARE
LO STATO NUTRIZIONALE¹**



La condizione nutrizionale può migliorare in RSA ANCHE QUANDO INADEGUATA ALL'INGRESSO¹

Si conoscono le cause della malnutrizione²

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

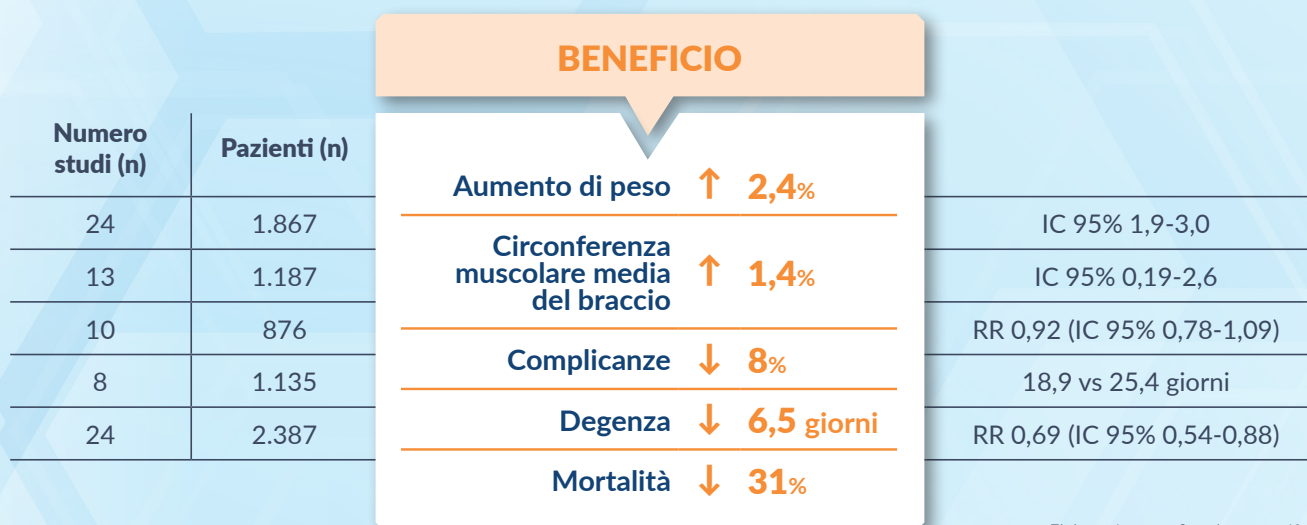
Si conoscono le conseguenze¹



**LA MALNUTRIZIONE È UNA POTENZIALE
CONSEGUENZA DELLA DISFAGIA, ASSOCIATA A SUA VOLTA
A DISIDRATAZIONE E STIPSI³**

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

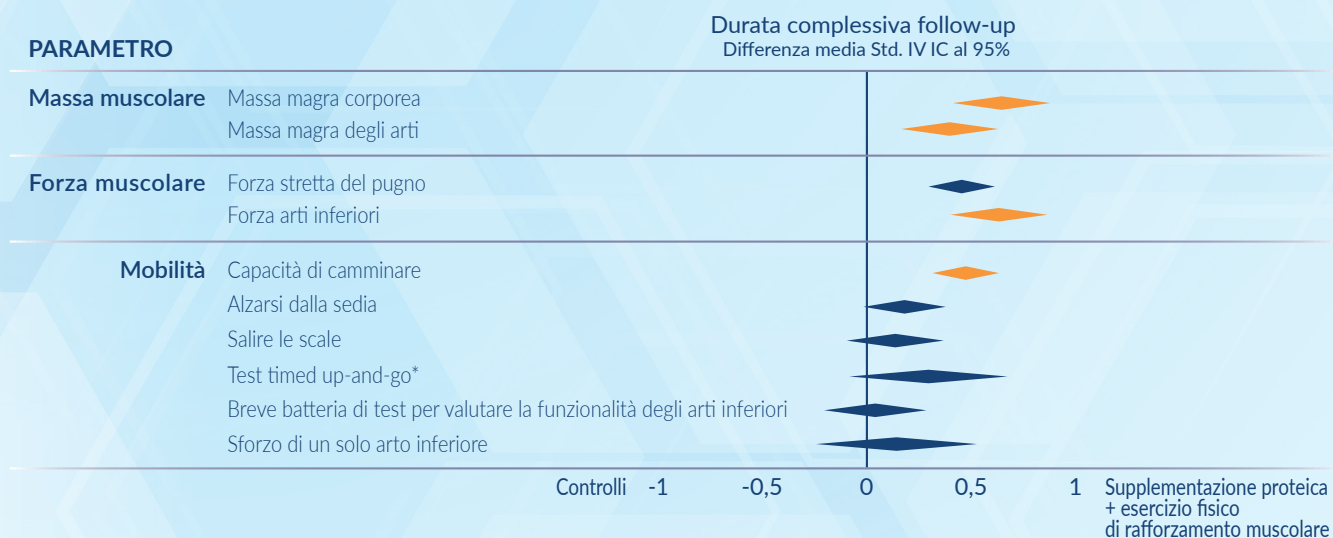
Numerosi studi clinici indicano i **benefici** degli **ONS iperproteici e ipercalorici** negli anziani⁴



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 ANZIANA⁵



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 significativi⁵

IDENTIFICARE IL RISCHIO DI MALNUTRIZIONE NELLA RSA È IL PRIMO PASSO PER REALIZZARE INTERVENTI NUTRIZIONALI TEMPESTIVI E PERSONALIZZATI⁶



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

Fragola

Caffè

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%

	kcal / kJ	100 ml	
		Vaniglia, fragola, caffè	Neutro
Energia		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

Senza glutine

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.

Vaniglia

Fragola

Cioccolato

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

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%

		Vaniglia, fragola	Cioccolato
	kcal / kJ	160 / 670	160 / 670
Energia			
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

Senza glutine

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).

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
	kcal / kJ	160 / 673	320 / 1.346
Energia			
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*	Vitamine e sali minerali	100 ml	Per porzione*	Vitamine e sali minerali	100 ml	Per porzione*		
Energia	kcal/kJ	125/527	250/1.054	A	µg	120	240	Potassio	mg	190	380
Grassi di cui:	g	3,5	7,0	D	µg	1,2	2,4	Cloruro	mg	65	130
- acidi grassi saturi	g	0,50	1,0	E	mg	2,3	4,6	Calcio	mg	120	240
- acidi grassi monoinsaturi	g	1,70	3,40	K	µg	10	20	Fosforo	mg	100	200
- acidi grassi polinsaturi	g	0,72	1,44	C	mg	16	32	Ferro	mg	1,5	3,0
Carboidrati di cui:	g	14	28	Tiammina B1	mg	0,20	0,40	Zinco	mg	1,3	2,6
- zuccheri	g	6,5	13	Riboflavina B2	mg	0,23	0,46	Rame	mg	0,17	0,34
- lattosio	g	<0,50	<1,00	Vitamina B6	mg	0,25	0,50	Manganese	mg	0,34	0,68
Fibre	g	<0,5	<1,0	Acido folico	µg	35	70	Selenio	µg	7,5	15
Proteine	g	9,4	18,8	Vitamina B12	µg	0,35	0,70	Cromo	µg	12	24
Sale (= Na (g) x 2,5)	g	0,20	0,40	Biotina	µg	5,0	10	Molibdeno	µg	11	22
				Acido pantotenico	mg	0,65	1,3	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 cucchiaini 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 cucchiaini 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 DISFAGIA⁷

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



Nutrizione enterale-SNG/PEG/PEJ-



Dieta semisolida (omogenea) ed idratazione addensata



Dieta solida morbida ed idratazione addensata



Dieta semisolida (omogenea) ed idratazione di consistenza liquida

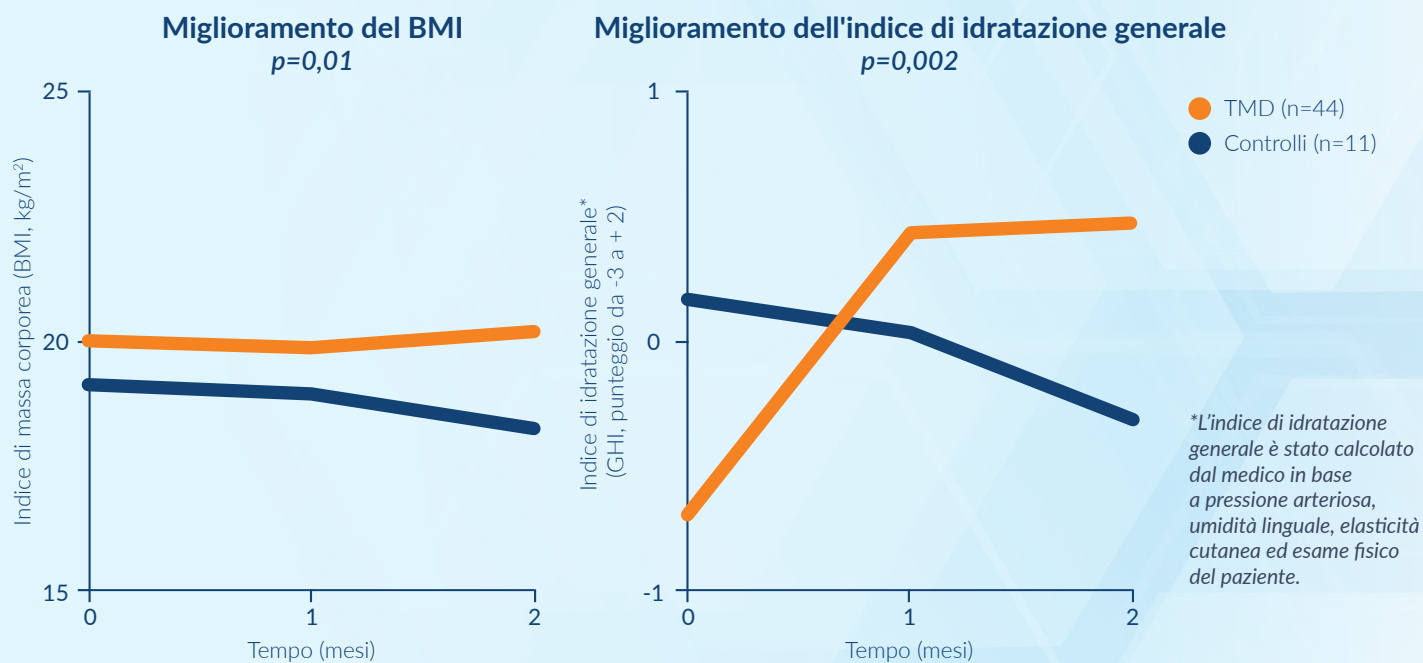
UN COLORE UNA DIETA

Un **bracciale**
per comunicare
i livelli di disfagia

Elaborazione grafica da figura, rif. 9

Studio condotto su 55 residenti in 3 RSA (età media $88,9 \pm 6,6$ anni) divisi in controlli e TMD/addensanti in base ai codici colore di un bracciale¹⁰

Effetti di TMD/addensanti personalizzati al grado di disfagia¹⁰



Elaborazione grafica fig 1 rif 10

Compliance al TMD specifico per la disfagia¹¹

96,7%

Compliance addensanti >liquidi
Migliore compliance, migliore idratazione, recupero più rapido¹²



ThickenUP®

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.

Senza glutine

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 cucchiaino in 100 ml

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

Consistenza di budino:
2,5-3 cucchiaini 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			
Sodio	g	0,20	0,009

* 1 cucchiaino da tavola raso



ThickenUP® clear

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.

Senza glutine, senza lattosio

Neutro

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			
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

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*	Vitamine e sali minerali		100 g	Per porzione*	Vitamine e sali minerali		100 g	Per porzione*
Energia	kcal/kJ	171/716	213/895	A	µg	150	188	Biotina	µg	9,5	12
Grassi di cui:	g	7,3	9,1	D	µg	1,4	1,8	Acido pantotemico	mg	1,5	1,9
- acidi grassi saturi	g	0,85	1,0	E	mg	3,8	4,8	Calcio	mg	120	150
Carboidrati di cui:	g	16	20	K	µg	13	16	Fosforo	mg	100	125
- zuccheri	g	6,5	13	C	mg	24	30	Zinco	mg	2,0	2,5
Fibre	g	1,0	1,3	Tiammina B1	mg	0,30	0,38	Selenio	µg	10	13
Proteine	g	9,5	12	Riboflavina B2	mg	0,34	0,43	Cromo	µg	15	19
Sale (= Na (g) x 2,5)	g	0,17	0,21	Niacina	mg	2,0	2,5	Molibdeno	µg	22	28
				Vitamina B6	mg	0,48	2,5	Iodio	µg	30	38
				Acido folico	µg	36	45				

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



Meritene® DIABET CREME

Senza glutine

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

Meritene® Diabet Creme 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

Meritene® Diabet Creme 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

Meritene® Diabet Creme 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	68	68

Migliorare insieme

NUTRIZIONE E DEGLUTIZIONE¹¹

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 disfagici¹¹

CORRELAZIONE TRA APPORTO CALORICO ED EVENTI DI DISFAGIA*¹¹

TMD prodotto
in residenza



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

MERITENE® Puré Instant
miscelato con Mixxpro®



MERITENE® Puré Instant
preparato a mano



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 SICUREZZA¹¹**

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



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 cucchiari 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
Inositolo	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.



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.



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 cucchiaini 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	Vitamine		100 g	Per porzione ¹	Minerali		100 g	Per porzione ¹
Valore energetico	kcal kJ	426 1.791	302 1.272	Vitamina A	µg	440	312	Fosforo	mg	420	298
Proteine	g	23	17	Vitamina D	µg	5,0	3,6	Ferro	mg	4,2	3,0
Grassi di cui:	g	13	10	Vitamina E	mg α-TE	7,0	5,0	Zinco	mg	2,6	1,8
- grassi saturi	g	1,5	1,1	Vitamina K	µg	22	16	Manganese	mg	1,6	1,1
Carboidrati di cui:	g	52	37	Vitamina C	mg	36	26	Iodio	µg	50	36
- zuccheri	g	5,0	3,6	Riboflavina B2	mg	0,52	0,37	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.			
Fibre	g	2,0	1,4	Niacina B3	mg	7,0	5,0				
Sale (= Na g x 2,5)	g	1,7	1,2	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				



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 cucchiaini 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 ENTERALE¹³**

In Italia la durata media della nutrizione enterale (NE) nelle RSA è di **196 giorni¹³**
Ma i pazienti neurologici possono rimanere in NE per oltre un anno¹⁴

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 DIFESE¹⁵

Riduzione
di diversità
del microbioma
enterico

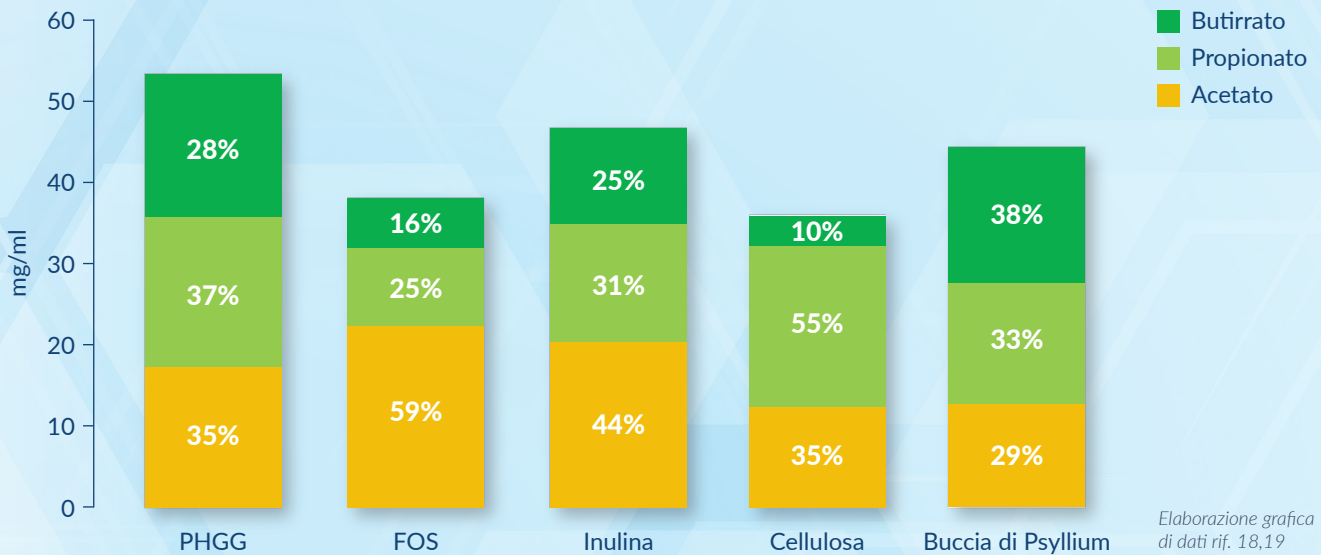
Proliferazione
di batteri
che degradano
la barriera protettiva
del muco intestinale

Aumentata
incidenza
di infezioni
e sepsi di origine
intestinale

L'AGGIUNTA DI FIBRE NELLA NE DETERMINA EFFETTI FISIOLGICI POSITIVI E BENEFICI CLINICI¹⁶

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



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 internazionali¹⁶

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 ($81,8 \pm 7,6$ 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 $1,01 \pm 0,6$ /die da $1,1 \pm 1,0$ /die
21 anziani ($86,3 \pm 10,9$ 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
- Riequilibra 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

	kcal/ml	
Energia		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

	kcal/ml	
Energia		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

	kcal/ml	
Energia		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%

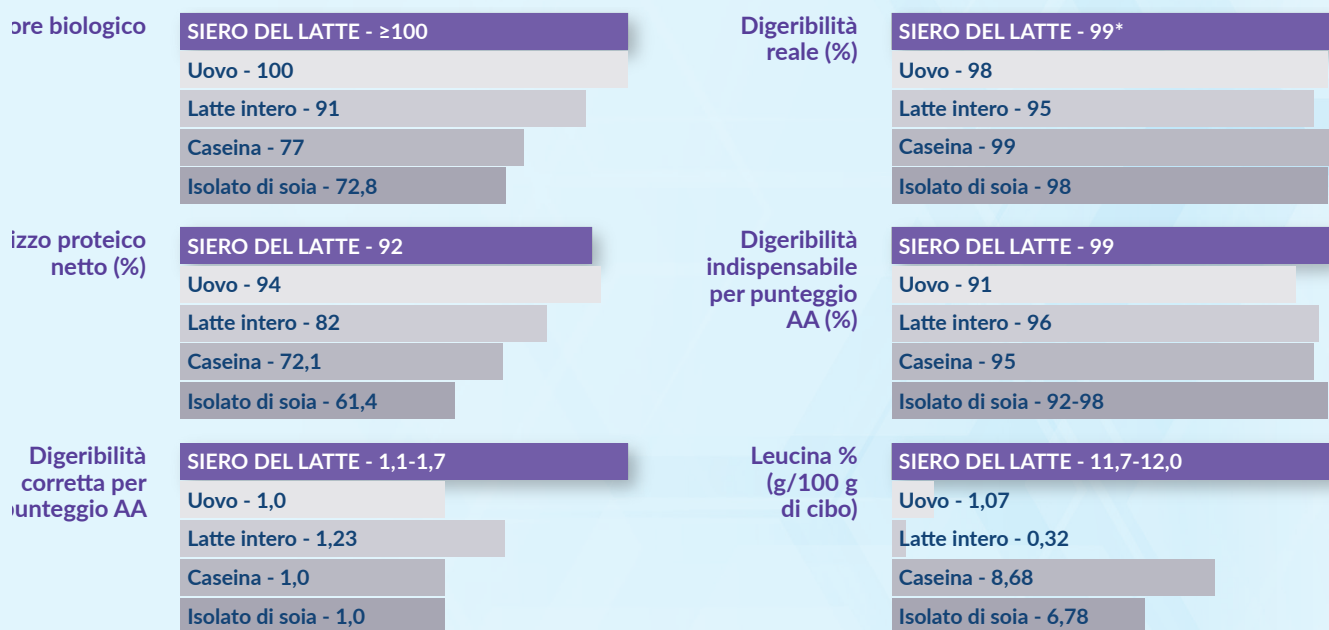
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		100 ml	500 ml
Energia	kcal/kJ	110/461	550/2.305
Proteine	g	4,4	22
Lipidi	g	3,7	18,5
- acidi grassi saturi	g	1,6	8
- MCT	g	0,7	3,5
- monoinsaturi	g	1,4	7
- polinsaturi	g	0,7	3,5
- Acido Linoleico	g	0,38	1,9
- Acido Linolenico	g	0,07	0,35
ω3	g	0,13	0,65
- EPA	g	0,03	0,15
- DHA	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'ASSORBIMENTO¹⁶

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 utilizzo¹⁶

INDICATORI DI QUALITÀ DELLE PROTEINE¹⁶



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

Elaborazione grafica di tab. 1 rif. 16

VANTAGGI E BENEFICI CLINICI DELLE SIEROPROTEINE DEL LATTE¹⁶



FORMULE ENTERALI CON ELEVATO CONTENUTO IN ACIDI GRASSI OMEGA 3 RIDUCONO LA RISPOSTA INFIAMMATORIA¹⁶

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 renale¹⁶

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

↓ chemiotassi leucociti²²

↓ liberazione di citochine pro-infiammatorie²²

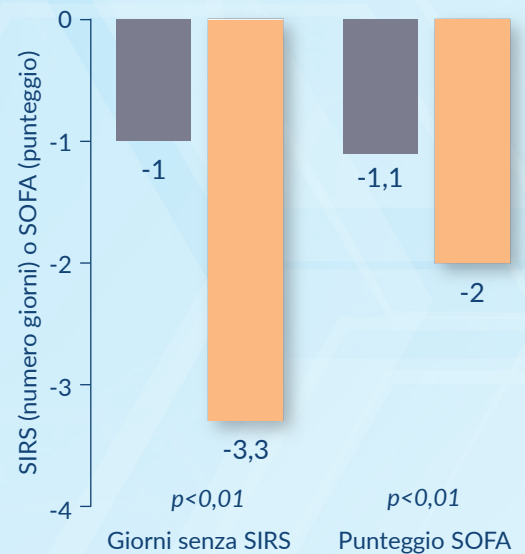
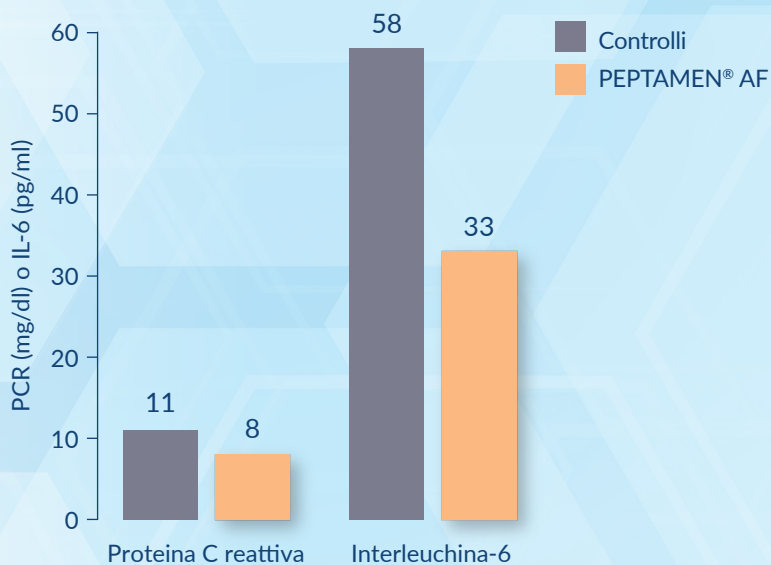
↓ produzione radicali liberi²²

↓ espressione di molecole d'adesione²²

DAL MIGLIORAMENTO DEI PARAMETRI INFIAMMATORI²³



AL MIGLIORAMENTO DEI PARAMETRI CLINICI²³



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.



Nestlé
HealthScience

www.nestlehealthscience.it

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

Numero Verde
800-434434