1. **DIETA PAPKOWATA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa diety** | **DIETA PAPKOWATA (12)** |
| **Zastosowanie** | Dla osób:* z chorobami jamy ustnej, przełyku (zapalenia przełyku, rak przełyku, zwężenia przełyku, żylaki przełyku),
* z utrudnionym gryzieniem i połykaniem,
* w niektórych chorobach przebiegających z gorączką,
* po niektórych zabiegach chirurgicznych według wskazań lekarza.
 |
| **Zalecenia dietetyczne** | * dieta papkowata jest modyfikacją diety łatwostrawnej, modyfikacja polega na zmianie konsystencji produktów i potraw, które podawane są w formie papkowatej,
* wartość energetyczna i odżywcza diety dostosowywana jest do masy ciała i stanu fizjologicznego pacjenta, w oparciu o aktualne normy żywienia dla populacji Polski oraz wytyczne towarzystw naukowych,
* dieta powinna być prawidłowo zbilansowana i urozmaicona pod kątem udziału grup produktów spożywczych: produktów zbożowych, mlecznych, warzyw i owoców, ziemniaków, produktów mięsnych i ryb i tłuszczów,
* dieta papkowata powinna opierać się na spożyciu produktów i potraw świeżych, o zmniejszonej ilości nierozpuszczalnej w wodzie frakcji błonnika pokarmowego, z wykluczeniem potraw wzdymających i ciężkostrawnych,
* produkty i potrawy należy podawać w formie papkowatej, która nie wymaga gryzienia,
* wyklucza się produkty czy potrawy, które mogłyby drażnić zmieniony chorobowo przełyk lub jamę ustną (kwaśne, pikantne, słone),
* temperatura posiłków powinna być umiarkowana,
* posiłki powinny być podawane 3-5 razy dziennie zgodnie z zaleceniami lekarza i/lub dietetyka, w regularnych odstępach czasu, nieobfite,
* należy eliminować pojadanie między posiłkami,
* dieta powinna być różnorodna, urozmaicona pod względem smaku i kolorystyki,
* w każdym posiłku należy uwzględnić wodę/napój z ograniczoną zawartością cukrów,
* poza napojami uwzględnionymi w jadłospisie, pacjent powinien mieć zapewniony stały dostęp do wody pitnej – rekomendowane są dystrybutory z wodą na każdym oddziale,
* dodatek dozwolonych warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie), z przewagą warzyw,
* mleko i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne zastępujące produkty mleczne powinny być spożywane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia,
* każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso, jaja, roślinne zamienniki białka zwierzęcego,
* ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 3 razy w jadłospisie dekadowy,
* przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,
* tłuszcze zwierzęce np. smalec powinny być ograniczone na rzecz tłuszczu roślinnego,
* przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,
* należy eliminować cukry proste z diety,
* wskazane jest ograniczenie potraw ciężkostrawnych i wzdymających.

Przy doborze produktów należy zwrócić uwagę na ich:* jakość,
* termin przydatności do spożycia,
* sezonowość.

Stosowane techniki kulinarne:* gotowanie tradycyjne lub na parze,
* duszenie bez wcześniejszego obsmażania,
* pieczenie bez dodatku tłuszczu, np. w folii aluminiowej, w rękawach do pieczenia, pergaminie, naczyniach żaroodpornych oraz w piecach konwekcyjnych.

Praktyczne wskazówki odnośnie sporządzania posiłków:* zupy, sosy oraz potrawy należy sporządzać z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
* potrawy należy sporządzać z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
* ugotowane danie powinno być ostudzone, następnie zmiksowane, doprowadzone do odpowiedniej papkowatej konsystencji i podane pacjentowi,
* w przypadku dania zbyt gęstego należy dodać przegotowaną wodę,
* do zagęszczania potraw zaleca się stosowanie zawiesiny z mąki, kaszy manny, płatków ryżowych lub ryżu oraz mleka lub wody,
* w diecie papkowatej szczególne zastosowanie mają zupy przecierane, zupy kremy, owoce w postaci przecierów lub soków, warzywa gotowane, duszone i rozdrobnione,
* pieczywo przed zmiksowaniem powinno zostać namoczone w wodzie, mleku lub zupie,
* kasze powinny być podane w formie kleiku,
* sery, jaja, mięsa, warzywa, ziemniaki podawać zmiksowane z mlekiem, wodą lub z zupą,
* zasadne może być stosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego,
* wykluczyć zabielanie zup i sosów śmietaną i jej roślinnymi zamiennikami np. mleczkiem kokosowym,
* wykluczyć dodatek zasmażek do potraw,
* ograniczyć cukier dodawany do napojów i potraw,
* ograniczyć do minimum lub wykluczyć dodatek soli na rzecz naturalnych ziół i przypraw.
 |
| **Wartość energetyczna** | Energia (En) | K: 2000 - 2200 kcal | M: 2201-2400 kcal |
| **Wartość odżywcza** | Białko  | Wartości referencyjne: 10-20% En |
| 25-50 g/1000 kcal |
| Tłuszcz ogółem | Wartości referencyjne: 20-30% En |
| 22-33 g/1000 kcal |
| w tym nasycone kwasy tłuszczowe | Wartości referencyjne: możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 10% En |
| < 11 g/1000 kcal |
| Węglowodany ogółem | Wartości referencyjne: 45-65% En  |
| 113–163 g/1000 kcal |
| w tym cukry proste | Wartości referencyjne: <10% En  |
| < 25 g/1000 kcal |
| Błonnik | 15g/1000 kcal |
| Sód | ≤ 2000mg/dobę |
| **Grupy środków spożywczych** | Produkty rekomendowane | Produkty przeciwwskazane |
| **Produkty zbożowe** | * wszystkie mąki średniego i niskiego przemiału,
* mąka pszenna, żytnia, ziemniaczana, kukurydziana, ryżowa,
* namoczone białe pieczywo pszenne, żytnie i mieszane,
* kasze średnio i drobnoziarniste, np.: manna, kukurydziana, jęczmienna (mazurska, wiejska), orkiszowa, jaglana, krakowska,
* płatki naturalne błyskawiczne np.: owsiane, gryczane, jęczmienne, żytnie, ryżowe,
* makarony drobne,
* ryż biały,
* namoczone suchary.
 | * wszystkie mąki pełnoziarniste,
* pieczywo z dodatkiem cukru, słodu, syropów, miodu, karmelu,
* pieczywo pełnoziarniste,
* pieczywo cukiernicze i półcukiernicze,
* produkty z mąki z wysokiego przemiału smażone w dużej ilości tłuszczu, np.: pączki, faworki, racuchy,
* kasze gruboziarniste, np.: gryczana, pęczak,
* płatki kukurydziane i inne słodzone płatki śniadaniowe, np.: cynamonowe, czekoladowe, miodowe,
* makarony grube i pełnoziarniste,
* ryż brązowy, ryż czerwony,
* naleśniki,
* otręby, np.: owsiane, pszenne, żytnie, orkiszowe.
 |
| **Warzywa i przetwory warzywne** | * rozdrobnione (np. przetarte, zmiksowane) warzywa świeże, mrożone, gotowane, duszone z niewielkim dodatkiem tłuszczu, pieczone (z wykluczeniem przeciwskazanych),
* pomidor bez skóry.
 | * warzywa nierozdrobnione, w postaci wymagającej gryzienia
* warzywa kapustne: kapusta, brukselka, kalafior, brokuł, rzodkiewka, rzepa;
* warzywa cebulowe podawane na surowo oraz smażone: cebula, por, czosnek, szczypior,
* ogórki, papryka, kukurydza,
* warzywa przetworzone tj. warzywa konserwowe, warzywa smażone lub przyrządzane z dużą ilością tłuszczu,
* kiszona kapusta,
* surówki z dodatkiem śmietany.
 |
| **Ziemniaki,****Bataty** | * ziemniaki, bataty: gotowane, pieczone.
 | * ziemniaki smażone (frytki, talarki).
 |
| **Owoce i przetwory owocowe** | * dojrzałe rozdrobnione (bez skórki i pestek),
* przeciery i musy owocowe z niską zawartością lub bez dodatku cukru,
* owoce drobnopestkowe, np.: porzeczka, agrest, maliny, jagoda, truskawki (wyłącznie pozbawione pestek, przetarte przez sito).
 | * owoce nierozdrobnione, wymagające gryzienia,
* owoce niedojrzałe,
* owoce ciężkostrawne (czereśnie, gruszki, śliwki),
* owoce w syropach cukrowych,
* owoce kandyzowane,
* przetwory owocowe wysokosłodzone,
* owoce suszone.
 |
| **Nasiona roślin strączkowych** | * produkty z nasion roślin strączkowych: niesłodzone napoje roślinne, tofu naturalne, jeśli dobrze tolerowane.
 | * pozostałe nasiona roślin strączkowych.
 |
| **Nasiona, pestki, orzechy** | * mielone nasiona, np. siemię lniane, słonecznik, dynia (w ograniczanych ilościach).
 | * całe nasiona, pestki, orzechy,
* „masło orzechowe”,
* wiórki kokosowe.
 |
| **Mięso i przetwory mięsne** | * rozdrobnione (zmiksowane), z małą zawartością tłuszczu, np.: drób bez skóry (kura, kurczak, indyk), chuda wołowina, cielęcina, jagnięcina, królik, chude partie wieprzowiny, np.: polędwica, schab, szynka,
* rozdrobnione (zmiksowane) chude gatunki wędlin niemielonych: drobiowych, wieprzowych, wołowych,
* rozdrobnione (zmiksowane) chude gatunki kiełbas.
 | * z dużą zawartością tłuszczu, np.: tłusty drób (kaczka, gęś), tłusta wołowina i wieprzowina, baranina,
* mięsa peklowane oraz z dużą zawartością soli,
* mięsa smażone na dużej ilości tłuszczu,
* tłuste wędliny, np.: baleron, boczek,
* tłuste i niskogatunkowe kiełbasy, parówki, mielonki, mortadele,
* pasztety,
* wędliny podrobowe (pasztetowa, wątrobianka, salceson),
* mięsa surowe np. tatar.
 |
| **Ryby i przetwory rybne** | * wszystkie ryby morskie i słodkowodne rozdrobnione (zmiksowane).
 | * ryby surowe,
* ryby smażone na dużej ilości tłuszczu,
* ryby wędzone,
* konserwy rybne w oleju.
 |
| **Jaja i potrawy z jaj** | * gotowane na miękko rozdrobnione.
 | * gotowane na twardo,
* jaja przyrządzane z dużą ilością tłuszczu,
* jajecznica, jaja sadzone, omlety, kotlety jajeczne smażone tłuszczu.
 |
| **Mleko i produkty mleczne** | * mleko i sery twarogowe chude lub półtłuste,
* niskotłuszczowe napoje mleczne fermentowane, bez dodatku cukru kefir, jogurt).
 | * mleko i sery twarogowe tłuste,
* mleko skondensowane,
* jogurty, napoje i desery mleczne z dodatkiem cukru,
* wysokotłuszczowe napoje mleczne fermentowane,
* sery podpuszczkowe,
* śmietana.
 |
| **Tłuszcze** | * masło (w ograniczonych ilościach),
* miękka margaryna,
* oleje roślinne, np.: rzepakowy, oliwa z oliwek.
 | * tłuszcze zwierzęce, np.: smalec, słonina, łój,
* twarde margaryny,
* masło klarowane,
* majonez,
* tłuszcz kokosowy i palmowy,
* „masło kokosowe”,
* frytura smażalnicza.
 |
| **Desery (w ograniczonych ilościach)** | * budyń (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru),
* kisiel (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru),
* namoczone ciasta drożdżowe, niskosłodzone.
* namoczone biszkoptowe, niskosłodzone (bez dodatku proszku do pieczenia).
 | * słodycze zawierające duże ilości cukru i/lub tłuszczu,
* torty i ciasta z masami cukierniczymi, kremami, bitą śmietaną,
* ciasta kruche z dużą ilością tłuszczu i cukru,
* ciasto francuskie,
* czekolada i wyroby czekoladopodobne.
 |
| **Napoje** | * woda niegazowana,
* słabe napary herbat, np.: czarna, zielona, czerwona, biała
* napary owocowe,
* kawa zbożowa (w ograniczonych ilościach),
* bawarka,
* kakao naturalne (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru),
* soki warzywne,
* soki owocowe (w ograniczonych ilościach),
* kompoty (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru).
 | * woda gazowana,
* napoje gazowane,
* napoje wysokosłodzone,
* nektary owocowe,
* wody smakowe z dodatkiem cukru,
* mocne napary kawy i herbaty,
* napoje energetyzujące,
* napoje alkoholowe.
 |
| **Przyprawy** | * łagodne naturalne przyprawy ziołowe i korzenne np.: liść laurowy, ziele angielskie, koper zielony, kminek, tymianek, majeranek, bazylia, oregano, tymianek, lubczyk, rozmaryn, pieprz ziołowy, goździki, cynamon (w ograniczonych ilościach),
* gotowe przyprawy warzywne (w ograniczonych ilościach),
* sól i cukier (w ograniczonych ilościach).
 | * ostre przyprawy np.: czarny pieprz, pieprz cayenne, ostra papryka, papryka chili,
* kostki rosołowe i esencje bulionowe,
* gotowe bazy do zup i sosów,
* gotowe sosy sałatkowe i dressingi,
* musztarda, keczup, ocet,
* sos sojowy, przyprawa uniwersalna w płynie.
 |