

15. DIETA DO ŻYWIENIA PRZEZ ZGŁĘBNIK LUB PRZETOKE

Nazwa diety	DIETA DO ŻYWIENIA PRZEZ ZGŁĘBNIK LUB PRZETOKE (15)
Zastosowanie	Dieta dla osób: • 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	• 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, zaparc, • 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, umożliwiające ustalenie prędkości tego 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 zalecana proporcja białka zwierzęcego do białka roślinnego 1:1	Wartości referencyjne: 16 % En 40 g/1000kcal
	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	• mąka pszenna,	• pozostałe mąki, • pieczywo, • kasze, ryż , płatki,
Warzywa i przetwory warzywne	• marchew, • seler, • szpinak.	• pozostałe warzywa.
Owoce i przetwory owocowe	• jabłko.	• pozostałe owoce.
Nasiona roślin strączkowych		• wszystkie.
Nasiona, pestki, orzechy		• wszystkie nasiona, orzechy, pestki.
Mięso i przetwory mięsne	• z małą zawartością tłuszczu: chuda wołowina, • wątroba wieprzowa.	• pozostałe.
Ryby i przetwory rybne		• ryby panierowane i smażone na dużej ilości tłuszczu • przetworzone konserwy rybne
Jaja i potrawy z jaj	• gotowane na miękko, w koszulkach a następnie po przestudzeniu zmiksowane z mlekiem, • białko jaja.	• jaja na twardo, przyrządzane z dużą ilością tłuszczu np. jajka sadzone, • jajecznica na słoninie, skwarkach, • jaja nierozdrobnione.

Mleko i produkty mleczne	• mleko świeże 2-3,5% tłuszczu, • mleko w proszku odtłuszczone, • śmietanka 18 % tłuszczu.	• mleko poniżej 2 % tłuszczu, • napoje mleczne fermentowane, • mleko skondensowane, • sery twarogowe, • sery podpuszczkowe, • tłusta śmietana, śmietana kremowa.
Tłuszcze	• olej sojowy, • olej słonecznikowy.	• masło, margaryny, pozostałe oleje.
Desery		• wszystkie
Napoje	• woda, • sok pomidorowy, • sok z cytryny.	• pozostałe napoje.
Przyprawy	• cukier, • sól, • sok z cytryny.	• ocet, musztarda, ketchup, • wszystkie przyprawy ziołowe, • ostre sosy, chrzan, maggi, vegeta, kostki bulionowe, • gotowe mieszanki