

“Importanza dell’aspetto nutrizionale nel paziente inserito in un percorso riabilitativo”

Cunardo, 15-16 Settembre 2006

La pratica nutrizionale in ambito riabilitativo

**STRATEGIE
NUTRIZIONALI NEL
PAZIENTE DISFAGICO**



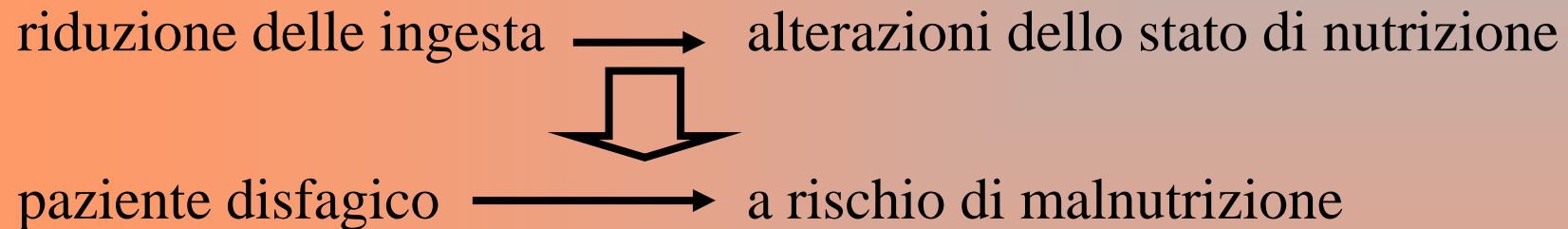
Dietista

Anna Rita SABBATINI

*U.O. Dietetica e Nutrizione Clinica
Istituto Europeo di Oncologia IRCCS*



Aspetti nutrizionali nelle alterazioni della deglutizione



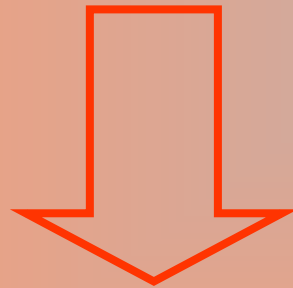
influenza negativa sulla prognosi per riduzione della risposta immunitaria

importanza della monitorizzazione dello stato di nutrizione:
prevenzione o minimizzazione dell'instaurarsi della denutrizione

Aspetti nutrizionali nelle alterazioni della deglutizione



tutti i pazienti disfagici sono a rischio di malnutrizione



screening dello stato di nutrizione durante il controllo foniatrico

La nutrizione per via orale



SCOPO DELLA NUTRIZIONE NEL PAZIENTE DISFAGICO:

mantenimento corretto stato nutrizionale:

fabbisogni energetici – proteici - idrici - sali minerali – vitamine

in situazione di sicurezza = prevenendo il passaggio di alimenti solidi e/o liquidi nelle vie aeree

- ✓ 1° scelta se non controindicata
- ✓ totale o parziale in associazione con NA
- ✓ è fisiologica: permette l'integrità funzionale di tutte le attività intestinali (ormonali, immunitarie, di barriera)
- ✓ Innesco della fase cefalica dell'alimentazione, (per il soggetto e per la stimolazione delle secrezioni gastro-enteriche)
- ✓ impatto su autostima e considerazione del proprio stato di malattia
- ❖ fonte di ansia (paura di soffocare, paura di far rilevare la propria anomalia mangiando in pubblico)



convivenza con le difficoltà deglutitorie

Caratteristiche delle preparazioni



Per quanto riguarda le indicazioni dietetiche, in relazione alle esigenze individuali del paziente disfagico, secondo l'attuale letteratura devono essere considerati i seguenti criteri dietetici:

- consistenza
- grado di coesione
- omogeneità
- scivolosità
- volume del bolo
- temperatura
- colore degli alimenti
- sapore degli alimenti
- appetibilità



Caratteristiche delle preparazioni



CONSISTENZA:

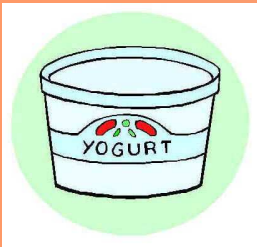
Liquidi senza scorie: non necessitano di preparazione orale;

acqua, the, tisane senza zucchero



Liquidi con scorie: non necessitano di preparazione orale, ma se aspirati sono più problematici in relazione agli effetti infiammatori sull'apparato broncopolmonare.

Succo di frutta, latte, yogurt nelle versioni da bere.



Semi-liquidi: necessitano di una modesta preparazione orale.

Gelato, granite, creme, passati di verdura, frullati di frutta a >% di liquido, omogeneizzati di frutta, yogurt.

Caratteristiche delle preparazioni



CONSISTENZA:



Semi-solidi: necessitano di una preparazione orale poco più impegnativa della categoria precedente.

Polenta morbida, creme di farina di cereali, passati e frullati densi, omogeneizzati di carne e pesce, uova alla coque, insalata di carne cruda, ricotta, formaggi molto cremosi, biscotti savoiardi inzuppati, budini, creme, mousse.



Solidi: richiedono un'efficiente preparazione orale con la componente masticatoria. Devono essere morbidi, omogenei, coesivi.

Gnocchi di patate molto conditi, pasta ben cotta e ben condita, ravioli con ripieno di magro, polenta con spezzatino, uova sode, pesce deliscato (platessa, palombo, nasello), soufflé, verdure cotte non filacciose, crescenza, pere, banane, fragole, pesche molto mature.

Caratteristiche delle preparazioni



COESIONE

Il cibo proposto al paziente disfagico deve avere caratteristiche **coesive** tali da garantire la compattezza del bolo durante il transito faringo-esofageo



OMOGENEITA'

Il cibo proposto al paziente disfagico deve essere costituito di particelle della **stessa consistenza e dimensione**



SCIVOLOSITA'

Il bolo deve determinare il **minore attrito** possibile sulle pareti del canale alimentare; tale caratteristica può essere incrementata con l'aggiunta agli alimenti di **condimenti untuosi**

Caratteristiche delle preparazioni



VOLUME DEL BOLO

Da definirsi per ogni singolo caso, tenendo conto che:

-con deficit di forza nella fase propulsiva, con volume del bolo più piccolo, < è il grado di difficoltà e di rischio di aspirazione



- con deficit della peristalsi faringea, con volume del bolo più grande, < è il grado di difficoltà e di rischio, quando vengono rispettati opportuni gradi di consistenza, scivolosità, coesione e omogeneità



TEMPERATURA

Sono da evitare temperature vicine a quella corporea, da preferirsi quelle calde o fredde.

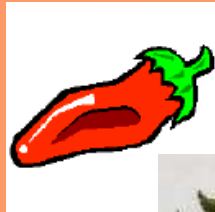
Colore

Per pazienti con tracheotomia, sono indicati cibi di colore chiaramente distinguibile da quello dei secreti

Caratteristiche delle preparazioni



SAPORI



- *amaro, piccante* possono aumentare il rischio di aspirazione in caso di scarso controllo linguale, ipomobilità faringea, innesco ritardato del riflesso di deglutizione; possono essere facilitanti in caso di iposensibilità

- *l'acido* aumenta la secrezione salivare e tale dato va tenuto nell'opportuna considerazione

-le preferenze del paziente vanno sempre tenute presenti in funzione di una costante motivazione

APPETIBILITA'

L'aspetto dei cibi deve essere invitante, deve essere curata la loro presentazione e, anche in caso di assunzione da parte del soggetto di piccole quantità, devono essere mantenute separate le portate.



I 4 livelli di dieta



adeguare le caratteristiche delle preparazioni alla capacità di deglutizione

CONSISTENZA: liquida-semiliquida-semisolida-solida

COESIONE: compattezza del bolo

OMOGENEITA': uguale consistenza e dimensioni (NO 2 fasi, NO frullato; SI omogeneizzato o centrifugato)

SCIVOLOSITA': usare lubrificanti (olio, burro sciolto)

SAPORE: aromi e spezie solo con iposensibilità

TEMPERATURA: caldo/freddi



DIETA

4 LIVELLI



I 4 livelli di dieta



ALIMENTI	Dieta 1° livello
Pane e cereali	Crema di grano, crema di riso
Uova	Uova in camicia
Prodotti del latte	Yogurt senza pezzi di frutta, latte addensato
Grassi	Salse, margarina, brodi addensati
Carni e sostituti	Carni tenere, frullate con aggiunta di salse
Zuppe	Frullate e filtrate, dense quanto serve
Dolci	Frappè, creme, budino, gelato
Bevande	Addensate
Frutta	Succhi addensati
Verdura	Frullate e filtrate

- ridotta capacità preparatoria orale
- ridotto controllo della mobilità di labbra/lingua
- ritardato funzionamento riflesso deglutitorio
- ipersensibilità orale
- ridotta peristalsi faringea, disfunzione cricofaringea

CARATTERISTICHE DIETA:

Cibi semiliquidi

Omogenei

Densi

NON CONSIGLIATI:

Cibi appiccicosi

Che richiedono formazione del bolo

Manipolazione controllata in bocca

Che si frammentano a pezzi o che si sbriciolano

Acqua e tutti i liquidi non addensati



I 4 livelli di dieta



ALIMENTI	Dieta 2° livello
Pane e cereali	Crema di grano, crema di riso, crema di avena
Uova	Uova in camicia, strapazzate
Prodotti del latte	Yogurt, creme di formaggio
Grassi	Salse, sughi, burro
Carni e sostituti	Carni tenere con salse, passati, mousse
Zuppe	Creme passate
Dolci	Frappè, creme, budino, gelato
Bevande	Succhi molto densi, nettari, sciroppi, prodotti del latte
Frutta	Frutta passata senza buccia o semi, succhi di frutta addensati o nettari, banane mature schiacciate
Verdura	Verdure passate senza buccia e semi, patate bollite schiacciate

- abilità di preparazione orale moderatamente ridotta
- cavità orale edentula
- peristalsi faringea diminuita
- disfunzione del muscolo cricofaringeo
- pz possono tollerare < qt di cibo facilmente masticabile, ma non liquidi leggeri come l'acqua

CARATTERISTICHE DIETA:

Alimenti passati (pureeing)

Cibi con sapori forti (speziato, agrodolce) per favorire il transito del bolo e il riflesso della deglutizione

NON CONSIGLIATI:

Cibi ruvidi

Frutta o verdura cruda



I 4 livelli di dieta



ALIMENTI	Dieta 3° livello
Pane e cereali	Solo farine soffici e cereali cotti nel latte freddo, pasta, biscotti che si sciolgono nel latte
Uova	Uova in camicia, strapazzate, insalata di uova
Prodotti del latte	Yogurt, formaggio morbido
Grassi	Salse, sughi, burro
Carni e sostituti	Carne tritata o tagliata in piccoli pezzi
Zuppe	Di consistenza media ben cotte e con piccoli pezzi
Dolci	Dolci morbidi, creme, gelati cremosi, sorbetti
Bevande	Succhi, nettari, derivati del latte, sciroppi, frullati
Frutta	Frutta fresca o in scatola, senza semi né bucce, grattugiata o in piccoli pezzi
Verdura	Verdure ben cotte

- difficoltà a masticare, deglutire e manipolare
- cavità orale edentula
- deficit medi della fase orale preparatoria

CARATTERISTICHE DIETA:

Cibi soffici

Piccoli pezzi, non frullati o passati

NON CONSIGLIATI:

Cibi secchi, croccanti, fritti



I 4 livelli di dieta



ALIMENTI	Dieta 4° livello
Pane e cereali	Pane, cereali a caldo o freddo, riso
Uova	Tutte le preparazioni
Prodotti del latte	Tutti i formaggi e derivati del latte
Grassi	Tutti quelli tollerati
Carni e sostituti	Carni in umido, polpettoni, insalate di carne: ogni altra preparazione di consistenza morbida
Zuppe	Tutte
Dolci	Dolci morbidi, caramelle
Bevande	Tutte
Frutta	Frutta fresca ben matura e cotta, sbucciata e a pezzettini
Verdura	Verdure crude tenere e cotte

- stenosi o alterazioni anatomiche
- non masticano
- pz che masticano cibi soffici e assumono liquidi, ma non cibi solidi

CARATTERISTICHE DIETA:

Consistenza varia a seconda della tolleranza del paziente

NON CONSIGLIATI:

Cibi duri

Progressione dietetica

TAPPA 1	Consistenza semisolida Alto grado di omogeneità, di coesione, di scivolosità NO altre consistenze
TAPPA 2	Semisolidi con: - alto grado di coesione e di scivolosità Inserire: - disomogeneità, consistenza semiliquida - liquidi senza scorie con cucchiaino, lontano dai pasti
TAPPA 3	Medesime modalità della tappa precedente Aggiungere: - consistenza solida con: - coesione, scivolosità liquidi senza scorie in piccole quantità, somministrati con cucchiaino
TAPPA 4	Medesime modalità della tappa precedente Aggiungere: - Diversificazione della consistenza solida - Liquidi anche con scorie, con modalità descritte in tappa 3
TAPPA 5	Medesime modalità della tappa precedente Aggiungere: - liquidi con bicchiere (a piccoli sorsi)

PROGRESSIONE DIETETICA

- ✓ programma di svezzamento individualizzato
- ✓ a titolo esemplificativo, l'iter e le tappe
- ✓ dalle fasi iniziali fino all'autonomia nutrizionale per os
- ✓ specie in assenza di deficit neurologici



Prodotti a supporto



ADDENSANTI – DILUENTI - LUBRIFICANTI

ADDENSANTI

- ✓ per aumentare la coesione degli alimenti
- ✓ renderli più scivolosi e facilmente deglutibili
- ✓ per solidificare i liquidi

Prodotti naturali:

fecola di patate

amido di mais

fiocchi di patate disidratati

gelatine

cereali disidratati per lattanti

Prodotti del commercio: insapore e costituiti da amido modificato, polisaccaridi, maltodestrine

Prodotti a supporto



ADDENSANTI – DILUENTI - LUBRIFICANTI

DILUENTI

Brodo vegetale o di carne

Succhi di frutta o di verdura

Latte vaccino o di soia

LUBRIFICANTI

Burro, margarina, olio di oliva, maionese, besciamella

Prodotti a supporto



valori per 100g/ml di prodotto

Addensanti:

polvere gusto neutro;

G 89 g; kcal 356; 4,5 g = 1 cucchiaino

Bevanda addensata:

arancia, limone;

G 17g; kcal 66;

1 cf = 200 ml

Gelatine:

menta, pesca;

G 7g; kcal 30; 1 cf = 125g; acqua 91g

granatina, arancia;

kcal 0; 1 cf = 125g; acqua 98g

Budini:

cioccolato, vaniglia, pralina; G 15g; kcal 133; 1 cf = 150g P 10g

- Preparati a formulazione modulare in polvere (proteine e maltodestrine)
- Tutti gli integratori ipercalorico-proteici + **ADDENSANTE**

...e i prodotti del commercio

Ingredienti Banana (37,5%), acqua, maltodestrine, zucchero, latte scremato in polvere, cacao (2%), amido di mais, fibra alimentare (inulina), zinco solfato

Valori nutrizionali U.M.		x 100g
Energia	kJ	683
	kcal	161
Proteine (Nx6,25)	g	3.8
Carboidrati	g	35.5
di cui zuccheri	g	20.0
Grassi	g	0.4
di cui saturi	g	0.2
Fibra alimentare	g	1.3
Inulina	g	0.7
Sodio	mg	45
Cloro	mg	100
Potassio	mg	320
Calcio	mg	110
Magnesio mg	35	
Ferro	mg	1.1
Zinco	mg	1.3
Rame	mcg	130



**Crema con
banana e cacao**

**Prodotto già pronto
Confezioni da 220g**

...e i prodotti del commercio

Ingredienti Prugna (42,4%), mela (30%), zucchero, biscotto (6%) (Farina di frumento, zucchero, latte scremato in polvere, olio vegetale, fibra alimentare (inulina), agenti lievitanti (bicarbonato di ammonio, bicarbonato di sodio, tartrato di potassio), malto da orzo, olio di oliva, proteine del latte, sali minerali, aromi, vitamine), latte scremato in polvere, maltodestrine, fibra alimentare (inulina), amido di mais, zinco solfato, solfato ferroso

Valori nutrizionali U.M.		x 100g
Energia	kJ	634
	kcal	149
Proteine (N x 6,25)	g	3.0
Carboidrati	g	33.0
di cui zuccheri	g	21.0
Grassi	g	0.6
di cui saturi	g	0.3
Fibra alimentare	g	1.4
Inulina	g	1.0
Sodio	mg	40
Cloro	mg	65
Potassio	mg	220
Calcio	mg	100
Magnesio	mg	13
Ferro	mg	1.0
Zinco	mg	1.2
Rame	mcg	100



Crema con frutta e biscotto

Prodotto già pronto

Confezioni da 220g

...e i prodotti del commercio

Ingredienti Acqua, carne di manzo (14%), patate (14%), carote (10%), maltodestrine, cipolle, pomodoro concentrato, latte scremato in polvere, amido di mais, proteine isolate di soia, cellulosa, amido di riso, fibra alimentare (inulina), sale, calcio carbonato, ferro solfato

Contiene: Latte e soia

Valori nutrizionali U.M.		x 100g
Energia	kJ	464
	kcal	110
Proteine (N x 6,25)	g	6.5
Carboidrati	g	17.5
di cui zuccheri	g	3.0
Grassi	g	1.5
di cui saturi	g	0.7
Fibra alim. insol.	g	2.5
Inulina	g	0.8
Sodio	mg	120
Cloro	mg	170
Potassio	mg	250
Calcio	mg	110
Magnesio	mg	14.0
Ferro	mg	1.7
Zinco	mg	1.0
Rame	mcg	70



**Crema di manzo
con patate e
carote**

Prodotto già pronto

Confezioni da 300g

...e i prodotti del commercio

Ingredienti Acqua, carne di maiale (13%), piselli (10%), patate (9%), maltodestrine, cipolle, latte scremato in polvere, proteine isolate di soia, amido di mais, cellulosa, amido di riso, fibra alimentare (inulina), sale, calcio carbonato, ferro solfato

Contiene: Latte e soia

Valori nutrizionali U.M.		x 100g
Energia	kJ	440
	kcal	104
Proteine (N x 6,25)	g	7.0
Carboidrati	g	15.4
di cui zuccheri	g	2.0
Grassi	g	1.6
di cui saturi	g	0.7
Fibra alimentare	g	2.5
Inulina	g	1.0
Sodio	mg	150
Cloro	mg	160
Potassio	mg	160
Calcio	mg	110
Magnesio	mg	12
Ferro	mg	1.7
Zinco	mg	0.7
Rame	mcg	80



**Crema di verdure
con carne di
maiale**

Prodotto già pronto

Confezioni da 300g

...e i prodotti del commercio

Ingredienti acqua, patate (15%), spinaci (15%), formaggio Quark (15%), maltodestrine, latte scremato in polvere, proteine isolate di soia, amido di mais, amido di riso, cellulosa, fibra alimentare (inulina), sale, ferro solfato.

Contiene: Latte e soia

Valori nutrizionali U.M.		x 100g
Energia	kJ	498
	kcal	118
Proteine (N x 6,25)	g	7.0
Carboidrati	g	19.7
di cui zuccheri	g	2.8
Grassi	g	1.2
di cui saturi	g	0.6
Fibra alimentare	g	2.1
Inulina	g	1.1
Sodio	mg	140
Cloro	mg	170
Potassio	mg	280
Calcio	mg	110
Magnesio	mg	16
Ferro	mg	1.7
Zinco	mg	0.5
Rame	mcg	80



**Crema di spinaci
con formaggio**

Prodotto già pronto

Confezioni da 300g

...e i prodotti del commercio

Valori nutrizionali U.M.		x 100g
Energia	kJ	1576
	kcal	371
Proteine (N x 6,25)	g	8.8
Carboidrati	g	81.3
di cui zuccheri	g	19
Grassi	g	1.2
di cui saturi	g	0.2
Fibra alimentare	g	3.6
Sodio	mg	0
Cloro	mg	170
Potassio	mg	150
Calcio	mg	500
Ferro	mg	25
Zinco	mg	15



**Resource Cereal
Instant,
8 cereali
multifrutta**

Prodotto in polvere, da rigenerare con acqua, brodo o latte.

Confezioni da 600g - 1 porzione 30-35g + 200ml di liquido

Comportamenti facilitanti l'alimentazione

- ✓ mangiare seduto con avambracci appoggiati, piegare la testa in avanti e abbassare il mento verso il torace durante la deglutizione
- ✓ non deve parlare
- ✓ l'alimentazione deve procedere lentamente
- ✓ piccole quantità di cibo per volta; deglutire due o tre volte ogni boccone
- ✓ ad intervalli eseguire colpi di tosse; la ripresa dell'alimentazione può avvenire soltanto dopo completa detersione
- ✓ in caso di tosse riflessa il paziente deve ricondurre l'atto sotto il controllo volontario coordinando la respirazione e la spinta diaframmatica

Comportamenti facilitanti l'alimentazione

- ✓ la somministrazione di acqua, quando consentita, deve avvenire anche con l'ausilio del cucchiaino previa detersione dei residui faringei
- ✓ mantenere un'accurata igiene del cavo orale, evitando ristagni di cibo, muco e saliva (effettuare risciacqui giornalieri con acqua e bicarbonato o con collutorio).

In presenza di tracheostomia:

- ✓ durante la deglutizione la cannula deve essere occlusa
- ✓ la cannula deve essere tenuta costantemente sotto controllo da chi assiste il paziente durante l'alimentazione.

