

# IMPACT<sup>®</sup>

Cirurgia

## Cuidados no pré-operatório



### Importância do estado nutricional

O estado nutricional está diretamente relacionado ao estado imunológico, podendo interferir tanto de forma positiva quanto de forma negativa no resultado da sua cirurgia. Realizar um preparo imunológico antes da cirurgia, consumindo previamente uma dieta rica em nutrientes imunomoduladores, pode trazer benefícios para o seu tratamento.<sup>1</sup>

## Objetivo do preparo Imunológico<sup>2-4</sup>

Diminuir as chances de complicação no pós-operatório

Reduzir o tempo de internação hospitalar

Ajudar na cicatrização do corte cirúrgico

Auxiliar na recuperação do paciente

### O que é preparo imunológico? Qual a importância de realizá-lo antes da cirurgia?<sup>5,6</sup>

Preparo imunológico por meio da nutrição para cirurgia consiste no consumo de nutrientes chamados imunomoduladores, podendo ser de 5 a 7 dias antes da cirurgia. O objetivo é reduzir as chances de complicações no pós-operatório e, conseqüentemente, o tempo de internação hospitalar.

### O que são os nutrientes imunomoduladores?<sup>5,6</sup>

São nutrientes que agem estimulando o sistema imunológico, responsável pela defesa do nosso organismo aos agentes agressores. Eles irão ajudar na cicatrização do corte cirúrgico e feridas, auxiliando na recuperação.



## Afinal, quais são os nutrientes que possuem ação imunomoduladora?<sup>5,6</sup>

Para o paciente que irá se submeter a uma cirurgia há a recomendação por meio de estudos de: arginina, ácidos graxos ômega-3 e nucleotídeos. Estes nutrientes estão naturalmente presentes nos alimentos que consumimos, porém será necessário consumir grandes porções para que o benefício aconteça.

### *Cozinha Nestlé® por Sheila Oliveira\**

## Vitamina de abacate, limão e Impact®

### Ingredientes

- 1 embalagem de IMPACT® sabor Torta de Limão gelado (200 mL)
- 1 xícara (chá) de abacate picado
- 1 colher (chá) de raspas de gengibre
- 3 gotas de adoçante ou açúcar a gosto

### Modo de preparo

Em um liquidificador, bata todos os ingredientes, coe o suco e sirva.

### Dica

Se desejar, sirva com pedras de gelo.



**Rende 1 porção**

## Sopa creme de cenoura, batata, alho-poró e Impact®

### Ingredientes

1 colher (sopa) de azeite, 1 colher (sopa) de cebola picada, 1 talo de alho-poró picado, 1 cenoura média picada, 1 batata pequena picada, 1 colher (chá) de sal, 1 pitada de noz-moscada, 1 colher (sopa) de cebolinha verde picada e meia embalagem de IMPACT® sabor Torta de Limão (100 mL)

### Modo de preparo

Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho-poró. Acrescente a cenoura, a batata, o sal e 1 xícara (chá) de água e deixe cozinhar até que fiquem bem macias. Transfira para um liquidificador e bata o conteúdo. Retorne a sopa para a panela e aqueça até obter uma sopa consistente. Acrescente a cebolinha verde, desligue o fogo, adicione IMPACT® e sirva.

### Dica

Se desejar, decore com cebolinha verde picada.

Rende 1 porção

## Frozen de manga, morango e Impact®

### Ingredientes

1 embalagem de IMPACT® sabor Torta de Limão (200 mL)  
1 xícara (chá) de manga picada e congelada  
meia xícara (chá) de morangos congelados  
2 gotas de adoçante ou açúcar a gosto

### Modo de preparo

Em uma forma de gelo, coloque IMPACT® e deixe no congelador por cerca de 3 horas ou até ficar bem firme. Em um liquidificador, coloque a manga e o morango e bata-os até ficar cremoso. Com o liquidificador ligado, junte os cubos congelados de IMPACT® um a um até resultar em uma mistura bem densa, cremosa e lisa. Sirva a seguir.

### Dica

Se desejar, acrescente adoçante a gosto.

Rende 2 porções

# IMPACT®

Proteção, segurança e cicatrização para o seu paciente

## Sugestão de uso\*:

ORAL  
IMPACT® 200 mL  
3 UNID/DIA

ENTERAL  
IMPACT®  
1 L/DIA

PRÉ- OPERATÓRIO  
5 a 7 dias antes da cirurgia

PÓS- OPERATÓRIO  
7 a 10 dias após da cirurgia



NÃO CONTÉM GLÚTEN

### Apresentações:

Tetra Slim 200 mL, Tetra Square 1L,  
Sistema fechado 1L, IMPACT® 1.5  
em sistema fechado 1L

### Sabores:

IMPACT® > Torta de limão e artificial de pêssego  
IMPACT® 1.5 > Sem sabor

*\*Usar somente sob orientação médica ou de nutricionista*

**Referências Bibliográficas:** 1. Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral, Associação Brasileira de Nutrologia. Terapia Nutricional no Perioperatório. Associação Médica Brasileira e Conselho Federal de Medicina. Projeto Diretrizes (DITEN 2011). 2. Braga M, Gianotti L, Vignali A, Carlo VD. Preoperative oral arginine and omega-3 fatty acid supplementation improves the immunometabolic host response and outcome after colorectal resection for cancer. *Surgery* 2002; 132:805-14. 3. Waitzberg DL, Saito H, Plank LD, et al. Postsurgical infections are reduced with specialized nutrition support. *World J Surg.* 2006; 30: 1592-1604. 4. Drover JW, Dhaliwal R, Weitzel L, et al. Perioperative use of arginine supplemented diets: a systematic review of the evidence. *J Am Coll Surg.* 2011; 212:385-399. 5. ESPEN Guidelines Oncology - Arends J et al, Immunonutrition (Arginine, N-3 fatty acids, nucleotides) in perioperative care. *Clin Nutrition*, 2016. 6. Moya P, Soriano-Irigaray L, Ramirez JM et al. Perioperative oral standard supplements versus immunonutrition in patients undergoing colorectal resection in an enhanced recovery (ERAS) protocol. *Medicine (Baltimore)* 2016, 95.



Onde comprar:  
[www.nutricaoatevoce.com.br](http://www.nutricaoatevoce.com.br)

Para mais informações, acesse: [www.nestlehealthscience.com.br](http://www.nestlehealthscience.com.br)  
Serviço de atendimento ao profissional de saúde 0800-7702461 - SMS 25770.  
Para solucionar dúvidas, entre em contato com seu representante.

Material destinado exclusivamente a profissionais de saúde. Proibida a distribuição aos consumidores.