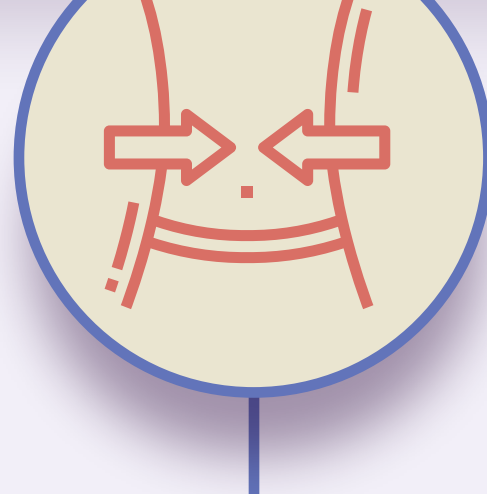


FAZENDO A DIFERENÇA EM PACIENTES COM O TRATO GASTROINTESTINAL COMPROMETIDO

O comprometimento do trato gastrointestinal pode interferir nas vilosidades, ocasionando:^{1,2}



01 Retardo no esvaziamento gástrico

Baixa tolerabilidade 02

03 Pressão intrabdominal aumentada

Diarreia e constipação 04

Como a Terapia Nutricional pode ajudar?

O uso precoce de fórmulas especializadas, como a linha **Peptamen®**, pode ajudar a atender necessidades nutricionais específicas.



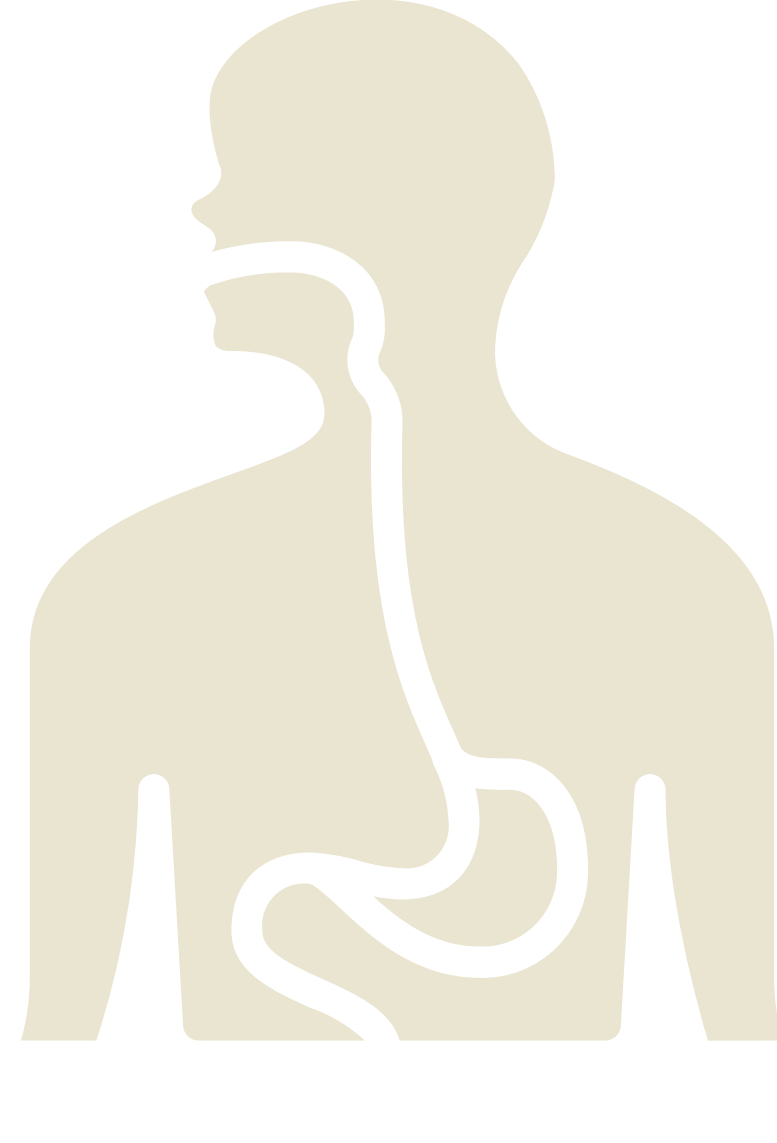
Diferenças entre WHEY PROTEIN x caseína

WHEY PROTEIN possui maior teor de leucina* do que a caseína.³

*Leucina é um importante aminoácido para estimulação da proteína nos músculos.⁴

WHEY PROTEIN contém todos os aminoácidos essenciais e as mais altas concentrações de aminoácidos sulfurados totais (metionina e cisteína), lisina, treonina e triptofano comparados à caseína.³

WHEY PROTEIN possui boa digestibilidade e é rapidamente absorvido pelo organismo.⁵



Funcionalidade e digestibilidade das proteínas

3

Com o WHEY PROTEIN, há maior síntese de proteínas, enquanto a caseína tem um efeito maior na redução da degradação de proteínas.³

2

A caseína retarda a entrega de aminoácidos ao intestino porque suas proteínas contendo fosfato precipitam sob o pH gástrico ácido. Por outro lado, o WHEY PROTEIN permanece solúvel e rapidamente passa através do estômago que conduz para uma entrega rápida de aminoácidos para a circulação.³

1

Enquanto o WHEY PROTEIN é digerido rapidamente, a digestão da caseína é mais lenta.^{3,6}

100% WHEY PROTEIN

Mesmo no ambiente ácido do estômago, as fórmulas que contêm 100% WHEY PROTEIN permanecem líquidas. O WHEY PROTEIN facilita o esvaziamento gástrico e também promove tolerância. Outras fórmulas enterais com caseína intacta, podem aglutinar no ambiente do estômago e promover um esvaziamento mais lento, além de causar regurgitação em alguns casos, diferente das fórmulas com 100% WHEY PROTEIN.⁶



PEPTAMEN®

É comprovado que **Peptamen®** promove maior tolerância e absorção, fornecendo uma terapia nutricional especializada com foco nos melhores resultados para o paciente crítico.⁷⁻⁹



NÃO CONTÉM GLÚTEN



Importante lembrar:

Os TCM são lipídios relativamente pequenos e solúveis em água, o que lhes permite ser facilmente absorvidos pelas vilosidades e pelo intestino delgado. Eles são em seguida transportados diretamente ao fígado pela veia porta, onde são rapidamente convertidos em energia para ser usada em todo o corpo.¹⁰

POTENCIALIZA A RECUPERAÇÃO DO PACIENTE



NÃO CONTÉM GLÚTEN

FASE AGUDA



NÃO CONTÉM GLÚTEN

FASE CRÔNICA

O tratamento do paciente envolve tanto o acompanhamento nutricional quanto um conjunto de procedimentos terapêuticos que fazem parte da avaliação de uma equipe multidisciplinar.

Referências:
1. González JCM, Montiel BE. Complicaciones gastrointestinales en el paciente crítico. Nutrición Hospitalaria. 2007;22(Supl. 2):56-62.
2. Reintam A, et al. Gastrointestinal failure score in critically ill patients: a prospective observational study [published correction appears in Crit Care. 2008;12(5):438]. Crit Care. 2008;12(4):R90.
3. Pennington B, et al. Whey protein stimulates postprandial muscle protein accretion more effectively than do casein and casein hydrolysate in older men. Am J Clin Nutr. 2011;93(5):997-1005.
4. Duan Y, et al. The role of leucine and its metabolites in protein and energy metabolism. Amino Acids. 2016;48(1):41-51.
5. Boirie Y, et al. Slow and fast dietary proteins differently modulate postprandial protein accretion. Proc Natl Acad Sci U S A. 1997;94(26):14930-5.
6. Abrahão V. Nourishing the dysfunctional gut and whey protein. Curr Opin Clin Nutr Metab Care. 2012;15(5):480-4.
7. Khoshdel V, Brown S. Gastric emptying of two whey-based formulas of different energy density and its clinical implication in children with volume intolerance. Eur J Clin Nutr. 2002;56(7):666-8.
8. Lee ZY, et al. Enhanced Protein-Energy Provision via the Enteral Route in Critically Ill Patients (PEEP-UP Protocol): A Review of Evidence. Nutr Clin Pract. 2015;31(1):66-79.
9. Fried MD, et al. Decrease in gastric emptying time and episodes of regurgitation in children with spastic quadriplegia fed a whey-based formula. The Journal of Pediatrics. 1992;120(4):569-72.
10. Coleene W. Aplicações clínicas dos ácidos graxos de cadeia média. In: Curi R, et al. Entendendo a gordura e os ácidos graxos. Barueri: Manole; 2002. p.441-50.



Loja virtual da Nestlé:
www.nutricaoatevoce.com.br

Para mais informações, acesse: www.avantenestle.com.br
Serviço de atendimento ao profissional de saúde 0800-7702461

NHS0000225

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

