

DISFAGIA

A **disfagia** é uma condição em que o paciente apresenta o apresenta dificuldade de engolir com o risco de que os líquidos e alimentos entrem pelas vias aéreas, podendo causar consequências graves.¹

ESPESSANTES

A principal estratégia para garantir a qualidade e segurança da alimentação é modificar a textura e o espessamento dos alimentos, através de produtos chamados de agentes espessantes, que são recomendados com o objetivo de diminuir a velocidade do fluxo e permitir mais tempo para o fechamento das vias aéreas.¹

Quando usar?

São indicados para pacientes com disfagia que não possuem força na língua adequada de propulsão para conduzir o bolo alimentar através da orofaringe e para pacientes sem força muscular faríngea.³

Tipos de Espessantes

à base de goma



à base de amido^{4,5}

Nível de espessura

Os líquidos têm um limite de espessamento, porque se forem muito espessos podem formar resíduos orais ou faríngeos que acabam por agravar a invasão das vias aéreas pelos alimentos.⁴



Líquidos levemente espessos

Gerenciamento leve da disfagia.



Líquidos mais espessos

formas mais graves e complexas da disfagia.²

VANTAGEM DA GOMA X AMIDO**GOMA**

Os espessantes à base de goma são mais adequados e seguros para pacientes acima dos 4 anos de idade, formando soluções altamente viscosas com quantidades menores do produto, pois:⁵

- Não alteram a cor;
- Não alteram o sabor;
- Mantêm a espessura atingida na boca;
- Não alteram os nutrientes do alimento ou da bebida espessado;
- Não formam resíduos após a deglutição.

**AMIDO**

Os espessantes à base de amido são feitos com farinha de milho e tapioca. Muitas vezes não são adequados e seguros porque:⁴

- A viscosidade pode ser perdida pelo efeito da amilase na saliva;
- Geram resíduos piorando a palatabilidade;
- Pioram a palatabilidade do alimento ou bebida espessado;
- Perdem sua espessura e viscosidade:
 - Na agitação prolongada;
 - No aquecimento;
 - No contato com ingredientes ácidos como o limão e a laranja.
- São difíceis de preparar, precisando de calor para ajudá-los a inchar e absorver água.²

ESPESSANTES INADEQUADOS

Espessantes caseiros como: farinha, amido de milho e tapioca são inadequados por sua falta de estabilidade e palatabilidade, colocando o paciente em risco de aspiração laringotraqueal e comprometimento da adesão ao tratamento, aumentando assim, as chances de internação hospitalar por infecções e desnutrição e/ou desidratação.³

ESPESSANTES NA ADMINISTRAÇÃO DE MEDICAMENTOS

Administrar medicamentos líquidos com espessantes é possível, mas o nível correto de espessura é específico para cada paciente, conforme suas características e limitações. Deve ser sempre definido e constantemente monitorado por um profissional de saúde.²

**Bibliografia**

- 1- Rodrigues CS, et al. Avaliação multidisciplinar para adequação da dieta em pacientes com sinais de disfagia em um hospital referência em infectologia no Amazonas. Brazilian Journal of Health Review. Braz. J. Hea. Rev. 2020;3(6):20088-104.
- 2- Cichero J. The Critical Role of Thickeners in the Therapeutic Medical Management of People with Dysphagia. Regulatory Focus; 2019.
- 3- Steele C, et al. "The Influence of Food Texture and Liquid Consistency Modification on Swallowing Physiology and Function: A Systematic Review." Dysphagia. 2015;30(1):2-26.
- 4- Cichero J. The Critical Role of Thickeners in the Therapeutic Medical Management of People with Dysphagia. Regulatory Focus; 2019.
- 5- Pagno CH, et al. Desenvolvimento de espessante alimentar com valor nutricional agregado, destinado ao manejo da disfagia. Ciência Rural. 2014;44(4):710-6.



Acompanhe as novidades do Avante Nestlé nas redes sociais:

AvanteNestlé **avantenestlebr** **AvanteNestléBR**

Serviço de atendimento ao profissional de saúde: 0800-7702461. Para solucionar dúvidas, entre em contato com seu representante. Material destinado exclusivamente a profissionais de saúde. Proibida a distribuição aos consumidores.

