



Ośrodek Kardiologii Inwazyjnej IKARDIA

DIETA O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI -DIETA DO ŻYWIENIA PRZEZ ZGŁĘBNIK LUB PRZETOKĘ - SONDA

Zastosowanie i cel diety

Dieta do żywienia przez zgłębnik lub przetokę stosowana jest:

- u chorych nieprzytomnych
- u chorych z zaburzeniami połykania na tle neurologicznym
- w niektórych chorobach jamy ustnej
- w urazach części twarzowej czaszki
- po oparzeniach jamy ustnej, przełyku i żołądka
- w nowotworach przełyku, wpustu żołądka
- w niedrożności górnej części przewodu pokarmowego
- w innych chorobach zgodnie z zaleceniem lekarza

Charakterystyka diety

Dieta do żywienia przez zgłębnik lub przetokę musi mieć taką konsystencję, aby nie wystąpiły trudności w jej podawaniu. Pokarm musi przechodzić swobodnie przez zgłębnik.

Dieta ta ma zapewnić pacjentowi odpowiednią podaż energii i wszystkich niezbędnych składników odżywczych. Powinna być dobrze tolerowana przez chorego; nie może dawać uczucia pełności, rozpierania w nadbrzuszu, bólu i wzdęcia brzucha, wywoływać nudności, wymiotów, biegunek i zaparc.

Potrawy należy przygotowywać metodą gotowania.

Do żywienia przez zgłębnik można wykorzystać dietę płynna wzmocnioną.

Zaleca się podawanie pożywienia przez zgłębnik lub przetokę w 6 równych porcjach po 250-350 ml = 1800 -2100ml

Po każdym podaniu diety sondę należy przepłukać wodą.

W czasie karmienia pacjent powinien znajdować się w pozycji siedzącej lub półsiedzącej.

Podawany pokarm powinien mieć temperaturę ok. 35 – 37C i nie powinien być za gęsty, gdyż

wtedy będzie powodował zatykanie się przewodów.

Posiłki powinny mieć konsystencję płynną i być przygotowywane na bazie dozwolonych produktów (wymienionych w tab.)

Uwaga! W przypadku cukrzycy należy wykluczyć z diety dodatek cukru i słodkich produktów jak dżem, miód, cukier, słodczyce

Produkty	Dozwolone	Zabronione
Zbożowe	Pieczywo jasne, ryż biały, kasza manna, sucharki, mąka pszenna, bułki pszenne, mąka ziemniaczana, mąka pszenna	Pieczywo żytnie, kasza gryczana i pęczak, ciasto francuskie, kasza jagłana
Nabiał i jaja	Mleko, twaróg chudy, serki homogenizowane, twaróg chudy i półtłusty, gotowane jajka, jogurt	Serki topione, sery dojrzewające, sery pleśniowe, tłuste twarogi, serki kanapkowe, ser feta
Mięso i ryby	Drób (bez skóry), cielęcina, chude ryby, chuda wędlina, chuda wieprzowina	Ryby i mięsa wędzone, baranina, kaczki, gęsi, salami, pasztety, kielbasy, parówki, mięso panierowane, konserwy, podroby
Warzywa	Młode i delikatne warzywa marchew, pietruszka, seler korzeniowy, dynia, burak	Warzywa kapustne (kapusta, brukselka, brokuły, kalafior), szczypiorek, cebula, warzywa strączkowe (fasola, groch, ciecierzycza, soczewica), papryka, rzodkiewka, grzyby, kukurydza
Owoce	Dojrzałe owoce Banany, jabłko i brzoskwinia (bez skórki), truskawki	Gruszki, śliwki, czereśnie, owoce suszone, orzechy
Tłuszcze	Masło, oliwa z oliwek, olej rzepakowy	Smalec, słonina, boczek
Napoje	Woda mineralna, herbata, kompot	Alkohol, mocna kawa, czekolada, napoje gazowane

Zupy, sosy	Zupy na wywarach warzywnych lub mięsie drobiowym, krupnik, kleiki, zupa jarzynowa, zupa ziemniaczana	Zupy na tłustych mięsach, zupa fasolowa i grochowa, kapuśniak, zupa grzybowa, sosy na tłustych wywarach
Ziemniaki	Ziemniaki gotowane, puree	Ziemniaki smażone, placki ziemniaczane, frytki, chipsy
Cukier i słodycze	Dżemy niskosłodzone, galaretki, kisiel, budyń, przeciery owocowe, musy	Czekolada, cukierki, batony, ciastka kruche, ciastka francuskie, torty, ciasta, chałwa, ptysie, sernik, lody, bita śmietana

Opracowała: mgr Patrycja Łukanty

źródło: H. Ciborowska, A. Rudnicka „Dietetyka Żywność zdrowego i chorego człowieka”;

M. Grzymieślowski „Dietetyka Kliniczna”;