



NUTRICIA
LIFE-TRANSFORMING NUTRITION

SOLUÇÕES NUTRICIONAIS PARA O PACIENTE CRÍTICO



Linha
Nutrison | UTI
Nutrindo recomeços.

PROTISON

INDICAÇÃO: Adequado desde o início para a maioria dos pacientes graves.¹

- ✓ **Ótima tolerabilidade** demonstrada em pacientes graves com múltiplas falências orgânicas¹
- ✓ Atingimento de **80%** das metas proteicas em **72 horas demonstrado em pacientes graves**¹
- ✓ Seu **alto aporte proteico e proporção ideal de energia e proteína** contribuem com a recuperação do paciente²⁻⁶



Imagem Ilustrativa.

**1ª OPÇÃO
EM PACIENTES
GRAVES**

Sistema fechado:
Pack 500 ml

NÃO CONTÉM GLÚTEN. Isento de sacarose e lactose.

FICHA TÉCNICA

- **75 g proteína/l** e Mix P4 com melhor tolerabilidade e que não coagula no estômago.²⁰⁻²⁵
- **Osmolaridade** | 270 mOsm/l
- **MF6™** | contém FOS e inulina com ação prebiótica⁷⁻⁹
- **Mix de carotenoides** | ação antioxidante¹⁰

DENSIDADE CALÓRICA | 1,25 kcal/ml

Proteínas **24%**
35% proteína de soro do leite
25% caseinato
20% proteína de ervilha
20% proteína de soja

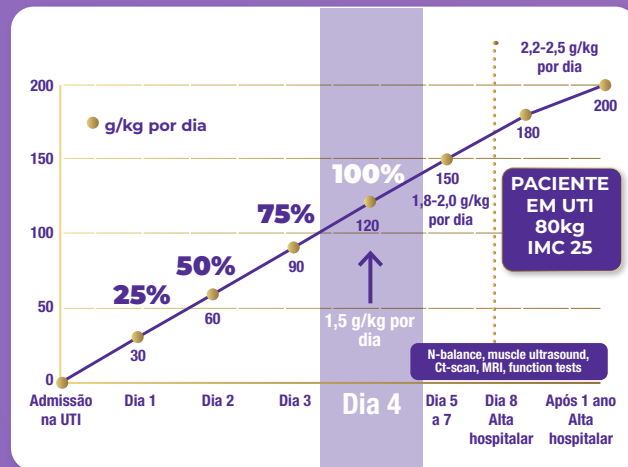
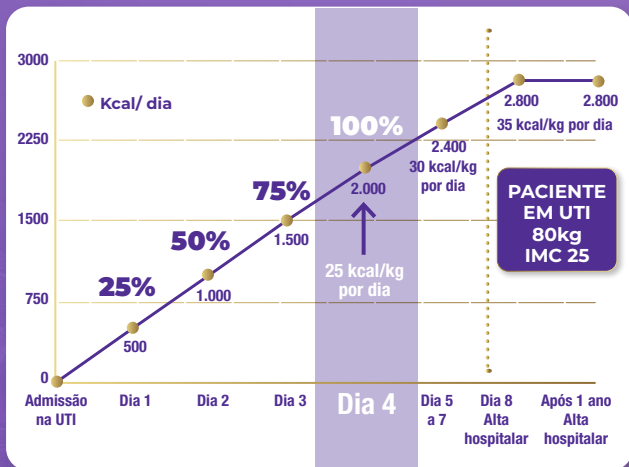


Carboidratos **49%**
100% maltodextrina

Lipídios **27%**
43% óleo de girassol
38% óleo de canola
17% TCM
2% óleo de peixe
<10% VET** em gorduras saturadas²⁶

**VET = Valor Energético Total

A OFERTA GRADUAL DE PROTEÍNA ESTÁ ASSOCIADA COM UMA **REDUÇÃO SIGNIFICATIVA DA MORTALIDADE EM 6 MESES E MELHORES DESFECHOS**¹¹



Adaptado de: Koekkoek KWAC, van Zanten ARH. Nutrition in the ICU: new trends versus old-fashioned standard enteral feeding? Curr Opin Anaesthesiol. 2018 Apr;31(2):136-143.

	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5-7
Volume de Protison	390 ml	760 ml	1170 ml	1600 ml	2000 ml
Caloria	499 kcal	973 kcal	1498 kcal	2048 kcal	2560 kcal
Proteína	29 g	57 g	88 g	120 g	150 g

DIASON ENERGY HP 1.5

INDICAÇÃO: Pacientes graves hiperglicêmicos ou diabéticos^{12,13}

- ✓ **Perfil glicêmico e insulínico superior**, clinicamente comprovado^{12,14}
- ✓ Seu **alto aporte proteico e calórico** favorece a recuperação do paciente^{2,3}
- ✓ **Ótima tolerabilidade** graças a menor osmolaridade e isenção de frutose^{12,13}

Imagem Ilustrativa.



**TOLERABILIDADE
E CONTROLE
GLICÊMICO
PROVADOS¹²**

Sistema fechado:
Pack 1L

NÃO CONTÉM GLÚTEN. Isento de sacarose e lactose.

FICHA TÉCNICA

- **77 g proteína/l** e kcal NP/g N=95:1
- **Osmolaridade** | 395 mOsm/l
- **MF6™** | contém FOS e inulina com ação prebiótica⁷⁻⁹
- **Mix de carotenoides** | ação antioxidante¹⁰

DENSIDADE CALÓRICA | 1,5 kcal/ml

Proteínas **20,5%**
60% caseinato
40% proteína de soja
parcialmente hidrolisada

Carboidratos **33,1%**
73% maltodextrina
27% isomaltulose

Lipídios **46,4%**
43,9% óleo de girassol
53,7% óleo de canola
2,4% óleo de peixe
Baixo teor de gorduras saturadas²
4,8% do VET**



**VET = Valor Energético Total

Improved Glucose Profile in Patients With Type 2 Diabetes With a New, High-Protein, Diabetes-Specific Tube Feed During 4 Hours of Continuous Feeding

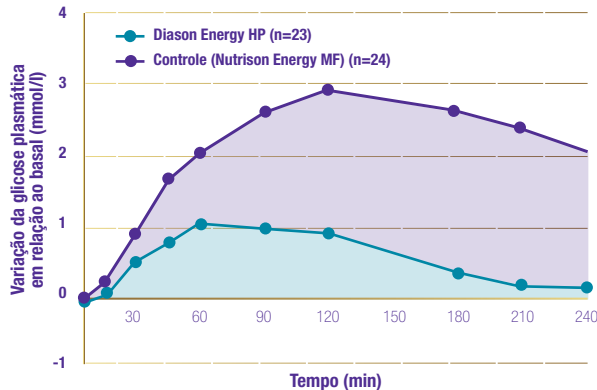
Mirian Lansink, PhD¹; Zandrie Hofman, MSc¹; Stefano Genovese, MD²; Carlette H. F. C. Rouws, MSc¹; and Antonio Ceriello, MD^{3,4}

Journal of Parenteral and Enteral Nutrition
Volume XX Number X
Month 201X 1–8
© 2016 American Society
for Parenteral and Enteral Nutrition
DOI: 10.1177/0148607115625635
jpen.sagepub.com
hosted at
online.sagepub.com



Adaptado de: Lansink M et al. Improved glucose profile in patients with type 2 diabetes with a new, high-protein, diabetes specific tube feed during 4 hours of continuous feeding. JPEN, 2016; Jan 29:1-8

ESTUDO RANDOMIZADO CONTROLADO, DUPLO-CEGO E CRUZADO 24 PACIENTES AMBULATORIAIS DM TIPO 2 COM ADMINISTRAÇÃO CONTÍNUA POR 4H DE DIASON ENERGY HP OU UMA FÓRMULA CONTROLE ISOCALÓRICA COM FIBRAS¹²



- ✓ Melhora significativa do perfil glicêmico $p < 0,001$
- ✓ Melhora significativa do perfil insulínico
- ✓ Sem diferenças significantes de tolerância gastrointestinal

PROTEIN PLUS ENERGY 1.5

INDICAÇÃO: Pacientes graves com restrição de volume ou alta demanda calórica e proteica^{15,16}

- ✓ Seu **alto aporte proteico e calórico** favorece a recuperação do paciente^{2,3}
- ✓ Oferece **melhor tolerabilidade**:¹⁷
 - Baixa osmolaridade
 - Exclusiva combinação de quatro proteínas de alto valor biológico e rápido esvaziamento gástrico¹⁷
- ✓ **Isento de fibras**



Imagem ilustrativa.

Sistema fechado:
Pack 1L e 500 ml

NÃO CONTÉM GLÚTEN. Isento de sacarose e lactose.

FICHA TÉCNICA

- **75 g proteína/l** e kcal NP/g N=100:1
- **Osmolaridade** | 350 mOsm/l
- **Mix de carotenoides** | ação antioxidante¹⁰
- **EPA e DHA** atendendo 100% a recomendação diária (0,50 g/dia)^{18,19}
- **Alto teor de Vitamina D** (20 mcg/l)

DENSIDADE CALÓRICA | 1,5 kcal/ml

Proteínas **20%**
35% proteína do soro do leite
25% caseinato de sódio
20% proteína isolada de soja
20% proteína isolada de ervilha



Carboidratos **45%**
77,2% maltodextrina
22,8% xarope de glicose

Lipídios **35%**
42,9% óleo de girassol
37,9% óleo de canola
17,5% TCM
1,7% óleo de peixe
Baixo teor de gorduras saturadas² 9% do VET**



**VET = Valor Energético Total

Linha
Nutrison UTI
Nutrindo recomeços.

SOLUÇÕES NUTRICIONAIS
TERAPIA INTENSIVA



Pack 500 mL



Pack 1000 mL



Pack 1000 e 500 mL

Referências: 1. van Zanten AR et al. High-protein enteral nutrition enriched with immune-modulating nutrients vs standard high-protein enteral nutrition and nosocomial infections in the ICU: a randomized clinical trial. *JAMA*. 2014 Aug 6;312(5):514-24. 2. Singer P, Blaser AR, Berger MM, Alhazzani W, Calder PC, Casaer MP, et al. ESPEN guideline on clinical nutrition in the intensive care unit. *Clin Nutr*. 2019;38(1):48-79. 3. McClave SA, Taylor BE, Martindale RG et al. Guidelines for the Provision and Assessment of Nutrition Support Therapy in the Adult Critically Ill Patient: Society of critical care medicine (SCCM) and American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (A.S.P.E.N.). *JPEN J Parenter Enteral Nutr*. 2016;40(2):159-211. 4. Weijs PJ, et al. Optimal protein and energy nutrition decreases mortality in mechanically ventilated, critically ill patients: A prospective observational cohort study. *JPEN*. 2012;36(1):60-8. 5. Allingstrup MJ, et al. Provision of protein and energy in relation to measured requirements in intensive care patients. *Clin Nutr*. 2012;31(4):462-8. 6. Koekkoek KWAC, van Zanten ARH. Nutrition in the ICU: new trends versus old-fashioned standard enteral feeding? *Curr Opin Anaesthesiol*. 2018 Apr;31(2):136-143. 7. Yagmurdur H. *Asia Pac J Clin Nutr*. 2016;25(4):740-746. 8. Wiersma NJ et al. Ned Tijdschr Diëtisten 2001;56:249-7. 9. Chittawatnarat K. *Asia Pac J Clin Nutr*. 2010;19(4):458-464. 10. Vaisman N et al. Enteral feeding enriched with carotenoids normalizes the carotenoid status and reduces oxidative stress in long-term enterally fed patients. *Clin Nutr*. 2006 Dec;25(6):897-905. 11. Koekkoek WAC, et al. Timing of PROTEIn Intake and clinical outcomes of adult critically ill patients on prolonged mechanical VENTilation: The PROINVENT retrospective study. *Clin Nutr*. 2019 Apr;38(2):883-890. 12. Lansink M et al. Improved glucose profile in patients with type 2 diabetes with a new, high-protein, diabetes specific tube feed during 4 hours of continuous feeding. *JPEN*. 2016, Jan 29:1-8. 13. Barazzoni R, et al. Carbohydrates and insulin resistance in clinical nutrition: Recommendations from the ESPEN expert group. *Clin Nutr*. 2017 Apr;36(2):355-363. 14. Cook CB et al. *J Hosp Med*. 2009;4:ET-E14. Pasquel FJ et al. *Diabetes Care*. 2010;33(4):739-741. 15. Toledo D, Castro M. *Falência Nutricional na Unidade de Terapia Intensiva: a Desnutrição do Paciente Grave*. In: *Terapia Nutricional em UTI*. Ted - Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 16. Rosenfeld R. *Falência nutricional: conceito e base para a terapia nutricional no paciente grave*. In: *Nutrição - Série medicina de urgência e terapia intensiva*. Instituto Sírio-Libanês de Ensino e Pesquisa. Editora Atheneu, 2015. 17. Van den Braak CC et al. A novel protein mixture containing vegetable proteins renders enteral nutrition products non-coagulating after in vitro gastric digestion. *Clin Nutr*. 2013 Oct;32(5):765-71. 18. Kris-Etherton PM, et al. Dietary reference intakes for DHA and EPA. *Prostaglandins Leukot Essent Fatty Acids*. 2009;81:99-104. 19. WHO. *Interim Summary of Conclusions and Dietary Recommendations on Total Fat & Fatty Acids*. From the Joint FAO/WHO Expert Consultation on Fats and Fatty Acids in Human Nutrition, 10-14 November, 2008, Geneva. 20. Abrahamse E et al. Gastric non-coagulation of enteral tube feed yields faster gastric emptying of protein in a dynamic in vitro model. *Clinical Nutrition Supplements* Sept. 2012 7(1):119. PP239-sun. 21. Liu J, Klebach M, Abrahamse E et al. Specific protein mixture reduces coagulation: An in vitro stomach model study mimicking a gastric condition in critically ill patients. *Clinical Nutrition Supplements* Sept. 2016 Volume 35, Supplement 1, Page S220 MON-P182. 22. Kuyumcu S, Menne D, Curcic J et al. Noncoagulating Enteral Formula Can Empty Faster From the Stomach: A Double-Blind, Randomized Crossover Trial Using Magnetic Resonance Imaging. *J Parenter Enteral Nutr*. 2015 Jul;39(5):544-51. 23. Klebach M et al. The effect of protein type in enteral nutrition formulas on coagulation in the stomach in vivo; Post hoc analyses of a randomised controlled trial with MRL. *Clin Nutr* 2016, vol. 40, pp 24. Lutikhoid J, Norren van K, Rijna H et al. Jejunal feeding is followed by a greater rise in plasma cholecystokinin peptide YY, glucagon-like peptide 1, and glucagonlike peptide 2 concentrations compared with gastric feeding in vivo in humans: randomized trial. *Am J Clin Nutr* 2016;103:435-43. 25. Van den Braak CCM, Klebach M, Abrahamse E et al. A novel protein mixture containing vegetable proteins renders enteral nutrition products non-coagulating after in vitro gastric digestion. *Clinical Nutrition* 2013;32(5):765-771. 26. Diretriz sobre o consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular. *Arq Bras Cardiol*. 2013;100(1Supl.3):1-40

Material destinado exclusivamente para profissionais de saúde. Proibida distribuição/reprodução total e/ou parcial.

A distribuição deste material por meios digitais é uma exceção em razão das medidas de restrição tomadas frente à pandemia do COVID-19

**CENTRAL DE
RELACIONAMENTO**
0800 551 404

sac@danonenutricia.com.br

OS PRODUTOS MENCIONADOS NÃO
CONTÊM GLÚTEN

Imagens ilustrativas.

Junho/ 2020

