



TOLERABILIDADE

DIGESTIBILIDADE



Reabilitação na criticidade:
**A composição lipídica associada à
qualidade proteica pode ser seu aliado**



Linha
Nutrison | UTI

O padrão em tolerabilidade



Manejo do paciente crítico no **ANABOLISMO**

A fase pós-aguda segue com melhora do paciente e reabilitação, mas ainda existem desafios relacionados à terapia nutricional¹

ALCANCE DAS METAS NUTRICIONAIS

INFLAMAÇÃO

ESTRESSE OXIDATIVO

IMOBILIDADE NO LEITO

LESÃO DE PELE

ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL

A ESCOLHA DA TNE*

necessita não somente contribuir com o alcance das metas nutricionais, mas também permitir a evolução da prescrição.¹

MANTER/ RECUPERAR O ESTADO NUTRICIONAL²

ATENUAR O CATABOLISMO²

MINIMIZAR PERDAS PROTEICAS²

MODULAR A RESPOSTA INFLAMATÓRIA¹

CONTROLAR A DISGLICEMIA³

*Terapia Nutricional Enteral

Linha
Nutrison | UTI
O padrão em tolerabilidade

NÃO HIPERALIMENTAR¹

ATINGIR METAS¹

Rever metas¹



FASE PÓS AGUDA⁴
(reabilitação ou cronicidade)

MANTER/ RECUPERAR O ESTADO NUTRICIONAL²

ATENUAR O CATABOLISMO²

MINIMIZAR PERDAS PROTEICAS²

MODULAR A RESPOSTA INFLAMATÓRIA¹

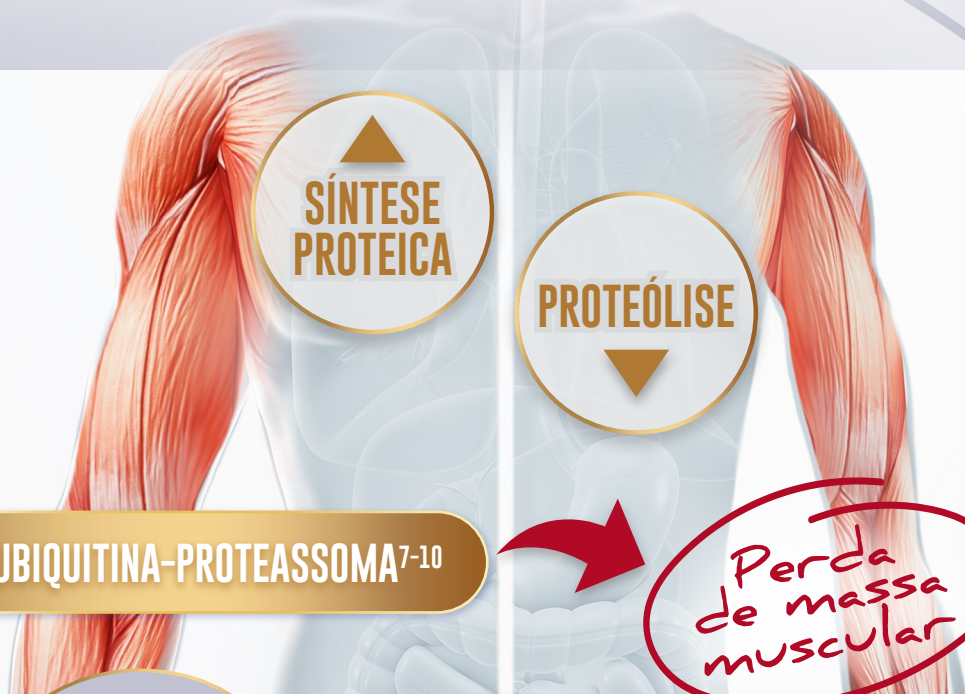
CONTROLAR A DISGLICEMIA³

ANABOLISMO

A FASE PÓS-AGUDA SEGUE COM MELHORA NA REABILITAÇÃO.
O alcance de metas agressivas de calorias e proteínas é necessário para aumentar a recuperação da massa muscular funcional e prevenir novas perdas^{1,4}

A perda muscular do paciente crítico é um problema clínico^{5,6} O ÓLEO DE PEIXE PODE SER SEU ALIADO¹¹⁻¹⁴

Linha
Nutrison UTI
O padrão em tolerabilidade



SISTEMA UBIQUITINA-PROTEASSOMA⁷⁻¹⁰

Perda de massa muscular

óleo de peixe

DHA

EPA

Importante elemento na modulação da proteólise!

Diminui a atividade do sistema de catabolismo muscular ubiquitina-proteassoma
FAVORECENDO A SÍNTESE MUSCULAR¹¹⁻¹⁴

+ Saiba mais

A QUALIDADE PROTEICA da formulação enteral pode contribuir para a tolerância digestiva do doente crítico¹⁻³

20% Proteína da Ervilha

20% Proteína Isolada de Soja

P4

35% Whey (Proteína do Soro do Leite)

25% Caseína

+ Saiba mais



ÓLEO DE PEIXE

Importante elemento na modulação da proteólise!¹¹⁻¹⁴

Por que os benefícios dos nutrientes da linha Nutrison se diferenciam das demais fórmulas poliméricas e oligoméricas?



Linha Nutrison | UTI

O padrão em tolerabilidade



PARÂMETRO

Nutrison Advanced Protison

Nutrison Protein Plus Energy

Nutrison Advanced Diason Energy HP

% Lipídico

27%

35%

46,4%

Distribuição dos Lipídios

43% óleo de girassol, 38% óleo de canola, 17% TCM*,
2% óleo de peixe

42,9% óleo de girassol, 37,9% óleo de canola, 17,5% TCM*,
1,7% óleo de peixe

43,9% óleo de girassol, 53,7% óleo de canola,
2,4% óleo de peixe

Relação $\omega 6:\omega 3$

5:1

2,8:1

4,3:1

Gorduras Totais (g)

37 g/L

58 g/L

77 g/L

Gorduras Saturadas (g)

10 g/L
7,2% do VET**
em gorduras saturadas

15 g/L
9% do VET**
em gorduras saturadas

8 g/L
4,8% do VET**
em gorduras saturadas

*Triglicerídeo de cadeia média **Valor energético total

Material técnico científico destinado exclusivamente a profissionais de saúde. Proibido reprodução total e/ou parcial.



QUALIDADE PROTEICA

Tão importante quanto a quantidade é a qualidade proteica ofertada na terapia nutricional!²²

Linha
Nutrison | UTI
O padrão em tolerabilidade

BLEND PROTEICO que:



NÃO COAGULA NO ESTÔMAGO^{23,24}



ATENDE 100% DAS NECESSIDADES DE AMINOÁCIDOS^{25,26}

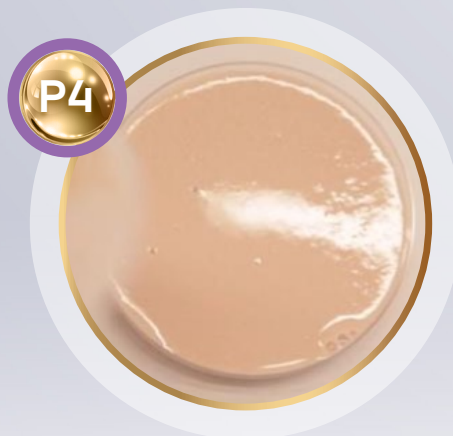
CIÊNCIA EM FOCO!

MENOR VOLUME RESIDUAL GÁSTRICO COM P4
Durante a infusão da Nutrição Enteral²⁷

MAIOR ESVAZIAMENTO GÁSTRICO
Após a infusão da Nutrição Enteral²⁷

A QUALIDADE PROTEICA QUE PROMOVE TOLERABILIDADE NA CRITICIDADE!^{22-24,26-29}

Melhor tolerância digestiva no paciente crítico comprovada através de estudos *in vitro* e *in vivo*^{22-24, 26-29}



Blend Proteico
(whey, caseína, soja, ervilha)



Caseína

A COMPOSIÇÃO LIPÍDICA É FUNDAMENTAL

para os melhores desfechos clínicos na UTI^{15,16}

Linha
Nutrison | UTI
O padrão em tolerabilidade

TCM*

- Facilita digestão, absorção e contribui para melhor tolerabilidade da formulação.⁴⁹
- Fonte rápida de energia.⁴⁹

$\omega 6:\omega 3$

PUFA***

- Modulação da Inflamação.^{47,48,50}
- Interfere positivamente no catabolismo proteico.^{47,48,50}
- Competência imunológica.^{47,48,50}

$\omega 9$

MUFA**

- Gerenciamento do controle glicêmico.⁵¹



SÍNTESE DE HORMÔNIOS^{47,48}



PARTICIPAÇÃO NO PROCESSO INFLAMATÓRIO E NO ESTRESSE OXIDATIVO^{47,48}



MEDIADORES INTRA E EXTRA CELULARES DA RESPOSTA IMUNE^{47,48}



REDUÇÃO DO CATABOLISMO PROTEICO^{47,48}



Linha Nutrison | UTI

O padrão em tolerabilidade

75g-77g
proteína/L



POLIMÉRICA
SEM FIBRAS

**Nutrison
Protein Plus Energy**
1,5kcal/mL

+ Saiba mais



POLIMÉRICA
COM FIBRAS

**Nutrison advanced
Protison**
1,25kcal/mL

+ Saiba mais



Com nutrientes
que contribuem
para o
CONTROLE
GLICÊMICO^{2,4}

**Nutrison advanced
Diason Energy HP**
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

55g-63g
proteína/L



POLIMÉRICA
SEM FIBRAS

Nutrison Energy
1,5kcal/mL

+ Saiba mais



POLIMÉRICA
COM FIBRAS

**Nutrison
Protein Plus MF**
1,25kcal/mL

+ Saiba mais



POLIMÉRICA
COM FIBRAS

**Nutrison
Energy MF**
1,5kcal/mL

+ Saiba mais



Com nutrientes
que contribuem
para a
CICATRIZAÇÃO^{17,18}

**Nutrison advanced
Cubison**
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

até
44g
proteína/L



POLIMÉRICA
SEM FIBRAS

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais



POLIMÉRICA
COM FIBRAS

Nutrison Multi Fiber
1,0kcal/mL

+ Saiba mais



Com nutrientes
que contribuem
para o
CONTROLE
GLICÊMICO^{2,4}

**Nutrison advanced
Diason**
1,0kcal/mL

+ Saiba mais



OLIGOMÉRICA

**Nutrison advanced
Peptisorb**
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

Conteúdo adicional

> Fibras

> Carotenoides

> Proteínas

MIX DE FIBRAS COM SEGURANÇA NA TERAPIA NUTRICIONAL:

A estratégia efetiva para o manejo das alterações na motilidade intestinal¹⁹

Com base no consenso de especialistas, sugere-se **CONSIDERAR O USO DE FÓRMULAS CONTENDO MIX DE FIBRAS QUANDO HÁ EVIDÊNCIAS DE DIARREIA PERSISTENTE.**⁷

30 a 72%
dos pacientes críticos
apresentam diarreia!²⁰

15 a 83%
dos pacientes críticos
apresentam constipação!²¹⁻²³

3
GOMA
ARÁBICA²⁴⁻²⁶

4
POLISSACARÍDEO
DE SOJA²⁴⁻²⁶

2
INULINA²⁴⁻²⁶

5
AMIDO RESISTENTE²⁴⁻²⁵

1
FOS^{**24-26}

6
CELULOSE²⁴⁻²⁶

Linha
Nutrison | UTI
O padrão em tolerabilidade



CLINICAMENTE
COMPROVADO!

- ✓ Reduz diarreia^{27,28}
- ✓ Reduz constipação^{29,30}
- ✓ Reduz inchaço¹⁹
- ✓ Melhora função intestinal¹⁹
- ✓ Aumenta produção de AGCC*¹⁹
- ✓ Aumenta bifido-bactéria³¹
- ✓ Reduz tempo de internação hospitalar e complicações³²

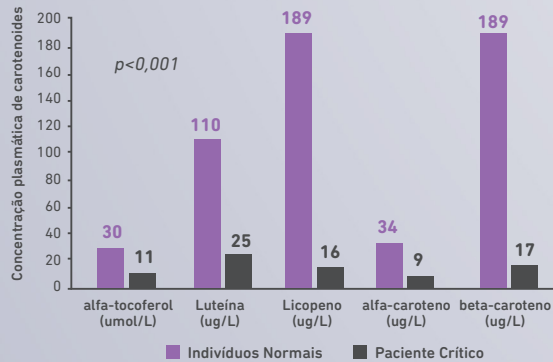
* Ácido graxo de cadeia curta

**Frutooligossacarídeo

A criticidade do paciente em terapia intensiva é MARCADA POR ESTRESSE OXIDATIVO COM REDUÇÃO DOS NÍVEIS DE CAROTENOIDES³³⁻³⁵

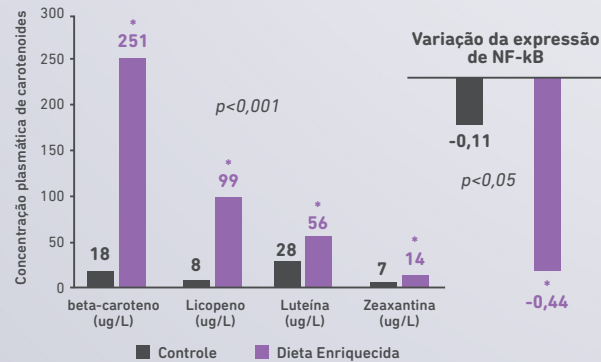
Linha
Nutrison | UTI
O padrão em tolerabilidade

A resposta inflamatória e estresse oxidativo promovem aumento da peroxidação lipídica com redução dos níveis plasmáticos de compostos antioxidantes como carotenoides³⁵



Adaptado de Quasim et al, 2003

A oferta de dieta enteral enriquecida com carotenoides foi capaz promover aumento de carotenoides séricos e modular significativamente a expressão de NF-kB³⁵



Adaptado de Vasiman et al, 2006

Diets enriquecidas com carotenoides são capazes de atenuar o estresse oxidativo e modular a inflamação³³

NUTRIENTES QUE AUXILIAM NA AÇÃO OXIDANTE^{33,34,36,37}



Aumento dos níveis de EROS caracteriza o estresse oxidativo contribuindo para disfunções mitocondriais. Estas, trazem prejuízos orgânicos, representados pelas **DISFUNÇÕES ORGÂNICAS** como falência múltipla relacionada à sepse, doença pulmonar aguda e crônica, disfunção músculo esquelética, entre outros.^{4,33}

QUALIDADE PROTEICA

Tão importante quanto a quantidade é a qualidade proteica ofertada na terapia nutricional.^{P22}

Linha
Nutrison | UTI
O padrão em tolerabilidade

BLEND PROTEICO que:



NÃO COAGULA NO ESTÔMAGO^{23,24}



ATENDE 100% DAS NECESSIDADES DE AMINOÁCIDOS^{25,26}

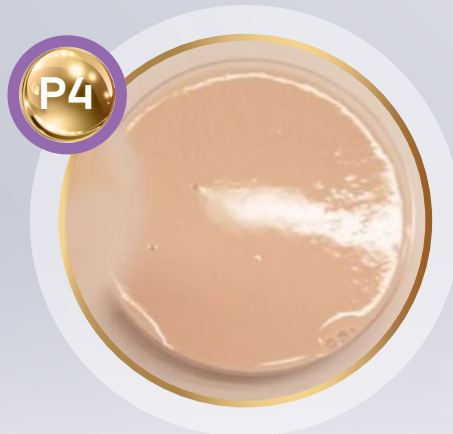
CIÊNCIA EM FOCO!

MENOR VOLUME RESIDUAL GÁSTRICO COM P4
Durante a infusão da Nutrição Enteral²⁷

MAIOR ESVAZIAMENTO GÁSTRICO
Após a infusão da Nutrição Enteral²⁷

A QUALIDADE PROTEICA QUE PROMOVE TOLERABILIDADE NA CRITICIDADE!^{22-24,26-29}

Melhor tolerância digestiva no paciente crítico comprovada através de estudos *in vitro* e *in vivo*^{22-24, 26-29}



Blend Proteico
(whey, caseína, soja, ervilha)



Caseína

Polimérica SEM FIBRAS



Nutrison Protein Plus Energy

DENSIDADE CALÓRICA

1,5 kcal/mL

Sistema fechado: Pack 1L e 500 mL

FICHA TÉCNICA

- **75 g proteína/L** e Mix P4 que contribui para minimização de complicações do trato gastrointestinal e promove melhor tolerância³⁸⁻⁴²
- **Osmolaridade** | 350 mOsm/L
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico³³⁻³⁷
- **EPA e DHA** atendendo 100% da recomendação diária (0,50 g/dia)⁴²
- **Relação $\omega 6 : \omega 3 = 2,8:1$**
- **Alto teor de Vitamina D** (20 mcg/L)

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 saturadas⁴²⁻⁴⁴
9% do VET**



*Triglicerídeo de cadeia média **Valor energético total

75g-77g
proteína/L

Nutrison
Protein Plus Energy
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

55g-63g
proteína/L

Nutrison E
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

até
44g
proteína/L

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

linha
Nutrison UTI
padrão em tolerabilidade

em nutrientes
que contribuem
para a
DIGESTIBILIDADE*

Conteúdo adicional

Fibras

Carotenoides

Proteínas

Polimérica SEM FIBRAS



Nutrison Energy

DENSIDADE CALÓRICA

1,5 kcal/mL

Sistema fechado: Pack 1L

FICHA TÉCNICA

- **60 g proteína/L** e Mix P4 que contribui para minimização de complicações de trato gastrointestinal e promove melhor tolerância³⁸⁻⁴²
- **Relação $\omega 6 : \omega 3 = 3,1:1$**
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico³³⁻³⁷
- **Baixo teor de gordura saturada (<10%)** | efeito cardioprotetor⁴²⁻⁴⁴

Proteínas
16%

35% concentrado proteico do soro do leite
25% caseinato de sódio
20% proteína isolada de ervilha
20% proteína isolada de soja



Carboidratos
49%

100% maltodextrina

Lipídios
35%

42,9% óleo de girassol
37,9% óleo de canola
17,5% TCM*
1,7% óleo de peixe (EPA + DHA)

*Triglicerídeo de cadeia média **Valor energético total

75g-77g
proteína/L

Nutrison
Protein Plus Energy
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

55g-63g
proteína/L

Nutrison E
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

até
44g
proteína/L

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

linha
Nutrison UTI
padrão em tolerabilidade

Os nutrientes
de contribuem
para a
METABOLIZAÇÃO^{11,16}

Conteúdo adicional

> Fibras

> Carotenoides

> Proteínas

Polimérica SEM FIBRAS



Nutrison

DENSIDADE CALÓRICA

1,0 kcal/mL

Sistema fechado: Pack 1L

FICHA TÉCNICA

- **40 g proteína/L** e Mix P4 que contribui para minimização de complicações do trato gastrointestinal e promove melhor tolerância³⁸⁻⁴²
- **Relação ω6 : ω3 = 2,9:1**
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico³³⁻³⁷
- **Baixo teor de gordura saturada (<10%)** | efeito cardioprotetor⁴²⁻⁴⁴

Proteínas
16%

35% concentrado proteico do soro do leite
25% caseinato de sódio
20% proteína isolada de ervilha
20% proteína isolada de soja



Carboidratos
49%

91,5% maltodextrina
8,5% farinha de arroz

Lipídios
35%

42,6% óleo de girassol
37,9% óleo de canola
17,4% TCM*
2,5% óleo de peixe (EPA + DHA)

*Triglicerídeo de cadeia média **Valor energético total

75g-77g
proteína/L

Nutrison
Protein Plus Energy
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

55g-63g
proteína/L

Nutrison E
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

até
44g
proteína/L

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

linha
Nutrison UTI
padrão em tolerabilidade

Os nutrientes
de contribuem
para a
METABOLIZAÇÃO**

Conteúdo adicional

> Fibras

> Carotenoides

> Proteínas

Polimérica COM FIBRAS




Nutrison advanced Protison

DENSIDADE CALÓRICA

1,25 kcal/mL

Sistema fechado: OptriBottle 1L e 500 mL

FICHA TÉCNICA

- **75 g proteína/L** e Mix P4 que contribui para minimização de complicações do trato gastrointestinal e promove melhor tolerância³⁸⁻⁴²
- **Osmolaridade** | 270 mOsm/L
-  **Contém FOS e Inulina:** nutrientes que auxiliam na ação prebiótica²⁸⁻³²
- **Relação $\omega 6 : \omega 3 = 5:1$**
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico³³⁻³⁷

Proteínas
24%

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



Carboidratos
49%

100% maltodextrina

Lípidios
27%

43% óleo de girassol
38% óleo de canola
17% TCM*
2% óleo de peixe (EPA + DHA)
<10% VET** em gorduras saturadas⁴²⁻⁴⁴

*Triglicerídeo de cadeia média **Valor energético total

75g-77g
proteína/L

Nutrison
Protein Plus Energy
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

55g-63g
proteína/L

Nutrison E
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

até
44g
proteína/L

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

linha
Nutrison | UTI
padrão em tolerabilidade

Um nutriente
que contribui
para a
SATISFAÇÃO¹¹⁻¹⁶

Conteúdo adicional

Fibras

Carotenoides

Proteínas

Polimérica COM FIBRAS




Nutrison Protein Plus Multi Fiber

DENSIDADE CALÓRICA

1,25 kcal/mL

Sistema fechado: Pack 1L

FICHA TÉCNICA

- **63 g proteína/L** e Mix P4 que contribui para minimização de complicações do trato gastrointestinal e promove melhor tolerância³⁸⁻⁴²
- **Osmolaridade** | 285 mOsm/L
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico³³⁻³⁷
-  **Contém FOS e Inulina:** nutrientes que auxiliam na ação prebiótica²⁸⁻³²
- **Relação ω6 : ω3 = 2,7:1**
- **Alto teor de Vitamina D** (17 mcg/L)

Proteínas
20%

35% concentrado proteico do soro do leite
25% caseinato de sódio
20% proteína isolada de ervilha
20% proteína isolada de soja



Carboidratos
45%

100% maltodextrina

Lípidios
35%

42,6% óleo de girassol
37,5% óleo de canola
17,4% TCM*
2,5% óleo de peixe (EPA + DHA)

*Triglicerídeo de cadeia média **Valor energético total

75g-77g
proteína/L

Nutrison
Protein Plus Energy
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

55g-63g
proteína/L

Nutrison E
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

até
44g
proteína/L

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

linha
Nutrison UTI
padrão em tolerabilidade

em nutrientes
de contribuem
para a
CATRIZAÇÃO**

Conteúdo adicional

Fibras

Carotenoides

Proteínas

Polimérica COM FIBRAS




Nutrison Energy Multi Fiber

DENSIDADE CALÓRICA

1,5 kcal/mL

Sistema fechado: Pack 1L

FICHA TÉCNICA

- **60 g proteína/L** e Mix P4 que contribui para minimização de complicações do trato gastrointestinal e promove melhor tolerância³⁸⁻⁴²
-  **Mix de fibras MF6:** auxilia na regularização do trânsito intestinal.²⁸⁻³²
- **Relação ω6 : ω3 = 3,1:1**
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico³³⁻³⁷
- **Baixo teor de gordura saturada (<10%)** | efeito cardioprotetor⁴²⁻⁴⁴

Proteínas
16%

35% concentrado proteico do soro do leite
25% caseinato de sódio
20% proteína isolada de ervilha
20% proteína isolada de soja



Carboidratos
49%

89,2% maltodextrina
10,8% xarope de glicose

Lípidios
35%

42,9% óleo de girassol
37,9% óleo de canola
17,5% TCM*
1,7% óleo de peixe (EPA + DHA)

*Triglicerídeo de cadeia média **Valor energético total

75g-77g
proteína/L

Nutrison
Protein Plus Energy
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

55g-63g
proteína/L

Nutrison E
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

até
44g
proteína/L

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

linha
Nutrison UTI
padrão em tolerabilidade

com nutrientes
que contribuem
para a
FIBRIZAÇÃO^{1,10}

Conteúdo adicional

> Fibras

> Carotenoides

> Proteínas

Polimérica COM FIBRAS




Nutrison Multi Fiber

DENSIDADE CALÓRICA

1,0 kcal/mL

Sistema fechado: Pack 1L

FICHA TÉCNICA

- **40 g proteína/L** e Mix P4 que contribui para minimização de complicações do trato gastrointestinal e promove melhor tolerância³⁸⁻⁴²
-  **Mix de fibras MF6:** auxilia na regularização do trânsito intestinal²⁸⁻³²
- **Relação ω6 : ω3 = 2,5:1**
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico³³⁻³⁷
- **Baixo teor de gordura saturada (<10%)** | efeito cardioprotetor⁴²⁻⁴⁴

Proteínas
16%

35% concentrado proteico do soro do leite
25% caseinato de sódio
20% proteína isolada de ervilha
20% proteína isolada de soja



Carboidratos
49%

100% maltodextrina

Lipídios
35%

42,6% óleo de girassol
37,5% óleo de canola
17,4% TCM*
2,5% óleo de peixe (EPA + DHA)

*Triglicerídeo de cadeia média **Valor energético total

75g-77g
proteína/L

Nutrison
Protein Plus Energy
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

55g-63g
proteína/L

Nutrison E
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

até
44g
proteína/L

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

linha
Nutrison UTI
padrão em tolerabilidade

em nutrientes
de contribuem
para a
DIGESTÃO^{1,10}

Conteúdo adicional

> Fibras

> Carotenoides

> Proteínas

Formulado com nutrientes que contribuem para o
Controle Glicêmico^{2,4}




Nutrison advanced Dison Energy HP

DENSIDADE CALÓRICA

1,5 kcal/mL

Sistema fechado: Pack 1L

FICHA TÉCNICA

- **77 g proteína/L** e kcal NP/g N=95:1
- **Osmolaridade** | 395 mOsm/L
-  **Contém FOS e Inulina:** nutrientes que auxiliam na ação prebiótica²⁸⁻³²
- **Relação ω6 : ω3 = 4,3:1**
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico³³⁻³⁷
- **EPA e DHA** atendendo 100% da recomendação diária (0,50 g/dia)⁴²

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

Carboidratos 33,1%
72,5% maltodextrina
27,5% isomaltulose

Lipídios 46,4%
43,9% óleo de girassol
53,7% óleo de canola
2,4% óleo de peixe
Baixo teor de gorduras saturadas⁴²⁻⁴⁴
4,8% do VET*



*Valor energético total

75g-77g
proteína/L

Nutrison
Protein Plus Energy
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

55g-63g
proteína/L

Nutrison E
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

até
44g
proteína/L

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

linha
Nutrison UTI
padrão em tolerabilidade

Um nutriente
que contribuem
para a
METABOLIZAÇÃO^{11,16}

Conteúdo adicional

> Fibras

> Carotenoides

> Proteínas

Formulado com nutrientes que contribuem para o
Controle Glicêmico^{2,4}




Nutrison advanced Dison

DENSIDADE CALÓRICA

1,0 kcal/mL

Sistema fechado: Pack 1L

FICHA TÉCNICA

- **43 g proteína/L** e 100% proteína isolada de soja
-  **Mix de fibras MF6:** auxilia na regularização do trânsito intestinal²⁸⁻³²
- **Relação ω6 : ω3 = 2,5:1**
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico³³⁻³⁷
- **Baixo teor de gordura saturada (<10%)** | efeito cardioprotetor⁴²⁻⁴⁴

Proteínas 17% 100% Proteína isolada de soja

Carboidratos 45% 80% Amido de tapioca
20% Frutose

Lipídios 38% 18% Óleo de canola
82% Óleo de girassol de alto teor oleico

*Valor energético total

75g-77g
proteína/L

Nutrison
Protein Plus Energy
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

55g-63g
proteína/L

Nutrison E
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

até
44g
proteína/L

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

linha
Nutrison | UTI
padrão em tolerabilidade

em nutrientes
que contribuem
para a
REGULARIZAÇÃO^{1,10}

Conteúdo adicional

> Fibras

> Carotenoides

> Proteínas

Formulado com nutrientes que contribuem para a
Cicatrização^{17,18}




Nutrison advanced Cubison

DENSIDADE CALÓRICA

1,0 kcal/mL

Sistema fechado: Pack 1L

FICHA TÉCNICA

- **55 g proteína/L** (caseinato, arginina) e 15 g fibras/L
-  **Mix de fibras MF6:** auxilia na regularização do trânsito intestinal²⁸⁻³²
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico³³⁻³⁷
- **Hiperproteico + Arginina, ferro, cobre, zinco, selênio, Vit. A, Vit. C, Vit. E** | Contribuem em todas as fases do processo de cicatrização^{17,18}
- **Osmolaridade** | 315 mOsm/L
- **Hidratação** | contribui para atingir as necessidades hídricas^{45,46}

Proteínas 20% 84,5% Caseinato de cálcio e sódio
15,5% Arginina (8,5g/L)

Carboidratos 50% 100% Maltodextrina

Lípidios 30% 76% TCL (óleo de canola e girassol de alto teor oleico)
24% TCM

*Valor energético total

75g-77g
proteína/L

Nutrison
Protein Plus Energy
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

55g-63g
proteína/L

Nutrison E
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

até
44g
proteína/L

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

linha
Nutrison | UTI
padrão em tolerabilidade

Os nutrientes
que contribuem
para a
CICATRIZAÇÃO^{17,18}

Conteúdo adicional

> Fibras

> Carotenoides

> Proteínas

Oligomérica



Nutrison advanced Peptisorb

DENSIDADE CALÓRICA

1,0 kcal/mL

Sistema fechado: Pack 1L

FICHA TÉCNICA

- **40 g proteína/L** hidrolisada de soro de leite.
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico³³⁻³⁷
- **Proteína extensamente hidrolisada e aminoácidos livres** | Facilidade de absorção⁷
- **50% TCM** | Contribui para o alcance das necessidades energéticas⁴³

Proteínas 16% Proteína hidrolisada do soro do leite:
80% peptídios
20% aminoácidos livres

Carboidratos 69% 100% Maltodextrina

Lipídios 15% 50% Óleo de soja
50% TCM
Baixo teor de gorduras saturadas
9,4% do VET*

*Valor energético total

75g-77g
proteína/L

Nutrison
Protein Plus Energy
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

55g-63g
proteína/L

Nutrison E
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

até
44g
proteína/L

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

linha
Nutrison UTI
padrão em tolerabilidade

Um nutriente
que contribui
para a
METABOLIZAÇÃO^{11,16}

Conteúdo adicional

> Fibras

> Carotenoides

> Proteínas



Linha Nutrison | UTI

O padrão em tolerabilidade

Além das
nossas dietas padrão,
conheça também nossa
dieta especializada
com nutrientes que
contribuem para o
controle glicêmico⁴⁵⁻⁴⁷



**Digestibilidade
e segurança
para seu
paciente crítico**

**CENTRAL DE
RELACIONAMENTO**
0800 055 1404

sac@danonenutricia.com.br

REFERÊNCIAS

OS PRODUTOS CITADOS NÃO CONTÊM GLÚTEN.

Imagens ilustrativas. Abril/2022



1. van Zanten ARH, De Waele E, Wischmeyer PE. Nutrition therapy and critical illness: practical guidance for the ICU, post-ICU, and long-term convalescence phases. *Crit Care*. 2019 Nov 21;23(1):368. **2.** BRASPEN (2018) - Diretrizes Brasileiras de Nutrição Parenteral e Enteral no Paciente Grave - BRASPEN J 2018; 33 (Supl 1):2-36 **3.** Aramendi I, Burghi G, Manzanares W. Dysglycemia in the critically ill patient: current evidence and future perspectives. *Rev Bras Ter Intensiva*. 2017;29(3):364-372. **4.** Singer P, et al. ESPEN guideline on clinical nutrition in the intensive care unit. *Clin Nutr*. 2019 Feb;38(1):48-79. doi: 10.1016/j.clnu.2018.08.037. Epub 2018 Sep 29. **5.** Puthuchery ZA, Rawal J, McPhail M, Connolly B, Ratnayake G, Chan P, et al. Acute skeletal muscle wasting in critical illness. *JAMA*. 2013;310:1591-600 **6.** Preiser JC, Arabi YM, Berger MM, et al. A guide to enteral nutrition in intensive care units: 10 expert tips for the daily practice. *Crit Care*. 2021;25(1):424. Published 2021 Dec 14. **7.** Tisdale MJ. The ubiquitin-proteasome pathway as a therapeutic target for muscle wasting. *J Support Oncol*. 2005 May-Jun;3(3):209-17. PMID: 15915823. **8.** Orłowski RZ. The role of the ubiquitin-proteasome pathway in apoptosis. *Cell Death Differ*. 1999 Apr;6(4):303-13. **9.** Attaix D, et al. The ubiquitin-proteasome system and skeletal muscle wasting. *Essays Biochem*. 2005; 41:173-86. **10.** Attaix D, et al. Ubiquitin-proteasome-dependent proteolysis in skeletal muscle. *Reprod Nutr Dev*. 1998 Mar-Apr;38(2):153-65. **11.** Smith HJ, Khal J, Tisdale MJ. Downregulation of ubiquitin-dependent protein degradation in murine myotubes during hyperthermia by eicosapentaenoic acid. *Biochem Biophys Res Commun*. 2005 Jun 24;332(1):83-8. **12.** Smith HJ, Greenberg NA, Tisdale MJ. Effect of eicosapentaenoic acid, protein and amino acids on protein synthesis and degradation in skeletal muscle of cachectic mice. *Br J Cancer*. 2004 Jul 19;91(2):408-12. **13.** Whitehouse AS, Tisdale MJ. Downregulation of ubiquitin-dependent proteolysis by eicosapentaenoic acid in acute starvation. *Biochem Biophys Res Commun*. 2001 Jul 20;285(3):598-602. **14.** Ross JA, Moses AG, Fearon KC. The anti-catabolic effects of n-3 fatty acids. *Curr Opin Clin Nutr Metab Care*. 1999 May;2(3):219-26. **15.** Casaer MP, Van den Berghe G. Nutrition in the acute phase of critical illness. *N Engl J Med* 2014; 370:1227. **16.** Chowdhury R., Lobaz S. Nutrition in critical care. *BJA Education*, 2019; 19(3):90-95. **17.** Matos LBN et al. Campanha Diga Não à Lesão por Pressão. BRASPEN J 2020; 35 (Supl 1):2-32. **18.** European Pressure Ulcer Advisory Panel - EPUAP - Prevenção e tratamento de úlceras por pressão / lesões: prática clínica Diretriz. A Diretriz Internacional. Emily Haesler (Ed.). EPUAP / NPIAP / PPIA: 2019. **19.** Silk DBA., et al. The effect of a polymeric enteral formula supplemented with a mixture of six fibres on normal human bowel function and colonic motility. *Clinical Nutrition*, 2001. 20(1): 49-58 **20.** Elpern EH, Stutz L, Peterson S, Gurka DP, Skipper A. Outcomes associated with enteral tube feeding in a medical intensive care unit. *Am J Crit Care*. 2004;13(3):221-7 **21.** Mostafa SM, Bhandari S, Ritchie G, Grattan N, Wenstone R. et al. Constipation and its implications in the critically ill patient. *Br J Anaesth*. 2003;91(6):815-19. **22.** Montejo J. Enteral nutrition-related gastrointestinal complications in critically ill patients: a multicenter study. *Crit Care Med*. 1999;27:1447-53. **23.** Azevedo RP, Freitas FGR, Ferreira EM, Machado FR. Constipação intestinal em terapia intensiva. *Rev Bras Ter Intensiva*. 2009;21(3):324-331. **24.** Marlett, JA. et al. Position of the American Dietetic Association: health implications of dietary fiber. *J. Am Dietetic Assoc*. 102 (7), 2002, 993-1000. **25.** Ilsi Brasil. Funções plenamente reconhecidas. Disponível em: <http://ils.org/publication/funcoes-plenamente-reconhecidas/>. Jan 2014. **26.** Bernaud FSR; Rodrigues, TC. Fibra Alimentar – Ingestão adequada e efeitos sobre a saúde do metabolismo. *Arq Bras Endocrinol Metab*. 2013;57/6 **27.** Yagmurdu H, Leblebici F. Enteral nutrition preference in critical care: fibre-enriched or fibre-free? *Asia Pac J Clin Nutr*. 2016 Dec;25(4):740-746. **28.** Jakobsen LH, Wirth R, Smoliner C, Klebach M, Hofman Z, Kondrup J. Gastrointestinal tolerance and plasma status of carotenoids, EPA and DHA with a fiber-enriched tube feed in hospitalized patients initiated on tube nutrition: Randomized controlled trial. *Clin Nutr*. 2017 Apr;36(2):380-388. doi: 10.1016/j.clnu.2016.02.001. Epub 2016 Feb 27. PMID: 27126710. **29.** Daly A, Johnson T, MacDonald A. Is fibre supplementation in paediatric sip feeds beneficial? *J Hum Nutr Diet*. 2004 Aug;17(4):365-70. doi: 10.1111/j.1365-277X.2004.00535.x. PMID: 15250846. **30.** Hofman Z., et al. Tolerance and efficacy of a multi-fibre enriched tube-feed in paediatric burn patients. *Clinical Nutrition*. 2001. 20 (3), abstract 217. **31.** Guimber D., et al. Effect of multifibre mixture with prebiotic components on bifidobacterial and stool pH in tube-fed children. *British Journal of Nutrition*, 2010. 104(10), 1514-1522. **32.** Karakan T., et al. Comparison of early enteral nutrition in severe acute pancreatitis with prebiotic fiber supplementation versus standard enteral solution: a prospective randomized double-blind study. *World J Gastr*, 2007. 13(19): 2733-2737 **33.** Supinski GS, Schroder EA, Callahan LA. Mitochondria and Critical Illness. *Chest*. 2020 Feb;157(2):310-322. **34.** Quasim T, McMillan DC, Talwar D, Sattar N, O'Reilly DS, Kinsella J. Lower concentrations of carotenoids in the critically ill patient are related to a systemic inflammatory response and increased lipid peroxidation. *Clin Nutr*. 2003 Oct;22(5):459-62. **35.** Vaisman et al. Enteral feeding enriched with carotenoids normalizes the carotenoid status and reduces oxidative stress in long-term enterally fed patients. *Clinical Nutrition* (2006) 25, 897-905 **36.** Galley HF. Oxidative stress and mitochondrial dysfunction in sepsis. *Br J Anaesth*. 2011 Jul;107(1):57-64. **37.** Amengual J. Bioactive Properties of Carotenoids in Human Health. *Nutrients*. 2019 Oct 6;11(10):2388 **38.** Liu J, Klebach M, Visser M, Hofman Z. Amino Acid Availability of a Dairy and Vegetable Protein Blend Compared to Single Casein, Whey, Soy, and Pea Proteins: A Double-Blind, Cross-Over Trial. *Nutrients*. 2019 Nov 1;11(11):2613. **39.** Braak CCvd, 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 (Edinburgh, Scotland)* 2013; 32(5): 765-71. **40.** Liu J, et al. Specific protein mixture reduces coagulation: An in vitro stomach model study mimicking a gastric condition in critically ill patients. *ESPEN* 2016 2016; MON-P182 **41.** Goelen N, Janssen P, Ripken D, van Horsen P, Byloos K, Ghysels S, Putzeys G, Hofman Z, Vandecaveye V, Tack J. Effect of protein composition of enteral formula on gastric content volume during continuous feeding: A randomized controlled cross-over study in healthy adults. *Clin Nutr*. 2021 May;40(5):2663-2672. **42.** Roy et al. New lipids in enteral feeding. *Curr Opin Clin Nutr Metab Care* (2004) 7:117-122. **43.** Diretriz sobre o consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular. *Arq Bras Cardiol*. 2013;100(1 Supl.3):1-40. **44.** 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. **45.** Baxter. Bases conceituais da nutrição enteral. In: Rossi L, Poltronieri F (Orgs). *Tratado de nutrição e dietoterapia*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2019. pp. 921-8 **46.** Baxter YC et al. Critérios de decisão na seleção de dietas enterais. In: Rossi L, Poltronieri F (Orgs). *Tratado de nutrição e dietoterapia*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2019. pp. 929-38. **47.** Waitzberg, DL. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica/ Dan L. Waitzberg.- 4ª edição-São Paulo: Editora Atheneu, 2009 **48.** Falcão MC. Dinâmica da composição lipídica das fórmulas infantis e suas implicações clínicas. *BRASPEN J* 2020; 35 (3): 294-306 **49.** Qiu C, Chen C, Zhang W, Kou Q, Wu S, Zhou L, et al. A Fat-Modified Enteral Formula Improves Feeding Tolerance in Critically Ill Patients: A Multicenter, Single-Blind, Randomized Controlled Trial. *JPEN J Parenter Enteral Nutr*. 2015. **50.** Calder PC, Waitzberg DL, Klek S, Martindale RG. Lipids in Parenteral Nutrition: Biological Aspects. *JPEN J Parenter Enteral Nutr*. 2020 Feb;44 Suppl 1:S21-S27. doi: 10.1002/jpen.1756. PMID: 32049394. **51.** Paniagua JA, et al. Monounsaturated fat-rich diet prevents central body fat distribution and decreases postprandial adiponectin expression induced by a carbohydrate-rich diet in insulin-resistant subjects. *Diabetes Care*. 2007 Jul;30(7):1717-23.