



TOLERABILIDADE

DIGESTIBILIDADE



*A Terapia nutricional
deve ser sua aliada em todas as
fases do paciente crítico*



Linha
Nutrison | UTI
O padrão em tolerabilidade

▶ Não hiperalimentar¹




RISCO
Overfeeding

ESTRATÉGIA

Oferta calórica restrita.
Observar controle glicêmico.

▶ Atingir metas¹




RISCO
Underfeeding

ESTRATÉGIA

Atendimento da meta calórico-proteica.

▶ Rever metas¹




RISCO
Underfeeding

ESTRATÉGIA

Aumento da oferta calórico-proteica.

▶ Não hiperalimentar¹



- Hipermetabolismo^{1,2}
- Geração de substrato endógeno^{1,2}
- Risco de Overfeeding^{1,2}
- Risco de Realimentação^{1,2}
- Início precoce de enteral^{1,2}
- Controle Glicêmico^{1,2}

▶ Atingir metas¹



Atendimento da meta calórico-proteica.

▶ Rever metas¹



Aumento da oferta calórico-proteica.

▶ Não hiperalimentar¹



ESTRATÉGIA

Oferta calórica restrita.
Observar controle glicêmico.

▶ Atingir metas¹



- Redução da inflamação¹
- Progressão enteral gradativa até o VET*¹
- Manejo de disfunção do TGI** e intercorrências relacionadas a terapia nutricional¹



▶ Rever metas¹



ESTRATÉGIA

Aumento da oferta calórico-proteica.

▶ Não hiperalimentar¹



RISCO
Overfeeding

ESTRATÉGIA

Oferta calórica restrita.
Observar controle glicêmico.

ESTRATÉGIA

Atendimento da meta calórico-proteica.

▶ Atingir metas¹



RISCO
Underfeeding

ESTRATÉGIA

▶ Rever metas¹

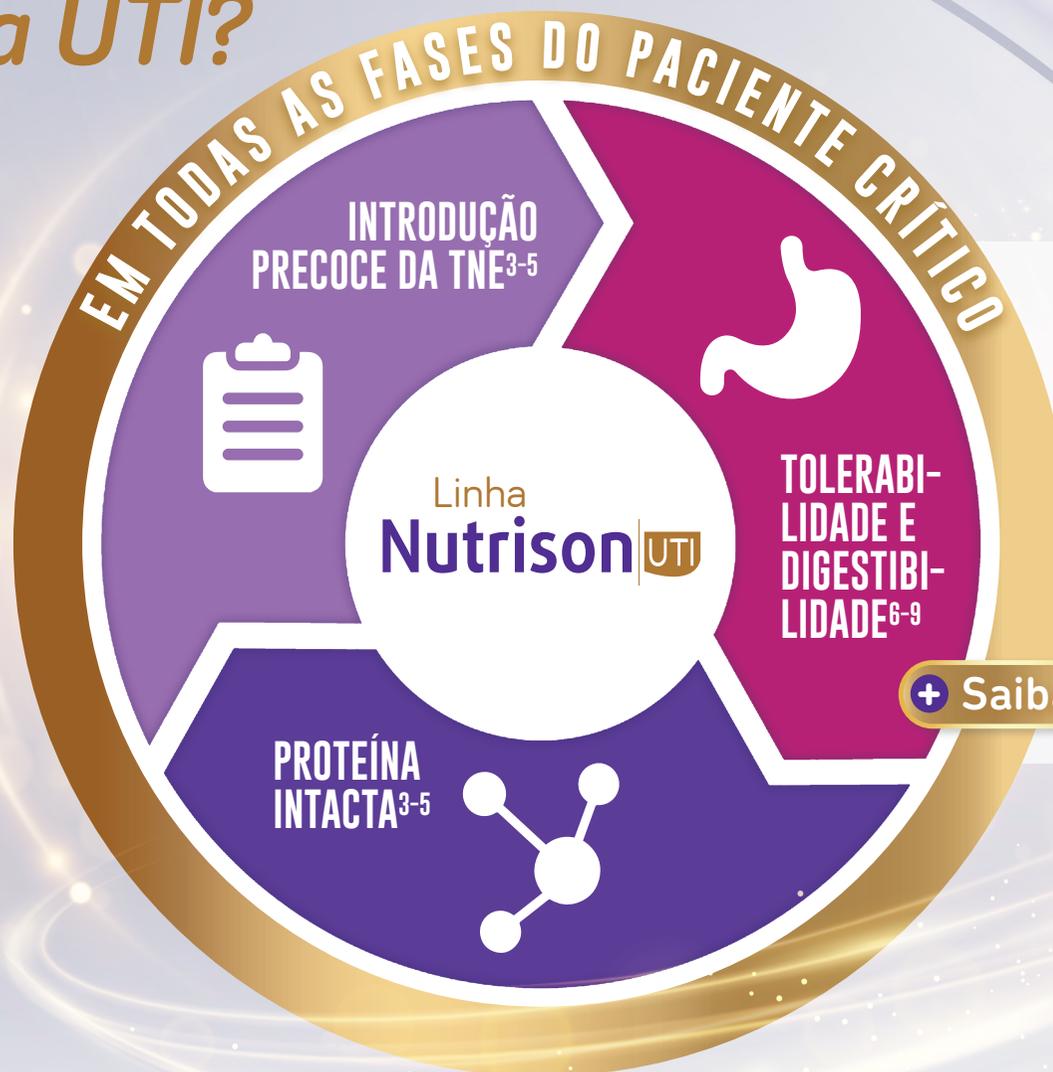


RISCO
Underfeeding

- Fase de reabilitação ou doença crônica^{1,3}
- Revisão das metas^{1,3}
- Considerar aumento da oferta calórica e proteica^{1,3}

POR QUE NUTRISON na UTI?

Linha
Nutrison | UTI
O padrão em tolerabilidade



TOLERABILIDADE E DIGESTIBILIDADE
no alcance das metas nutricionais.⁶⁻⁹

+ Saiba mais

Formulações poliméricas na UTI:

PRIMEIRA ESCOLHA PARA SEU PACIENTE

Linha
Nutrison | UTI
O padrão em tolerabilidade

**A RAZÃO DESSA ESCOLHA É
BASEADA EM EVIDÊNCIAS!³⁻⁵**



BENEFÍCIOS na utilização de nutrição enteral polimérica:¹⁰⁻¹³

TROFISMO INTESTINAL



Redução da permeabilidade intestinal
Melhora da absorção e digestão
Fortalecimento imunológico

**ESTÍMULO DOS HORMÔNIOS INTESTINAIS
E FATOR DE CRESCIMENTO**



Melhora a absorção



CIÊNCIA EM FOCO!¹³



*A musculatura lisa intestinal também
é comprometida na criticidade*

A QUALIDADE PROTEICA

*que promove tolerabilidade
na criticidade!⁶⁻⁹*

1,25
kcal/mL



**Nutrison advanced
Protison**

+ Saiba mais

CASEÍNA

WHEY
PROTEIN

PROTEÍNA
DE SOJA

PROTEÍNA
DE ERVILHA

P4

Tão importante quanto a quantidade
é a **QUALIDADE PROTEICA**
ofertada na terapia nutricional⁶⁻⁹

1,5
kcal/mL



**Nutrison Protein
Plus Energy**

+ Saiba mais

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 tolerância⁶⁻⁹
- **Osmolaridade** | 270 mOsm/L
-  **Contém FOS e Inulina:** nutrientes que auxiliam na ação prebiótica³⁶⁻⁴¹
- **Relação ω6 : ω3 = 5:1**
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁴⁵⁻⁴⁸

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 saturadas⁴⁹⁻⁵¹

*Triglicerídeo de cadeia média **Valor energético total

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 tolerância⁶⁻⁹
- **Osmolaridade** | 350 mOsm/L
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁴⁵⁻⁴⁸
- **Relação ω6 : ω3 = 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

Lípidios
35%
42,9% óleo de girassol
37,9% óleo de canola
17,5% TCM*
1,7% óleo de peixe
Baixo teor de gorduras saturadas⁴⁹⁻⁵¹
9% do VET**



*Triglicerídeo de cadeia média **Valor energético total



QUALIDADE PROTEICA

Tão importante quanto a quantidade é a qualidade proteica ofertada na terapia nutricional!⁶

Linha
Nutrison | UTI
O padrão em tolerabilidade

BLEND PROTEICO que:



NÃO COAGULA NO ESTÔMAGO^{8,9}



ATENDE 100% DAS NECESSIDADES DE AMINOÁCIDOS⁶

CIÊNCIA EM FOCO!

MENOR VOLUME RESIDUAL GÁSTRICO COM P4
Durante a infusão da Nutrição Enteral⁷

MAIOR ESVAZIAMENTO GÁSTRICO
Após a infusão da Nutrição Enteral⁷

A QUALIDADE PROTEICA QUE PROMOVE TOLERABILIDADE NA CRITICIDADE!⁶⁻⁹

Melhor tolerância digestiva no paciente crítico comprovada através de estudos *in vitro* e *in vivo*⁶⁻⁹



Blend Proteico
(whey, caseína, soja, ervilha)



Caseína



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**^{4,5}

Nutrison advanced Diation 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**^{14,15}

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**^{4,5}

Nutrison advanced Diation
1,0kcal/mL

+ Saiba mais



OLIGOMÉRICA

Nutrison advanced Peptisorb
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

Conteúdo adicional

> Lipídios

> Fibras

> Carotenoides



*Adequação nutricional com
balanceamento lipídico da TNE# FAVORECE*
MELHORES RESULTADOS CLÍNICOS^{16,17}

Linha
Nutrison | UTI
O padrão em tolerabilidade

Lipídios em nutrição enteral: MUITO ALÉM DA OFERTA ENERGÉTICA

MUFA*



TCM[†]

Fonte energética de
rápida metabolização
(8,2 a 8,3 kcal/g)¹⁸

Não afeta os níveis séricos
de TGL plasmáticos¹⁸

Reduz a peroxidação
lipídica¹⁸

“Sem ação” do ponto
de vista imunológico¹⁸

Fonte lipídica segura ao
doente grave¹⁹

Nutrição Enteral:
20 g a 60 g de TCM[†]/dia²⁰

Ácido graxo oleico

ω9

Menor susceptibilidade
à peroxidação lipídica¹⁸

Gerenciamento do controle
glicêmico²¹

Aumento na expressão
de adiponectinas²²

Aumenta a sensibilidade
das células à insulina,
contribuindo para melhor
controle glicêmico²²

PUFA**

Ácido graxo linoleico

ω6

**EICOSANÓIDES DE
CLASSE PAR²³⁻²⁵**

Potentes mediadores
INFLAMATÓRIOS.²³⁻²⁵

- Infecção²³⁻²⁵
- Inflamação²³⁻²⁵
- Lesão tecidual²³⁻²⁵
- Modulação do sistema imune²³⁻²⁵
- Agregação plaquetária²³⁻²⁵

2 a 4% VET***
10 a 17g/d²⁶

ω3

**EICOSANÓIDES DE
CLASSE ÍMPAR²³⁻²⁵**

Potentes mediadores
ANTI-INFLAMATÓRIOS.²³⁻²⁵

- Modulação do processo inflamatório²⁷⁻²⁹
- Melhora da competência imunológica²⁷⁻²⁹
- Melhora na fluidez da membrana²³⁻²⁵

0,25 a 0,5% VET***
0,9 a 1,6g/d²⁵

Relação ω6:ω3 ideal para o doente crítico ► 5:1³⁰

MIX DE FIBRAS COM SEGURANÇA NA TERAPIA NUTRICIONAL:

A estratégia efetiva para o manejo das alterações na motilidade intestinal³¹

Com base no consenso de especialistas, sugere-se **CONSIDERAR O USO DE FÓRMULAS CONTENDO MIX DE FIBRAS QUANDO HÁ EVIDÊNCIAS DE DIARREIA PERSISTENTE.**⁴

30 a 72%
dos pacientes críticos
apresentam diarreia!³²

15 a 83%
dos pacientes críticos
apresentam constipação!³³⁻³⁵

3
GOMA
ARÁBICA³⁶⁻³⁸

4
POLISSACARÍDEO
DE SOJA³⁶⁻³⁸

2
INULINA³⁶⁻³⁸

5
AMIDO RESIST-
ENTE³⁶⁻³⁸

1
FOS^{**36-38}

6
CELULOSE³⁶⁻³⁸

Linha
Nutrison | UTI
O padrão em tolerabilidade



CLINICAMENTE
COMPROVADO!

- ✓ Reduz diarreia^{39,40}
- ✓ Reduz constipação^{41,42}
- ✓ Reduz inchaço³¹
- ✓ Melhora função intestinal³¹
- ✓ Aumenta produção de AGCC*³¹
- ✓ Aumenta bifido-bactéria⁴³
- ✓ Reduz tempo de internação hospitalar e complicações⁴⁴

* Ácido graxo de cadeia curta

**Frutooligossacarídeo

Diets enriquecidas com carotenoides são capazes de **ATENUAR O ESTRESSE OXIDATIVO E MODULAR A INFLAMAÇÃO**⁴⁵⁻⁴⁸

Linha
Nutrison | UTI
O padrão em tolerabilidade

NUTRIENTES QUE AUXILIAM NA AÇÃO OXIDANTE⁴⁵⁻⁴⁸



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 tolerância⁶⁻⁹
- **Osmolaridade** | 350 mOsm/L
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁴⁵⁻⁴⁸
- **Relação ω6 : ω3 = 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 saturadas⁴⁹⁻⁵¹
9% de VET**



Com nutrientes que contribuem para a CICATRIZAÇÃO⁴¹⁻⁴³

Conteúdo adicional

Lipídios

Fibras

Carotenoides

*Triglicerídeo de cadeia média **Valor energético total

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 do trato gastrointestinal e promove melhor tolerância⁶⁻⁹
- **Relação ω6 : ω3 = 3,1:1**
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁴⁵⁻⁴⁸
- **Baixo teor de gordura saturada (<10%)** | efeito cardioprotetor⁴⁹⁻⁵¹

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 Energy
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

até
44g
proteína/L

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

inha
Nutrison UTI
padrão em tolerabilidade

Com nutrientes
que contribuem
para a
CICATRIZAÇÃO^{41,42}

Conteúdo adicional

> Lipídios

> Fibras

> Carotenoides

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 tolerância⁶⁻⁹
- **Relação ω6 : ω3 = 2,9:1**
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁴⁵⁻⁴⁸
- **Baixo teor de gordura saturada (<10%)** | efeito cardioprotetor⁴⁹⁻⁵¹

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)



Conteúdo adicional

Lipídios

Fibras

Carotenoides

*Triglicerídeo de cadeia média **Valor energético total

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 tolerância⁶⁻⁹
- **Osmolaridade** | 270 mOsm/L
-  **Contém FOS e Inulina:** nutrientes que auxiliam na ação prebiótica³⁶⁻⁴¹
- **Relação ω6 : ω3 = 5:1**
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁴⁵⁻⁴⁸

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 saturadas⁴⁹⁻⁵¹

Conteúdo adicional

Lípidios

Fibras

Carotenoides

*Triglicerídeo de cadeia média **Valor energético total

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 tolerância⁶⁻⁹
- **Osmolaridade** | 285 mOsm/L
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁴⁵⁻⁴⁸
-  **Contém FOS e Inulina:** nutrientes que auxiliam na ação prebiótica³⁶⁻⁴¹
- **Relação $\omega 6 : \omega 3 = 2,7:1$**
- **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

Lipídios
35%

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

Conteúdo adicional

- > Lipídios
- > Fibras
- > Carotenoides

*Triglicerídeo de cadeia média **Valor energético total

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 tolerância⁶⁻⁹
-  **Mix de fibras MF6:** auxilia na regularização do trânsito intestinal.³⁶⁻⁴¹
- **Relação ω6 : ω3 = 3,1:1**
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁴⁵⁻⁴⁸
- **Baixo teor de gordura saturada (<10%)** | efeito cardioprotetor⁴⁹⁻⁵¹

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 Energy
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

até
44g
proteína/L

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

inha
Nutrison UTI
padrão em tolerabilidade

Com nutrientes
que contribuem
para a
CICATRIZAÇÃO^{41,42}

Conteúdo adicional

> Lipídios

> Fibras

> Carotenoides

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 tolerância⁶⁻⁹
-  **Mix de fibras MF6:** auxilia na regularização do trânsito intestinal³⁶⁻⁴¹
- **Relação $\omega 6 : \omega 3 = 2,5:1$**
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁴⁵⁻⁴⁸
- **Baixo teor de gordura saturada (<10%)** | efeito cardioprotetor⁴⁹⁻⁵¹

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)

Conteúdo adicional

Lipídios

Fibras

Carotenoides

*Triglicerídeo de cadeia média **Valor energético total

Formulado com nutrientes que auxiliam no
Controle Glicêmico^{3,5}



Nutrison advanced Diason 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 prebiótica³⁶⁻⁴¹
- **Relação $\omega 6 : \omega 3 = 4,3:1$**
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁴⁵⁻⁴⁸

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

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

Lípidios
46,4%
43,9% óleo de girassol
53,7% óleo de canola
2,4% óleo de peixe
Baixo teor de gorduras saturadas⁴⁹⁻⁵¹
4,8% do VET*



Conteúdo adicional

Lípidios

Fibras

Carotenoides

*Valor energético total

Formulado com nutrientes que auxiliam no
Controle Glicêmico^{3,5}



Nutrison advanced Dison

DENSIDADE CALÓRICA

1,0 kcal/mL

Sistema fechado: Pack 1L

FICHA TÉCNICA

- **43 g proteína/L**
-  **Mix de fibras MF6:** auxilia na regularização do trânsito intestinal³⁶⁻⁴¹
- **Relação ω6 : ω3 = 2,5:1**
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁴⁵⁻⁴⁸
- **Baixo teor de gordura saturada (<10%)** | efeito cardioprotetor⁴⁹⁻⁵¹

Proteínas
17% 100% Proteína isolada de soja

Carboidratos
45% 80% Amido de tapioca
20% Frutose

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

Conteúdo adicional

Lípidios

Fibras

Carotenoides

*Valor energético total

Formulado com nutrientes que auxiliam na
Cicatrização^{14,15}



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 intestinal³⁶⁻⁴¹
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁴⁵⁻⁴⁸
- **Hiperproteico + Arginina, ferro, cobre, zinco, selênio, Vit. A, Vit. C, Vit. E** | Contribuem em todas as fases do processo de cicatrização^{14,15}
- **Osmolaridade** | 315 mOsm/L
- **Hidratação** | contribui para atingir as necessidades hídricas^{52,53}

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 ** Triglicerídeos de cadeia média

75g-77g
proteína/L

Nutrison
Protein Plus Energy
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

55g-63g
proteína/L

Nutrison Energy
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

até
44g
proteína/L

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

inha
Nutrison | UTI
padrão em tolerabilidade

Com nutrientes
que contribuem
para a
CICATRIZAÇÃO^{14,15}

Conteúdo adicional

Lípidios

Fibras

Carotenoides

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 imunológico⁴⁵⁻⁴⁸
- **Proteína extensamente hidrolisada e aminoácidos livres** | Facilidade de absorção⁴
- **50% TCM**** | Contribui para o alcance das necessidades energéticas¹⁹

Proteínas

16%

80% peptídios
20% aminoácidos livres

Carboidratos

69%

100% Maltodextrina

Lipídios

15%

50% Óleo de soja
50% TCM**
Baixo teor de gorduras saturadas⁴⁹⁻⁵¹
9,4% do VET*

*Valor energético total ** Triglicerídeos de cadeia média

75g-77g
proteína/L

Nutrison
Protein Plus Energy
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

55g-63g
proteína/L

Nutrison Energy
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

até
44g
proteína/L

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

inha
Nutrison UTI
padrão em tolerabilidade

Com nutrientes
que contribuem
para a
CICATRIZAÇÃO⁴¹⁻⁴³

Conteúdo adicional

Lipídios

Fibras

Carotenoides



Linha Nutrison | UTI

O padrão em tolerabilidade

Além das
nossas dietas padrão,
conheça também nossa
dieta especializada
com nutrientes que
contribuem para o
controle glicêmico^{3,5}



Digestibilidade
e segurança
para seu
paciente crítico

REFERÊNCIAS

**CENTRAL DE
RELACIONAMENTO**
0800 055 1404

sac@danonenutricia.com.br

OS PRODUTOS CITADOS NÃO CONTÊM GLÚTEN.

Imagens ilustrativas. Junho/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. 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.
3. 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.
4. McClave SA, Taylor BE, Martindale RG, Warren MM, Johnson DR, Braunschweig C, McCarthy MS, Davanos E, Rice TW, Cresci GA, Gervasio JM, Sacks GS, Roberts PR, Compher C, Society of Critical Care Medicine; American Society for Parenteral and Enteral Nutrition. 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 Feb;40(2):159-211.
5. Castro, G. et al. Diretriz Brasileira de Terapia Nutricional no Paciente Grave. 1o Suplemento Diretrizes Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral - Volume 33 - Páginas 2 a 36 - 2018;
6. 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
7. Goelen N, Janssen P, Ripken D, van Horssen 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.
8. 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.
9. 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
10. Waitzberg D. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 2 Volumes. Editora Atheneu, 2017;
11. Agudelo-Ochoa GM, Valdés-Duque BE, Giraldo-Giraldo NA, Jaillier-Ramírez AM, Giraldo-Villa A, Acevedo-Castaño I, Yepes-Molina MA, Barbosa-Barbosa J, Benítez-Paéz A. Gut microbiota profiles in critically ill patients, potential biomarkers and risk variables for sepsis. *Gut Microbes*. 2020 Nov 9;12(11):1707610.
12. Moron R, Galvez J, Colmenero M, Anderson P, Cabeza J, Rodriguez-Cabezas ME. The Importance of the Microbiome in Critically Ill Patients: Role of Nutrition. *Nutrients*. 2019 Dec 7;11(12):3002. doi: 10.3390/nu11123002
13. Patejdl R, Klawitter F, Walter U, Zanaty K, Schwandner F, Sellmann T, Porath K, Ehler J. A novel ex vivo model for critical illness neuromyopathy using freshly resected human colon smooth muscle. *Sci Rep*. 2021 Dec 20;11(1):24249. doi: 10.1038/s41598-021-03711-z.
14. Matos LBN et al. Campanha Diga Não à Lesão por Pressão. *BRASPEN J* 2020; 35 (Supl 1):2-32.
15. 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.
16. Casaer MP, Van den Berghe G. Nutrition in the acute phase of critical illness. *N Engl J Med* 2014; 370:1227.
17. Chowdhury R., Lobaz S. Nutrition in critical care. *BJA Education*, 2019; 19(3):90-95.
18. Calder PC, et al. Lipids in the intensive care unit: Recommendations from the ESPEN Expert Group. *Clin Nutr*. 2018 Feb;37(1):1-18. doi: 10.1016/j.clnu.2017.08.032. Epub 2017 Sep 7. PMID: 28935438.
19. Calder, P. C., Waitzberg, D. L., Klek, S., Martindale, R. G. J. O. P. & Nutrition, E. Lipids in parenteral nutrition: Biological aspects. *J. Parent. Enteral Nutr.* 44, S21–S27 (2020).
20. Campos et I. Gorduras. In: Waitzberg DL. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica. 5ª ed. 2017
21. Campos, LF. et al. Diretriz BRASPEN de Terapia Nutricional no Diabetes Mellitus. *BRASPEN J* 2020; 35 (Supl 4): 1.
22. Paniagua 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*30:1717–1723, 2007
23. Wanten G, Calder P. Immune modulation by parenteral lipid emulsions. *Am J Clin Nutr* 2007;85:1171–84.
24. Marion-Lettellier et al. Polyunsaturated Fatty Acids and Inflammation. *International Journal of Biochemistry and Molecular Biology*. Volume 67, Number 9, September 2015, Pages 659–667.
25. Calder P. n_3 Polyunsaturated fatty acids, inflammation, and inflammatory diseases. *Am J Clin Nutr* 2006;83(suppl):1505S–19S
26. Recomendações Nutricionais para Adultos em Terapia Nutricional Enteral e Parenteral. *DITEN* (2011)
27. Mayer K, Seeger W. Fish oil in critical illness. *Curr Opin Clin Nutr Metab Care*. 2008;11:121-127.
28. Larsson SC, Kumlin M, Ingelman-Sundberg M, Wolk A. Dietary long-chain n-3 fatty acids for the prevention of cancer: a review of potential mechanisms. *Am J Clin Nutr*. 2004 Jun;79(6):935-45. Review.
29. Liang B, Wang S, Ye YJ, et al. Impact of postoperative omega-3 fatty acid-supplemented parenteral nutrition on clinical outcomes and immunomodulations in colorectal cancer patients. *World J Gastroenterol*.2008;14:2434-2439
30. Martin, C. A.; et al. Ácidos graxos poliinsaturados ômega-3 e ômega-6: importância e ocorrência em alimentos. *Rev. Nutr., Campinas*, 19(6):761-770, nov./dez., 2006.
31. 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
32. 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
33. Mostafa SM, Bhandari S, Ritchie G, Gratton N, Wenstone R. et al. Constipation and its implications in the critically ill patient. *Br J Anaesth*. 2003;91(6):815-19.
34. Montejo J. Enteral nutrition-related gastrointestinal complications in critically ill patients: a multicenter study. *Crit Care Med*. 1999;27:1447-53.
35. Azevedo RP, Freitas FGR, Ferreira EM, Machado FR. Constipação intestinal em terapia intensiva. *Rev Bras Ter Intensiva*. 2009;21(3):324-331.
36. Marlett, JA. et al. Position of the American Dietetic Association: health implications of dietary fiber. *J. Am Dietetic Assoc.* 102 (7), 2002, 993-1000.
37. Ilsi Brasil. Funções plenamente reconhecidas. Disponível em: <http://ilsi.org/publication/funcoes-plenamente-reconhecidas/>. Jan 2014.
38. Bernard FSR; Rodrigues, TC. Fibra Alimentar – Ingestão adequada e efeitos sobre a saúde do metabolismo. *Arq Bras Endocrinol Metab*. 2013;57/6
39. Yagmurdur 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.
40. 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.
41. 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.
42. 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.
43. 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.
44. 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
45. Supinski GS, Schroder EA, Callahan LA. Mitochondria and Critical Illness. *Chest*. 2020 Feb;157(2):310-322.
46. 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.
47. Galley HF. Oxidative stress and mitochondrial dysfunction in sepsis. *Br J Anaesth*. 2011 Jul;107(1):57-64.
48. Amengual J. Bioactive Properties of Carotenoids in Human Health. *Nutrients*. 2019 Oct 6;11(10):2388
49. Roy et al. New lipids in enteral feeding. *Curr Opin Clin Nutr Metab Care* (2004) 7:117–122.
50. Diretriz sobre o consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular. *Arq Bras Cardiol*. 2013;100(1Supl.3):1-40.
51. 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.
52. 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
53. 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.