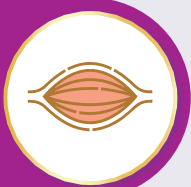




TOLERABILIDADE

DIGESTIBILIDADE



A perda de massa muscular generalizada no paciente crítico¹⁻⁵
TNE*: minimizando catabolismo e estimulando anabolismo^{4,7}



Linha
Nutrison | UTI
O padrão em tolerabilidade

PERDA DE MASSA MUSCULAR NA CRITICIDADE¹⁻⁵

Linha
Nutrison | UTI

O padrão em tolerabilidade

PERDA MUSCULAR

30,6%
EM 14 DIAS²



FASE AGUDA INICIAL⁴

Instabilidade metabólica e
aumento severo no catabolismo

1,5 - 4,7% DE REDUÇÃO NA
ESPESSURA DO DIAFRAGMA
POR DIA³

FASE AGUDA TARDIA⁴

Perda muscular significativa e estabilização
dos distúrbios metabólicos

SERÁ QUE O CATABOLISMO TAMBÉM IMPACTA A MUSCULATURA DO INTESTINO?

Avaliação da Disfunção do TGI*

Linha
Nutrison UTI

O padrão em tolerabilidade



Sinais a serem avaliados⁶

AUSÊNCIA DE RHA**

DISTENSÃO ABDOMINAL

VÔMITOS/REGURGITAÇÃO

SANGRAMENTO DO TGI*

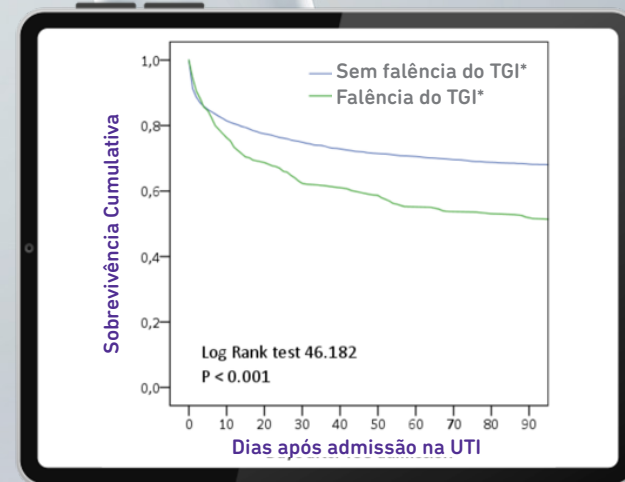
DIARREIA (> 3 EPISÓDIOS)

VRG*** ACIMA DE 500ML/24HS



3959
PACIENTES
Disfunção com
≥ 3 sintomas
10.4%⁶

A Disfunção do TGI* está relacionada a maior mortalidade do Paciente Crítico⁶



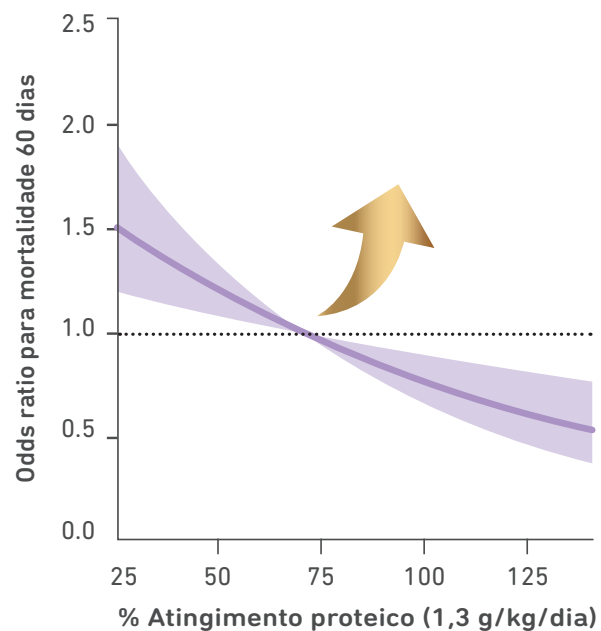
Adaptado de Padar et al. 2019.

* Trato gastrointestinal ** Ruídos Hidroaéreos *** Volume Residual Gástrico

Terapia Nutricional Enteral: MINIMIZAR O CATABOLISMO E ESTIMULAR O ANABOLISMO^{4,7}

Linha
Nutrison UTI
O padrão em tolerabilidade

Oferta proteica correlacionada
à diminuição de mortalidade⁷



Adaptado de Zusman et al, 2016

PILARES IMPORTANTES

para recuperação
muscular do paciente
crítico.^{4,8,9}

PROTEÍNA INTACTA^{4,8,9}

INTRODUÇÃO PRECOZE DA TNE^{4,8,9}

TOLERABILIDADE E DIGESTIBILIDADE¹⁰⁻¹³

TOLERABILIDADE E
DIGESTIBILIDADE
no alcance das metas
nutricionais.¹⁰⁻¹³

+ Saiba mais



Terapia Nutricional Enteral:
**MINIMIZAR O CATABOLISMO E
ESTIMULAR O ANABOLISMO^{4,7}**

Linha
Nutrison | UTI
O padrão em tolerabilidade



▶ **TROFISMO INTESTINAL¹⁴⁻¹⁷**



Redução da permeabilidade intestinal
Melhora da absorção e digestão
Fortalecimento imunológico

▶ **ESTÍMULO DOS HORMÔNIOS
INTESTINAIS E FATOR DE
CRESCIMENTO¹⁴⁻¹⁷**



Melhora a absorção



CIÊNCIA EM FOCO!¹⁷



*A musculatura lisa intestinal também
é comprometida na criticidade*



QUALIDADE PROTEICA

Tão importante quanto a quantidade é a qualidade proteica ofertada na terapia nutricional!¹⁰

Linha
Nutrison | UTI

O padrão em tolerabilidade

BLEND PROTEICO que:



NÃO COAGULA NO ESTÔMAGO¹¹⁻¹³



ATENDE 100% DAS NECESSIDADES DE AMINOÁCIDOS¹⁰

CIÊNCIA EM FOCO!

MENOR VOLUME RESIDUAL GÁSTRICO COM P4
Durante a infusão da Nutrição Enteral¹¹⁻¹³

MAIOR ESVAZIAMENTO GÁSTRICO
Após a infusão da Nutrição Enteral¹¹⁻¹³

A QUALIDADE PROTEICA QUE PROMOVE TOLERABILIDADE NA CRITICIDADE!¹⁰⁻¹³

Melhor tolerância digestiva no paciente crítico comprovada através de estudos *in vitro* e *in vivo*¹⁰⁻¹³



Blend Proteico
(whey, caseína, soja, ervilha)



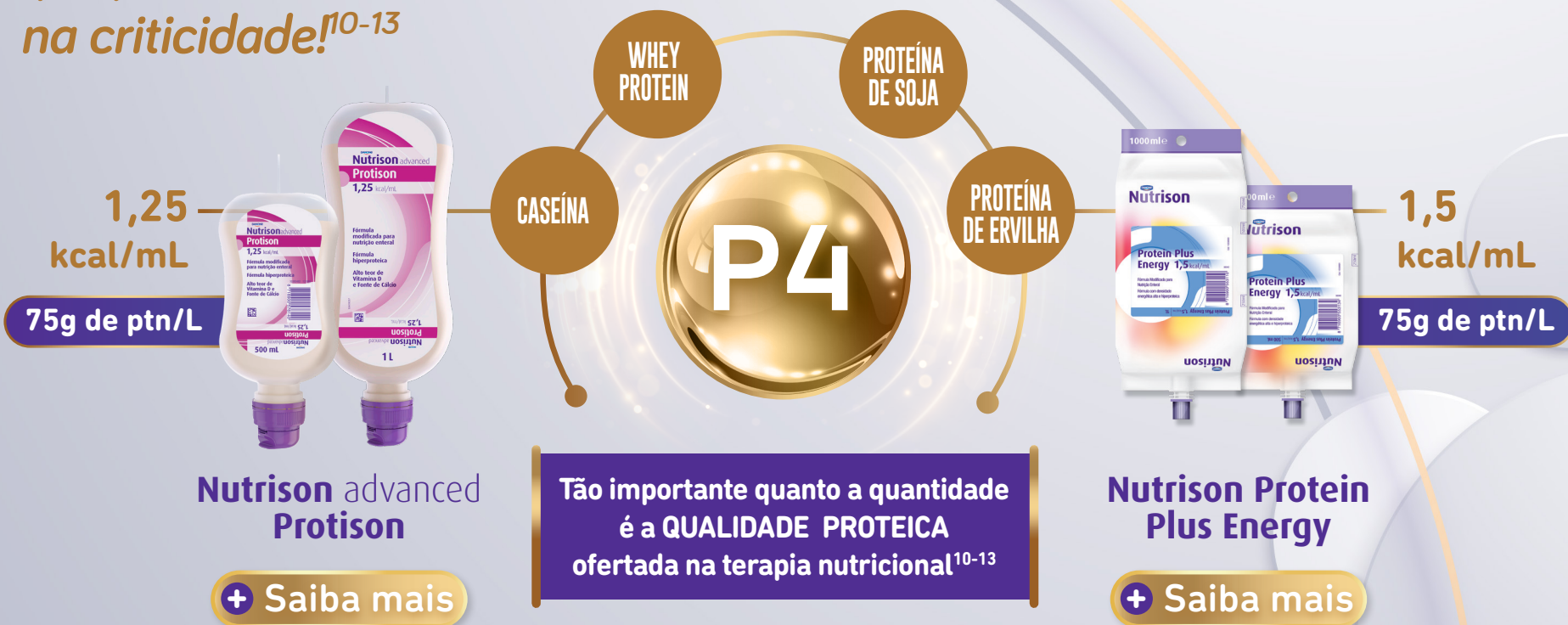
Caseína

A QUALIDADE PROTEICA

que promove tolerabilidade na criticidade!¹⁰⁻¹³

Linha
Nutrison | UTI

O padrão em tolerabilidade



A LINHA NUTRISON foi pensada especialmente para ajudar o paciente crítico nas diversas fases do seu tratamento, garantindo alto padrão de tolerabilidade, digestibilidade e adequação calórica e proteica durante todo o período crítico.¹⁰⁻¹³

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** com blend P4 que contribui para minimização de complicações do trato gastrointestinal e promove melhor tolerância¹⁰⁻¹³
- **Osmolaridade** | 270 mOsm/L
-  **Contém mix de 6 fibras:** auxilia na regularização intestinal, devido ao impacto positivo na microbiota e barreira intestinal⁴¹⁻⁵¹
- **Relação ω6 : ω3 = 5:1**
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁵²⁻⁵⁵

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 saturadas

*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** com blend P4 que contribui para minimização de complicações do trato gastrointestinal e promove melhor tolerância¹⁰⁻¹³
- **Osmolaridade** | 350 mOsm/L
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁵²⁻⁵⁵
- **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 saturadas⁵⁶⁻⁵⁸
9% do VET**



*Triglicerídeo de cadeia média **Valor energético total



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**^{4,6}

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**^{24,25}

Nutrison advanced Cubison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

até
43g
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**^{4,6}

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^{18,19}

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)²⁰

Não afeta os níveis séricos
de TGL plasmáticos²⁰

Reduz a peroxidação
lipídica²⁰

“Sem ação” do ponto
de vista imunológico²⁰

Fonte lipídica segura ao
doente grave²¹

Nutrição Enteral:
20 g a 60 g de TCM[†]/dia²²

Ácido graxo oleico

ω9

Menor susceptibilidade
à peroxidação lipídica²⁰

Gerenciamento do controle
glicêmico²³

Aumento na expressão
de adiponectinas²⁴

Aumenta a sensibilidade
das células à insulina,
contribuindo para melhor
controle glicêmico²⁴

PUFA**

Ácido graxo linoleico

ω6

**EICOSANÓIDES DE
CLASSE PAR²⁵⁻²⁷**

Potentes mediadores
INFLAMATÓRIOS.²⁵⁻²⁷

- Infecção²⁵⁻²⁷
- Inflamação²⁵⁻²⁷
- Lesão tecidual²⁵⁻²⁷
- Modulação do sistema imune²⁵⁻²⁷
- Agregação plaquetária²⁵⁻²⁷

2 a 4% VET***
10 a 17g/d²⁸

ω3

**EICOSANÓIDES DE
CLASSE ÍMPAR²³⁻²⁵**

Potentes mediadores
ANTI-INFLAMATÓRIOS.²⁵⁻²⁷

- Modulação do processo inflamatório²⁹⁻³¹
- Melhora da competência imunológica²⁹⁻³¹
- Melhora na fluidez da membrana²⁹⁻³¹

0,25 a 0,5% VET***
0,9 a 1,6g/d²⁸

Relação ω6:ω3 ideal para o doente crítico ► 5:1³²

*Ácido graxo monoinsaturado **Ácido graxo polinsaturado ***Valor energético total †Triglicerídeos de Cadeia Média #Terapia Nutricional Enteral

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

MIX DE FIBRAS COM SEGURANÇA NA TERAPIA NUTRICIONAL:

A estratégia efetiva para o manejo das alterações na motilidade intestinal³³

Com base no consenso de especialistas, sugere-se **CONSIDERAR O USO DE FÓRMULAS CONTENDO MIX DE FIBRAS QUANDO HÁ EVIDÊNCIAS DE DIARREIA PERSISTENTE.**⁸

30 a 72%
dos pacientes críticos
apresentam diarreia!³⁴

15 a 83%
dos pacientes críticos
apresentam constipação!³⁵⁻³⁷



Linha
Nutrison | UTI
O padrão em tolerabilidade



CLINICAMENTE
COMPROVADO!

- ✓ Reduz diarreia⁴¹⁻⁴³
- ✓ Reduz constipação⁴⁴⁻⁴⁶
- ✓ Reduz inchaço⁴⁴
- ✓ Melhora função intestinal³³
- ✓ Aumenta produção de AGCC^{*47-49}
- ✓ Aumenta bifido-bactéria⁵⁰
- ✓ Reduz tempo de internação hospitalar e complicações⁵¹

* Ácido graxo de cadeia curta

**Frutoooligossacarídeo

Diets enriquecidas com carotenoides são capazes de **ATENUAR O ESTRESSE OXIDATIVO E MODULAR A INFLAMAÇÃO⁵²⁻⁵⁵**

Linha
Nutrison | UTI
O padrão em tolerabilidade

NUTRIENTES QUE AUXILIAM NA AÇÃO OXIDANTE⁵²⁻⁵⁵



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** com blend P4 que contribui para minimização de complicações do trato gastrointestinal e promove melhor tolerância¹⁰⁻¹³
- **Osmolaridade** | 350 mOsm/L
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁵²⁻⁵⁵
- **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

ERICA

Lipídios 35%
42,9% óleo de girassol
37,9% óleo de canola
17,5% TCM*
1,7% óleo de peixe
Baixo teor de gorduras saturadas⁵⁶⁻⁵⁸
9% do VET**



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** com blend P4 que contribui para minimização de complicações do trato gastrointestinal e promove melhor tolerância¹⁰⁻¹³
- **Relação $\omega 6 : \omega 3 = 3,1:1$**
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁵²⁻⁵⁵
- **Baixo teor de gordura saturada (<10%)** | efeito cardioprotetor⁵⁶⁻⁵⁸

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

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
43g
proteína/L

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

inha
Nutrison | UTI
padrão em tolerabilidade

Com nutrientes
que contribuem
para a
CICATRIZAÇÃO^{4,25}

Conteúdo adicional

Lipídios

Fibras

Carotenoides

Polimérica SEM FIBRAS



Nutrison

DENSIDADE CALÓRICA

1,0 kcal/mL

Sistema fechado: Pack 1L

FICHA TÉCNICA

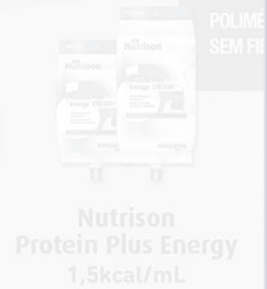
- **40 g proteína/L** com blend P4 que contribui para minimização de complicações do trato gastrointestinal e promove melhor tolerância¹⁰⁻¹³
- **Relação ω6 : ω3 = 2,9:1**
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁵²⁻⁵⁵
- **Baixo teor de gordura saturada (<10%)** | efeito cardioprotetor⁵⁶⁻⁵⁸

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)



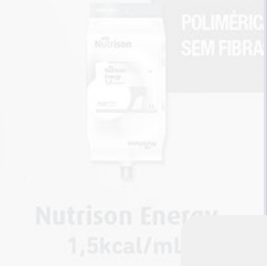
*Triglicerídeo de cadeia média

75g-77g
proteína/L



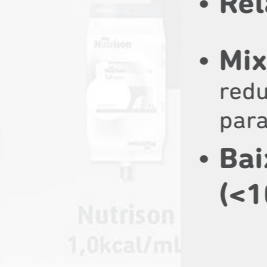
+ Saiba mais

55g-63g
proteína/L



+ Saiba mais

até
43g
proteína/L



+ Saiba mais

inha
Nutrison | UTI
padrão em tolerabilidade

Com nutrientes que contribuem para a CICATRIZAÇÃO^{14,25}

Conteúdo adicional

Lipídios

Fibras

Carotenoides

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** com blend P4 que contribui para minimização de complicações do trato gastrointestinal e promove melhor tolerância¹⁰⁻¹³
- **Osmolaridade** | 270 mOsm/L
-  **Contém mix de 6 fibras:** auxilia na regularização intestinal, devido ao impacto positivo na microbiota e barreira intestinal⁴¹⁻⁵¹
- **Relação ω6 : ω3 = 5:1**
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁵²⁻⁵⁵

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 saturadas

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** com blend P4 que contribui para minimização de complicações do trato gastrointestinal e promove melhor tolerância¹⁰⁻¹³
- **Osmolaridade** | 285 mOsm/L
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁵²⁻⁵⁵
-  **Contém mix de 6 fibras:** auxilia na regularização intestinal, devido ao impacto positivo na microbiota e barreira intestinal⁴¹⁻⁵¹
- **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

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

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
43g
proteína/L

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

inha
Nutrison | UTI
padrão em tolerabilidade

Com nutrientes
que contribuem
para a
CICATRIZAÇÃO^{44,45}

Conteúdo adicional

Lípidios

Fibras

Carotenoides

Polimérica COM FIBRAS



Nutrison Energy Multi Fiber

DENSIDADE CALÓRICA

1,5 kcal/mL

Sistema fechado: Pack 1L

FICHA TÉCNICA

- **60 g proteína/L** com blend P4 que contribui para minimização de complicações do trato gastrointestinal e promove melhor tolerância¹⁰⁻¹³
- **Contém mix de 6 fibras:** auxilia na regularização intestinal, devido ao impacto positivo na microbiota e barreira intestinal⁴¹⁻⁵¹
- **Relação ω6 : ω3 = 3,1:1**
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁵²⁻⁵⁵
- **Baixo teor de gordura saturada (<10%)** | efeito cardioprotetor⁵⁶⁻⁵⁸

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

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

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
43g
proteína/L

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

inha
Nutrison | UTI
padrão em tolerabilidade

Com nutrientes
que contribuem
para a
CICATRIZAÇÃO^{44,45}

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** com blend P4 que contribui para minimização de complicações do trato gastrointestinal e promove melhor tolerância¹⁰⁻¹³
- **Contém mix de 6 fibras:** auxilia na regularização intestinal, devido ao impacto positivo na microbiota e barreira intestinal⁴¹⁻⁵¹
- **Relação ω6 : ω3 = 2,5:1**
- **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁵²⁻⁵⁵
- **Baixo teor de gordura saturada (<10%)** | efeito cardioprotetor⁵⁶⁻⁵⁸

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

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
43g
proteína/L

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

inha
Nutrison | UTI
padrão em tolerabilidade

Com nutrientes
que contribuem
para a
CICATRIZAÇÃO^{44,45}

Conteúdo adicional

Lipídios

Fibras

Carotenoides

Formulado com nutrientes que auxiliam no
Controle Glicêmico^{4,6}



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 mix de 6 fibras:** auxilia na regularização intestinal, devido ao impacto positivo na microbiota e barreira intestinal⁴¹⁻⁵¹

• **Relação $\omega 6 : \omega 3 = 4,3:1$**

• **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁵²⁻⁵⁵

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 saturadas⁵⁶⁻⁵⁸
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 Energy
1,5kcal/mL

+ Saiba mais

até
43g
proteína/L

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

Formulado com nutrientes que auxiliam no
Controle Glicêmico^{4,6}



Nutrison advanced Dison

DENSIDADE CALÓRICA

1,0 kcal/mL

Sistema fechado: Pack 1L

FICHA TÉCNICA

• **43 g proteína/L**



Contém mix de 6 fibras: auxilia na regularização intestinal, devido ao impacto positivo na microbiota e barreira intestinal⁴¹⁻⁵¹

• **Relação $\omega 6 : \omega 3 = 2,5:1$**

• **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁵²⁻⁵⁵

• **Baixo teor de gordura saturada (<10%)** | efeito cardioprotetor⁵⁶⁻⁵⁸

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

Conteúdo adicional

Lipídios

Fibras

Carotenoides

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
43g
proteína/L

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

Formulado com nutrientes que auxiliam na
Cicatrização^{24,25}



Nutrison advanced Cubison

DENSIDADE CALÓRICA

1,0 kcal/mL

Sistema fechado: Pack 1L

FICHA TÉCNICA

• **55 g proteína/L** e 15 g fibras/L

• **MF6™** | Contém mix de 6 fibras: Auxilia na regularização intestinal, devido ao impacto positivo na microbiota e barreira intestinal⁴¹⁻⁵¹

• **Mix de carotenoides** | auxilia na redução do estresse oxidativo, contribui para o sistema imunológico⁵²⁻⁵⁵

• **Hiperproteico + Arginina, ferro, cobre, zinco, selênio, Vit. A, Vit. C, Vit. E** | Contribuem em todas as fases do processo de cicatrização^{59,60}

• **Osmolaridade** | 315 mOsm/L

• **Hidratação** | contribui para atingir as necessidades hídricas^{61,62}

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

Carboidratos 50%
100% Maltodextrina

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

*Triglicerídeos de Cadeia Longa ** 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
43g
proteína/L

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

inha
Nutrison | UTI
padrão em tolerabilidade

Com nutrientes
que contribuem
para a
CICATRIZAÇÃO^{24,25}

Conteúdo adicional

Lipídios

Fibras

Carotenoides

mais

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 imunológico⁵²⁻⁵⁵
- **Proteína extensamente hidrolisada e aminoácidos livres** | Facilidade de absorção⁶³
- **50% TCM**** | Contribui para o alcance das necessidades energéticas²¹

Proteínas

16%

80% peptídeos
20% aminoácidos livres

Carboidratos

69%

100% Maltodextrina

Lipídios

15%

50% Óleo de soja
50% TCM**
Baixo teor de gorduras saturadas⁵⁶⁻⁵⁸
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
43g
proteína/L

Nutrison
1,0kcal/mL

+ Saiba mais

inha
Nutrison | UTI
padrão em tolerabilidade

Com nutrientes
que contribuem
para a
CICATRIZAÇÃO^{4,25}

Conteúdo adicional

Lipídios

Fibras

Carotenoides

mais



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^{4,9}



**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. Agosto/2022



Referências



1. Puthuchery ZA, et al. Acute skeletal muscle wasting in critical illness. *JAMA*. 2013;310:1591–600.
2. Kohei T, Tomoki Y. Ultrasound Measurement of Septic Shock-induced Acute Skeletal Muscle Atrophy in Intensive Care Unit. *PM R*. 2021 Apr;13(4):347–352.
3. Francis CA, Hoffer JA, Reynolds S. Ultrasonographic Evaluation of Diaphragm Thickness During Mechanical Ventilation in Intensive Care Patients. *Am J Crit Care*. 2016 Jan;25(1):e1–8. doi: 10.4037/ajcc2016563.
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. Preiser JC, 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. doi:10.1186/s13054-021-03847-4.
6. Padar M, et al. Gastrointestinal failure affects outcome of intensive care. *J Crit Care*. 2019 Aug;52:103–108.
7. Zusman O, et al. Resting energy expenditure, calorie and protein consumption in critically ill patients: a retrospective cohort study. *Crit Care* 20, 367 (2016).
8. McClave SA, et al.; 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.
9. 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.
10. Liu J, et al. 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.
11. Goelen N, et al. 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.
12. Braak CC, 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.
13. 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.
14. Waitzberg D. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 2 Volumes. Editora Atheneu, 2017;
15. Agudelo-Ochoa GM, et al. Gut microbiota profiles in critically ill patients, potential biomarkers and risk variables for sepsis. *Gut Microbes*. 2020 Nov 9;12(1):1707610.
16. Moron R, et al. The Importance of the Microbiome in Critically Ill Patients: Role of Nutrition. *Nutrients*. 2019 Dec 7;11(12):3002.
17. Patejdl R, et al. A novel ex vivo model for critical illness neuromyopathy using freshly resected human colon smooth muscle. *Sci Rep*. 2021 Dec 20;11(1):24249.
18. Casaer MP, Van den Berghe G. Nutrition in the acute phase of critical illness. *N Engl J Med* 2014; 370:1227.
19. Chowdhury R., Lobaz S. Nutrition in critical care. *BJA Education*, 2019; 19(3):90–95.
20. Calder PC, et al. Lipids in the intensive care unit: Recommendations from the ESPEN Expert Group. *Clin Nutr*. 2018 Feb;37(1):1–18.
21. Calder PC, et al. Lipids in parenteral nutrition: Biological aspects. *J. Parent. Enteral Nutr*. 44, S21–S27 (2020).
22. Campos et al. Gorduras. In: Waitzberg DL. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica. 5ª ed. 2017 21.
23. Campos, LF. et al. Diretriz BRASPEN de Terapia Nutricional no Diabetes Mellitus. *BRASPEN J* 2020; 35 (Supl 4): 1.
24. 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
25. Wanten G, Calder P. Immune modulation by parenteral lipid emulsions. *Am J Clin Nutr* 2007;85:1171–84.
26. Marion-Lettellier et al. Polyunsaturated Fatty Acids and Inflammation. *International Union of Biochemistry and Molecular Biology*. Volume 67, Number 9, September 2015, Pages 659–667.
27. Calder P. n-3 Polyunsaturated fatty acids, inflammation, and inflammatory diseases. *Am J Clin Nutr* 2006;83(suppl):1505S–19S
28. Recomendações Nutricionais para Adultos em Terapia Nutricional Enteral e Parenteral. *DITEN* (2011).
29. Mayer K, Seeger W. Fish oil in critical illness. *Curr Opin Clin Nutr Metab Care*. 2008;11:121–127.
30. Larsson SC, et al. 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.
31. Liang B, 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.
32. Martin CA, 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.
33. 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
34. Elperh 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
35. Mostafa SM, et al. Constipation and its implications in the critically ill patient. *Br J Anaesth*. 2003;91(6):815–19.
36. Montejó J. Enteral nutrition-related gastrointestinal complications in critically ill patients: a multicenter study. *Crit Care Med*. 1999;27:1447–53.
37. Azevedo RP, et al. Constipação intestinal em terapia intensiva. *Rev Bras Ter Intensiva*. 2009;21(3):324–331.
38. Marlett, JA. et al. Position of the American Dietetic Association: health implications of dietary fiber. *J. Am Dietetic Assoc*. 102 (7), 2002, 993–1000.
39. Ilsi Brasil. Funções plenamente reconhecidas. Disponível em: <http://ils.org/publication/funcoes-plenamente-reconhecidas/>. Jan 2014.
40. Bernaud FSR; Rodrigues, TC. Fibra Alimentar – Ingestão adequada e efeitos sobre a saúde do metabolismo. *Arq Bras Endocrinol Metab*. 2013;57/6
41. Jakobsen LH, et al., 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, *Clinical Nutrition* (2017).
42. Yagmurdu H, Leblebici F. Enteral nutrition preference in critical care: fibre-enriched or fibre-free? *Asia Pac J Clin Nutr*. 2016;25(4):740–6.
43. Wierdsma NJ, Kruizenga HM, Droop A, et al. Comparison of two tube feeding formulas enriched with guar gum or mixed dietary fibres - English translation. *Ned Tijdschr Voeding Diet*. 2001;56(11):243–7.
44. Trier E, Wells JCK, Thomas AG. Effects of a multifibre supplemented paediatric enteral feed on gastrointestinal function. *J Pediatr Gastroenterol Nutr*. 1999;27:595.
45. Hofman Z, van Drunen JDE, Brinkman JG, et al. Tolerance and efficacy of a multi-fibre enriched tube-feed in paediatric burn patients. *Clin Nutr* 2001;20(3):63–4.
46. Daly A, Johnson T, MacDonald A. Is fibre supplementation in paediatric sip feeds beneficial? *J Hum Nutr Diet*. 2004;17:365–70.
47. Schneider SM, Girard-Pipau F, Anty R, et al. Effects of total enteral nutrition supplemented with a multi-fibre mix on faecal short-chain fatty acids and microbiota. *Clin Nutr*. 2006;25:82–90.
48. Majid HA, Emery PW, Whelan K. Faecal microbiota and short-chain fatty acids in patients receiving enteral nutrition with standard or fructo-oligosaccharides and fibre-enriched formulas.
49. Green CJ. Fibre in enteral nutrition. *Clin Nutr*. 2001;20(1):23–39.
50. Guimber D, Bourgeois B, Beghin L, et al. Effect of multifibre mixture with prebiotic components on bifidobacteria and stool pH in tube-fed children. *Br J Nutr*. 2010;104:1514–22.
51. Karakan T, Ergun M, Dogan I, 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 Journal of Gastroenterology*. 2007;13(19):2733–7.
52. Supinski GS, et al. Mitochondria and Critical Illness. *Chest*. 2020 Feb;157(2):310–322.
53. Quasim T, et al. 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.
54. Galley HF. Oxidative stress and mitochondrial dysfunction in sepsis. *Br J Anaesth*. 2011 Jul;107(1):57–64.
55. Amengual J. Bioactive Properties of Carotenoids in Human Health. *Nutrients*. 2019 Oct 6;11(10):2388.
56. Roy et al. New lipids in enteral feeding. *Curr Opin Clin Nutr Metab Care* (2004) 7:117–122.
57. Diretriz sobre o consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular. *Arq Bras Cardiol*. 2013;100(1Supl.3):1–40.
58. 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.
59. Matos LBN et al. Campanha Diga Não à Lesão por Pressão. *BRASPEN J* 2020; 35 (Supl 1):2–32.
60. 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.
61. 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
62. 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.
63. Brown B., et al. Enteral Nutrition Formula Selection: Current Evidence and Implications for Practice *Nutrition in Clinical Practice*, 2015; 30(1): 72–85.