

PADRONIZAÇÃO DE TÉCNICAS PARA O ESPESSAMENTO DE FÓRMULAS LÁCTEAS: UTILIZAÇÃO DE DIFERENTES AMIDOS ESPESSANTES

MANZANO FM*, Peres SPBA***, Marques IL***

Nutrição, Hospital de Reabilitação de Anomalias Craniofaciais, USP

O recém-nascido passa por 3 estágios de desenvolvimento para deglutir adequadamente: aperfeiçoamento da musculatura da sucção, aprendizado de como transportar o alimento para a faringe e de como deglutiir. (Moreira, 2004; Markowitz, 1988). Lactentes com anomalias craniofaciais, a ocorrência das alterações são muito comuns e podem levar, à desnutrição, faléncia do crescimento e outras co-morbidades. (Souza et al., 2003). O tratamento dietético é importante para a melhora do quadro e adequação do estado nutricional. O espessamento dos alimentos reduz episódios de vômitos, facilita a deglutição, aumentando oferta calórica (Quintella et al., 1999). Objetivo: Espessar diversas fórmulas lácteas utilizadas no HRAC-USP, nas consistências: néctar, mel e pudim (ADA, 2002), utilizando 4 tipos de espessantes disponíveis no mercado brasileiro; Métodos: O estudo foi realizado no Centro de Treinamento “Cantinho da Nutrição” do (HRAC, USP) Materiais: Balança de alta precisão; Máquina fotográfica; Computador e impressora e os seguintes espessantes: Thicken Up, da empresa Novartis; Nutilis, da empresa Support; Max Sperse, da empresa Nuteral; Thick easy, da empresa Fresenius. Resultados: Antes de ser iniciada a elaboração das receitas padronizou-se uma colher medida. Os resultados foram apresentados em formas de tabelas, com a quantidade de espessante utilizado, as colorias equivalentes de cada consistência e fotos de cada uma delas. Conclusão: O espessamento dos alimentos é importante para o tratamento das disfagias orofaríngeas, favorecendo o controle oral sobre o alimento e melhorando a deglutição. Foi elaborado um manual com receitas práticas, fáceis de preparar, aplicáveis à todas as idades com as quantidades de espessantes industrializados, de marcas disponíveis no Brasil.

Apoio financeiro: PIBIC/CNPq