

Empowering Healthier Lives Through Nutrition

Alimentación Básica Adaptada y Mixxpro: aceptabilidad de la dieta para la disfagia. Estudio ABADIA

Autores: Ballesteros-Pomar MD, Chazín V, Pérez J, Parrado S, Caracuel AM, Garcés B, Comellas M, Barcons N

34 Congreso Nacional SENPE
del 30 de Mayo al 1 de Junio de 2019



La disfagia y la malnutrición



TRITURADOS ARTESANALES



Velasco et al. 2014. *Nutr. Hosp.* 29(3), 465–469
Lund et al. 2009. *J Hosp Infect.* 73(2), 109–20

MIXXPRO®



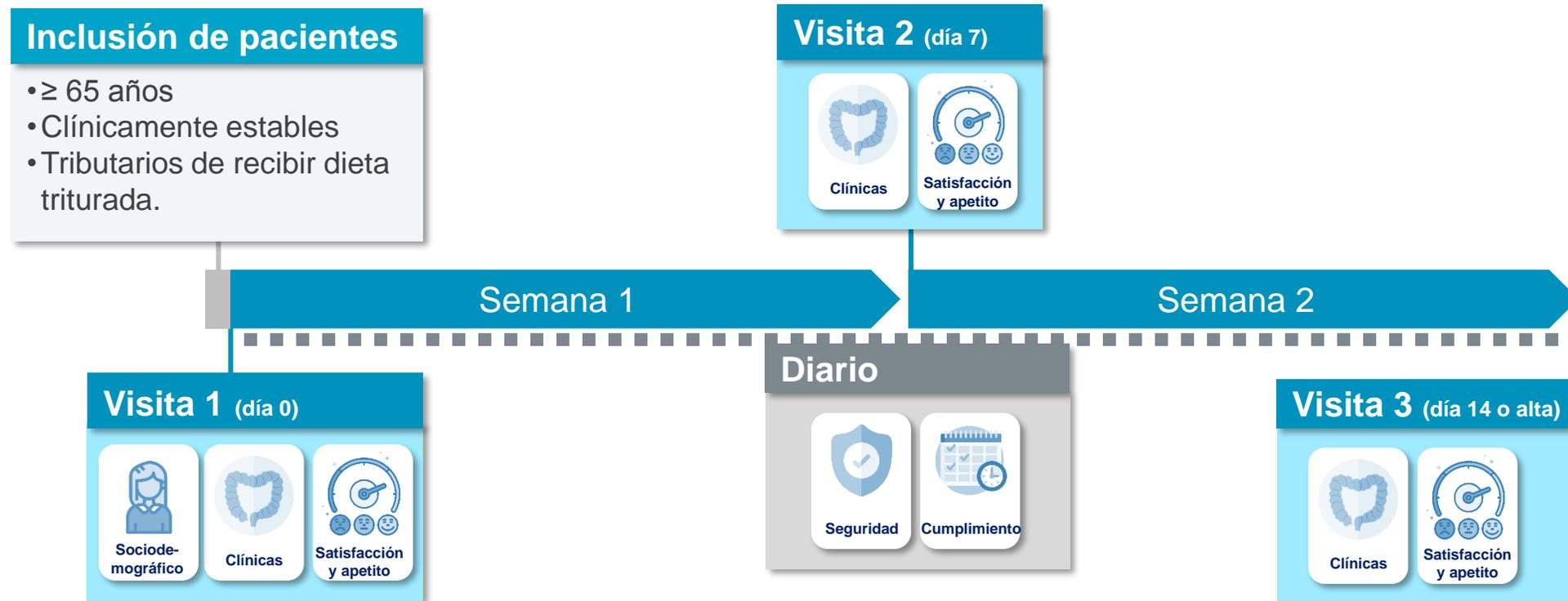
Máxima seguridad microbiológica ($T^{\circ} > 80^{\circ}C$)

Textura homogénea, suave y sin grumos

Alto valor nutricional

- Describir las **características clínicas, satisfacción, cumplimiento y seguridad en la deglución** de los pacientes que reciben dietas trituradas con productos de la gama ABA Meritene Puré Instant elaborados con el sistema automatizado Mixxpro[®].

- Estudio observacional prospectivo realizado en ámbito hospitalario y residencial.



Variables sociodemográfico: edad, sexo; **Variables clínicas:** sospecha de disfagia (EAT-10>3), desnutrición (MNA®-SF≤7), características del soporte nutricional mediante fórmula; **Satisfacción organoléptica:** (color, olor, sabor; escala Likert 1-5) **y apetito** (SNAQ<14); **Seguridad:** seguridad deglutoria, gastrointestinal y microbiológica; **Cumplimiento:** cantidad ingerida (0%; 25%; 50%;75%;100%).

Hospital 25 pacientes



76,0% mujeres / edad media (DE): 86,3 (6,1)

- ✓ **54,2%** tenían prescrita la dieta triturada por **enfermedades neurológicas**.
- ✓ **29,2%** requieren **soporte nutricional**.
- ✓ **100%** tiene **riesgo de disfagia** (EAT-10: media 16,9)
- ✓ **76,0%** presenta **desnutrición**, el **20,0%** esta en **riesgo de desnutrición**.
- ✓ **60,0%** tiene **mal apetito**.

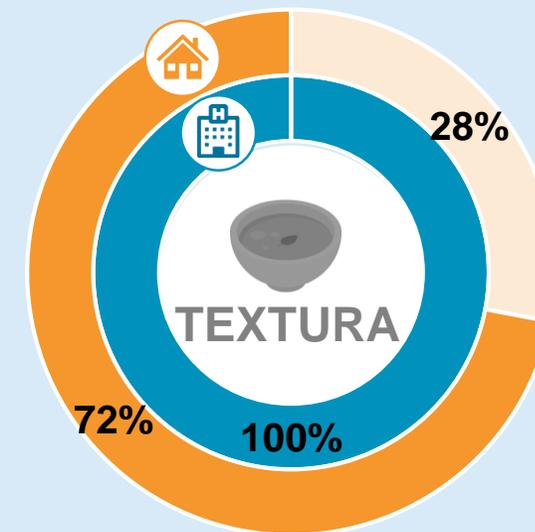
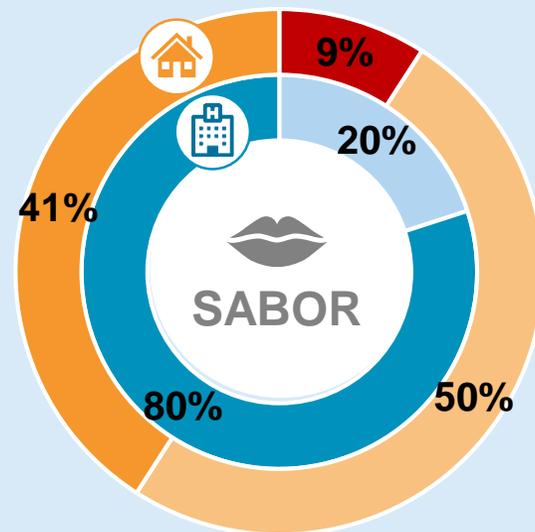
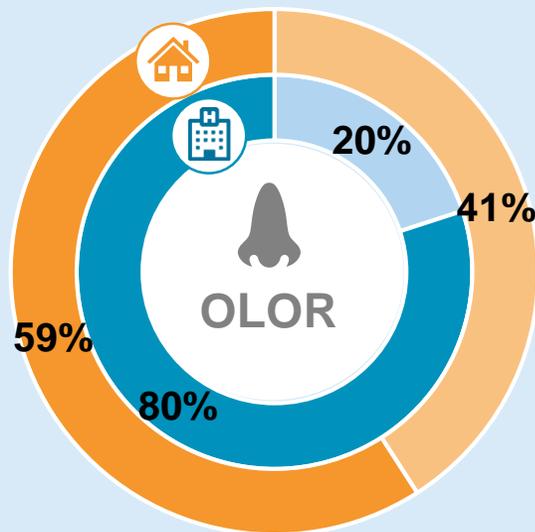
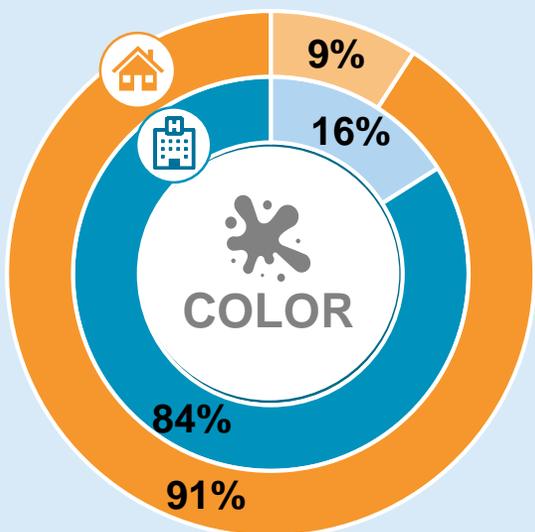
Residencia 22 pacientes



66,7% mujeres / edad media (DE): 81,6 (9,9)

- ✓ **72,7%** tenían prescrita la dieta triturada por **enfermedades neurológicas**.
- ✓ **31,8%** requieren **soporte nutricional**.
- ✓ **100%** tiene **riesgo de disfagia** (EAT-10: media 12,0)
- ✓ **22,7%** presenta **desnutrición**, el **68,2%** esta en **riesgo de desnutrición**.
- ✓ **36,4%** tiene **mal apetito**.

- Más del 80% consideró que la dieta tenía unas características organolépticas **aceptables o muy buenas**, así como textura homogénea.



- El 40,0% en hospitales y 72,7% en residencias consumieron $\geq 75\%$ de la dieta.



0,0%

24,0%

36,0%

20,0%

20,0%



0,0%

4,6%

22,7%

13,6%

59,1%

- Un mayor apetito se relacionó con un mayor cumplimiento ($p < 0,001$).

Cumplimiento		Buen apetito, % (puntuación total SNAQ ≥ 14)
		0,00
		0,00
		33,33
		20,00
		60,00
		33,33
		80,00
		92,31

- El número de eventos adversos diarios relacionadas con la ingesta fue $<0,1$.

Ámbito	Evento	Media	DE
	Tos durante	0,15	0,26
	Tos después	0,09	0,19
	Carraspeo	0,15	0,26
	Degluciones fraccionadas	0,08	0,18
	Atragantamiento	0,01	0,05
	Total	0,45	--
	Tos durante	0,03	0,06
	Tos después	0,00	0,00
	Carraspeo	0,00	0,00
	Degluciones fraccionadas	0,07	0,08
	Atragantamiento	0,00	0,00
	Total	0,10	-

- La elevada **aceptación, cumplimiento y seguridad** de las dietas trituradas con productos de la gama ABA elaboradas mediante el sistema **Mixxpro®** permite incorporarlas en las dietas de pacientes con disfagia donde las alteraciones nutricionales son frecuentes.

Muchas gracias por su atención



OUTCOMES¹⁰