

Dieta eliminacyjna

Zastosowanie:

Dla osób:

- ze zdiagnozowaną nietolerancją lub alergią na dany składnik,
- u których względy medyczne wykluczają wybrane produkty/grupy produktów, których religia lub światopogląd wyklucza spożycie określonych produktów.

Zalecenia dietetyczne:

- dieta eliminacyjna jest modyfikacją diety podstawowej,
- wartość energetyczna i odżywcza diety dostosowywana jest do masy ciała i stanu fizjologicznego pacjenta, w oparciu o aktualne normy żywienia dla populacji Polski oraz wytyczne towarzystw naukowych,
- dieta powinna być prawidłowo zbilansowana i urozmaicona pod kątem udziału grup produktów spożywczych: produktów zbożowych, mlecznych, warzyw i owoców, ziemniaków, produktów mięsnych i ryb, nasion roślin strączkowych oraz tłuszczów,
- dieta eliminacyjna powinna opierać się na spożyciu produktów i potraw świeżych, o zmniejszonej ilości nierozpuszczalnej w wodzie frakcji błonnika pokarmowego, z wykluczeniem potraw wzdymających i ciężkostrawnych,
- temperatura dostarczanych posiłków gorących powinna wynosić minimum 60°C, natomiast z uwagi na specyfikę diety pacjent może spożywać posiłek przestudzony, o temperaturze zbliżonej do temperatury ciała człowieka,
- posiłki powinny być podawane 3-5 razy dziennie zgodnie z zaleceniami lekarza i/lub dietetyka,
- należy eliminować pojadanie między posiłkami,
- dieta powinna być różnorodna, urozmaicona pod względem smaku, kolorystyki, konsystencji i strawności potraw oraz obróbki termicznej
- w każdym posiłku należy uwzględnić wodę lub napój - w przypadku napojów przygotowywanych na miejscu (np. kawa, herbata, kompot) zawartość cukrów nie może być większa niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia,
- poza napojami uwzględnionymi w jadłospisie, pacjent powinien mieć zapewniony stały dostęp do wody pitnej – rekomendowane są dystrybutory z wodą na każdym oddziale,
- należy zapewnić dodatek dozwolonych warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie z przewagą warzyw - do gramatury nie wliczane są ziemniaki i bataty), przynajmniej część warzyw i owoców powinna być podawana w postaci surowej,
- mleko i przetwory mleczne w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne zastępujące produkty mleczne powinny być podawane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia, jeśli są dobrze tolerowane,
- każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego ,
- ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 3 razy w jadłospisie dekadowym, jeśli są dobrze tolerowane, tłuszcze zwierzęce (np. smalec) powinny być ograniczone na rzecz tłuszczu roślinnego, z wyjątkiem tłuszczu palmowego i kokosowego
- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,
- należy eliminować sól i cukry dodane (tj. monocukry i dwucukry dodawane

do żywności).

Przy doborze produktów należy zwrócić uwagę na ich:

- jakość,
- termin przydatności do spożycia,
- sezonowość,
- skład (szczególnie w przypadku diet eliminacyjnych).

Stosowane techniki kulinarne:

- gotowanie tradycyjne lub na parze,
- duszenie bez wcześniejszego obsmażania,
- pieczenie bez dodatku tłuszczu, np. w folii aluminiowej, w rękawach do pieczenia, pergaminie, naczyniach żaroodpornych oraz w piecach konwekcyjnych.

Praktyczne wskazówki odnośnie sporządzania posiłków:

- zupy, sosy oraz potrawy należy sporządzać z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
- wykluczyć zabielenie zup i sosów śmietaną i jej roślinnymi zamiennikami np. mleczkiem kokosowym,
- wykluczyć dodatek do potraw zasmażek,
- ograniczyć cukier dodawany do napojów i potraw,
- do minimum ograniczyć dodatek soli na rzecz ziół i naturalnych przypraw, należy zadbać o higieniczne przygotowywanie posiłków celem ograniczenia ryzyka ich wtórnego zanieczyszczenia glutenem.

Wartość energetyczna i odżywcza:

Energia (En)	2200-2400 kcal/dobę
Białko	Wartości referencyjne: 10-20% En
	25-50 g/1000 kcal
Tłuszcz ogółem	Wartości referencyjne: 20-30% En
	22-33 g/1000 kcal
w tym nasycone kwasy tłuszczowe	Wartości referencyjne: możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 10% En
	< 11 g/1000 kcal
Węglowodany ogółem	Wartości referencyjne: 45-65% En
	113-163 g/1000 kcal
w tym cukry (mono- i disacharydy)	Wartości referencyjne: <10% En
	< 25 g/1000 kcal
Błonnik	15g/1000 kcal
Sód	≤ 2000mg/dobę

Wykluczony składnik/produkt	Produkty przeciwwskazane	Zamienniki produktów przeciwwskazanych
<p>GLUTEN</p> <p>Zastosowanie:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • żyto, pszenica, jęczmień, owies niecertyfikowany jako bezglutenowy, orkisz, 	<ul style="list-style-type: none"> • produkty opisane jako „bezglutenowe” (zgodnie z Rozporządzeniem
<ul style="list-style-type: none"> • celiakia (choroba trzewna), • alergia na pszenicę i inne zboża, • nieceliakalna nadwrażliwość na gluten, • inne diety wymagające wykluczenia glutenu 	<ul style="list-style-type: none"> • wszystkie produkty, które zawierają ww. zboża np. pieczywo, maca, płatki owsiane, pszenne, jęczmienne, żytnie, muesli, kasze: manna, jęczmienna, bulgur, makarony w tym kus-kus, otręby, kiełki, zarodki, wędliny, sosy, zupy w proszku, kawa zbożowa, kakao owsiane, • sorgo, teff, amarantus, quinoa, • zagęszczacze na bazie skrobi pszennej w jogurtach lub bulionach, • produkty instant, sos sojowy, mieszanki przyprawowe, wędliny o nieznanym składzie, płatki kukurydziane i pieczywo ryżowe bez certyfikatu żywności bezglutenowej, produkty ze skrobią pszeną. • Wszystkie pozostałe produkty spożywcze zawierające na opakowaniu informacje, że zawierają gluten (w tym przetwory mięsne, przetwory rybne, przetwory nabiałowe, przetwory owocowo-warzywne, przyprawy) 	<p>Wykonawczym Komisji UE Nr828/2014 z dnia 30.07.2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności</p> <ul style="list-style-type: none"> • dozwolone są produkty powstałe z roślin, które w swojej naturze nie zawierają glutenu, • maki: ryżowa, sojowa, gryczana, kukurydziana, jagłana, z nasion roślin strączkowych, z prosa, komosyryżowej, amarantusa, ziemniaczana • kasze i makarony z ww. zbóż, • tapioka, • sago, • orzechy, sezam, ciecierzycy, siemię lniane, ziarna słonecznika, • nasiona roślin strączkowych • wafle ryżowe, chrupki kukurydziane oznaczone jako bezglutenowe.

<p style="text-align: center;">BIAŁKA MLEKA/LAKTOZA</p> <p>Zastosowanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nietolerancja mleka krowiego • nietolerancjalaktozy • alergia na białkomleka 	<ul style="list-style-type: none"> • mleko krowie • mleko w proszku, mleko zagęszczone, • sery żółte, białe, śmietana, maślanka, serwatka, jogurty, kefir, mleko zsiadłe, • masło, • produkty zawierające kazeinę, laktoalbuminę, laktoglobulinę, • mięso wołowe (przy alergii na albuminę surowicy bydłowej), • cielęcina (przy alergii na albuminę surowicy bydłowej). 	<ul style="list-style-type: none"> • mleko kozie (przy alergii nabiałko mleka) • napoje roślinne fortyfikowane (wzbogacane wapniem): owsiane, sojowe, orzechowe, migdałowe, ryżowe, • mięso, ryby, jaja, • nasiona roślin strączkowych – np. grochu, fasoli, bobu, ciecierzycy i soi, • pestki roślin takich jak dynia, mak i słonecznik, • owoce i warzywa.
<p style="text-align: center;">BIAŁKA JAJA</p> <p>Zastosowanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alergia na białkojaj 	<ul style="list-style-type: none"> • jaja kurze, przepiórcze, perlicze, indycze oraz kacze, • makaron jajeczny, drożdżówki, rogalce, bułeczki, produkty zbożowe zawierające jaja w składzie, • przetwory warzywne z dodatkiem jaj, • przetwory mięsne, rybne z dodatkiem jaj np. pulpety, klopsy, • ciasta, ciastka, lody, inne desery zawierające jaja, • wszystkie produkty i potrawy zawierające jaja w proszku. 	<ul style="list-style-type: none"> • wszelkie pieczywo bez jaj w recepturze, kasze, płatki naturalne, mąki, makaron bezjajeczny, • warzywa szczególnie zawierające duże ilości żelaza, np. natka pietruszki, burak, szpinak, jarmuż, brokuły, fasolka szparagowa, • mięso chude: drób, schab, szynka, wołowina, cielęcina, • ryby, • budynie, kisiele, galaretki bezjaj.

**DIETA
WEGETARIAŃSKA
(semiwegetariańska)**

Zastosowanie:

- dla osób nie spożywających mięsa i jego przetworów lub spożywających je w ograniczonej ilości

- mięso, szczególnie czerwone
- wędliny,
- pasztety,
- wyroby podrobowe,
- podroby,
- pyzy i pierogi z mięsem,
- budynie mięsne,
- konserwy mięsne,
- rosoly i zupy na wywarach mięsnych,
- krostki,
- fasolka po bretońsku,
- gulasz,
- bigos z mięsem/kielbasą,
- smalec, słonina, boczek.

- drób, ryby – według preferencji
- jaja,
- nabiał,
- nasiona roślin strączkowych – np. groch, soja, fasola, bób, soczewica i ich przetwory np. tofu, hummus,
- napoje roślinne fortyfikowane (wzbogacane wapniem):
sojowe,
orzechowe, migdałowe, ryżowe (w ograniczonych ilościach),
- kiełki nasion np. brokułu, lucerny, rzodkiewki, słonecznika, pszenicy, rzeżuchy,
- zupy i sosy na wywarach warzywnych,
- risotto/kaszotto z warzywami, grzybami i orzechami,
- kotlety sojowe, z soczewicy i fasoli,
- knedle owocowe,
- pierogi leniwe,,
- łazanki z kapustą i grzybami,
- oleje, oliwa.