



A diétás gyógykezelés fogalma, célja és fejlődése

PTE-ETK

Fizioterápiás és Táplálkozástudományi Intézet

Készítette: Szekeresné Szabó Szilvia

Dietetika II.

2012



- Diéta:

- a beteg szervezet igényeinek megfelelően módosított étrend, amely alkalmazkodik a beteg tápláltsági állapotához, a betegség stádiumához és a lehetőségek keretein belül figyelembe veszi az egyéni igényeket is

- Dietetika:

- alkalmazott táplálkozástudomány. A betegség által előidézett anyagcsere folyamatokat vizsgálja.

Egységes Diétás Rendszer

- 1. Tápanyagtartalom szerinti változat*
 1. Gyógyintézeti alapétrend
 2. Energia és fehérje gazdag étrend
 3. Energia szegény étrend
 4. Fehérje szegény étrend
 5. Zsír szegény étrend
 6. Cukorbeteg étrendje
 7. Nátrium szegény étrend

Egységes Diétás Rendszer

II. Ételkészítés szerinti változat

1. Folyékony változat
2. Pépes változat
3. Rostszegény változat
4. Könnyű-vegyes étrend
5. Normál étrend
6. Diétás rostban gazdag változat

Egységes Diétás Rendszer

III. Mesterséges táplálás

1.) Intravénás(parenterális) táplálás

a.) Cukorinfúziók

b.) Fehérje-hidrolizátumok(aminosav infúziók)

c.) Zsíremulziók

2.) Szondatáplálás

a.) szondatápok

b.) elemi anyagokból összeállított étrend

Egységes Diétás Rendszer

IV. Különleges diéták:

1. Nyers étrend
2. Savanyító-lúgosító étrend
3. Cukor- és tejmentes étrend
4. Purinszegény diéta
5. Gliadinmentes étrend
6. Laktóz intolerancia étrendje
7. Koleszterinszegény étrend
8. Fenilketonúria étrendje
9. Különböző ásványokban gazdag illetve szegény étrend
10. Reform étrendek

■ Egységes Diétás Rendszer

V. Diagnosztikus étrendek

1. Kereső étrendek
2. Glukózterhelés előtti étrend
3. Wéber-vizsgálat előtti étrend
4. Kolonoszkópia előkészítő étrend
5. Lund étrend

VI. Gyógyszeres kezelés diétás kiegészítése

Gyógyintézési alapétrend

Energia: 1800-2000 kcal 7560-8400kJ

Fehérje: 0,8-1 g/ttkg 12-15 %E

Zsír: 1 g/ttkg 30%E

Szénhidrát: 4-5 g/ttkg 55-60%E

Rost: 25-30 g

Folyadék: 2-2,5 l

Étkezések száma: 3-4-5X

Gyógyintézeteti alapétrend

Nem használhatók:

- ❖ Az erősen puffasztó nyersanyagok
- ❖ Füstölt árú, szalonna felhasználása nem javasolt
- ❖ Bő zsírban sütés
- ❖ Erős fűszerezés
- ❖ Alkohol fogyasztás tilos!

Gyógyintézeti alapétrend

- Húsok: 60-100 g
- Halak: süllő, fogas, amur, heck, harcsa, busa, tonhal
- Belsőség:máj hetente 1x
- Húsipari készítmények: reggelire. 20-30g vacsorára 60-80g tepertő, szalonna nem
- Tej: 300-400ml 1,5%
- Tejtermék: kefir, joghurt,túró sajt(tolnai sovány, köményes, lestyán, medve light)
- Tojás: heti 5db
- Burgonya:
- Liszt, búzadara, száraztészta:
- Rizs:
- Kenyér, péksütemény: zsemle 2db, reggelire,vacsorára:10dkg, ebéd, kísétkezés: 5-5dkg
- Cukor: 10%E
- Zöldségfélék: 300g/ nap
- Gyümölcsök: 200-400 g