

PADRONIZAÇÃO DE DIETAS ENTERAIS ARTESANAIS PARA PACIENTES IDOSOS SUBMETIDOS À TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL DOMICILIAR.

Introdução: A terapia nutricional enteral (TNE) surge como uma possibilidade terapêutica de manutenção ou recuperação do estado nutricional de idosos que apresentem o trato gastrointestinal íntegro para o processo digestório, mas com a ingestão oral parcial ou totalmente comprometida. Dessa forma, TNE não somente procura prevenir a deterioração do seu estado nutricional, como também é efetiva para minimizar as complicações devido ao jejum prolongado. As dietas artesanais apresentam vantagens, como a individualização da fórmula quanto à composição de nutrientes e/ou volume, além de menor custo em relação à industrializada. **Objetivo:** O presente trabalho objetivou realizar a padronização de dietas enterais artesanais com o conteúdo adequado de macronutrientes, fibras e fluidez elevada, utilizando-se alimentos convencionais e suplementos alimentares na formulação das dietas, a fim de proporcionar uma alternativa de custo acessível para a terapia nutricional enteral de idosos, comparado ao uso tradicional de dietas industrializada. **Metodologia:** Foram testadas na Unidade de Alimentação e Nutrição de uma unidade policlínica de Natal/RN, que atende idosos em tratamento de diversas patologias, 11 preparações caseiras (sucos, sopas e mingaus), com o volume médio de 400mL por etapa. Utilizaram-se ingredientes naturais e complementos alimentares a fim de aumentar valor nutritivo das dietas, observando-se sempre as suas características físicas e nutricionais (consistência, estado líquido, solubilidade, etc.). Em todas as receitas os ingredientes eram liquidificados, por aproximadamente 3 minutos, peneirados, e se verificava a fluidez das receitas, através da passagem das preparações artesanais pela sonda ao instalar a dieta em um frasco descartável e conectado a equipo macrogotas, destinado à nutrição enteral. **Resultados:** Foi possível calcular o valor calórico total (VCT), o teor de macronutrientes e de fibras, bem como a contribuição protéica de cada preparação. As mesmas apresentaram alto valor calórico, fator importante para se a fim de evitar a desnutrição energético-protéico do idoso em TNE domiciliar. Em relação à fluidez, observou-se que as mesmas variaram de acordo com os ingredientes utilizados. Alimentos com alto teor de água (ex.: algumas frutas, cenoura, beterraba, etc.) contribuíram para uma fluidez líquida da dieta; outros ingredientes aumentaram a viscosidade da preparação (ex.: mamão, farinha láctea, banana, etc.), e dificultaram sua passagem pela sonda. Contudo, observou-se que muito do aporte nutricional, como as

fibras, era perdido no processo de coação com a peneira. **Conclusão:** Dessa forma, considera-se que a padronização de receitas e fórmulas enterais artesanais de elevado volume, conteúdo adequado de nutrientes e fluidez favorável são fatores de extrema importância para a nutrição do paciente submetido à TNE, visto que garantem um aporte calórico e nutricional satisfatório a diversos casos. Além disso, constituem uma alternativa de baixo custo ao paciente submetido à TNE, contribuindo no contexto financeiro do paciente, no qual se sugere a necessidade de padronizar outras receitas caseiras de nutrição enteral a fim de aumentar a variedade de alimentos ofertados ao idoso, garantindo a ingestão adequada de micro e macronutrientes.

Palavras-chave: terapia nutricional enteral, padronização, dieta artesanal.