



Przepisy na **RECOMED**

KOMPLETNE ŹRÓDŁO POŻYWIENIA

Jak w łatwy i smaczny sposób wzbogacić dietę o niezbędne składniki odżywcze pacjenci w trakcie choroby nowotworowej, niedożywionemu lub osobie starszej?

Poradnik zawiera przepisy przygotowane we współpracy z Instytutem Dietetyki Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Nysie.

Drogi Pacjencie.

Odpowiednio skomponowana dieta jest bardzo istotnym elementem zapewniającym właściwe funkcjonowanie organizmu. Szczególne znaczenie ma ona podczas choroby, w okresie okołoperacyjnym, w trakcie leczenia onkologicznego, u osób w podeszłym wieku oraz w czasie rekonwalescencji.

Zwiększone zapotrzebowanie na pożywienie lub jego obniżona podaż m.in. na skutek zaburzeń smaku, łaknienia, trudności w połykaniu czy też utraty substancji odżywczych będące skutkiem choroby lub stosowanej metody leczenia mogą prowadzić do niedożywienia.

Oslabiony organizm słabiej radzi sobie z codziennymi czynnościami i ma mniejsze szanse, by właściwie reagować na leczenie.

Uzupełnianie niedoborów niezbędnych składników odżywczych jest ważnym aspektem w trakcie leczenia. Pomaga organizmowi szybciej odzyskać siły, zwiększa szanse na szybszy powrót do zdrowia, poprawia jakość życia i zmniejsza ryzyko powikłań.

Temu służy **RECOMED** – żywność specjalnego przeznaczenia medycznego.

Niniejszy poradnik zawiera przepisy, które charakteryzują się łatwością w przygotowaniu oraz krótkim czasem przygotowania. Dzięki zastosowaniu w nich kompletnego pod względem odżywczym produktu **RECOMED**, uzupełniają dietę o wszystkie niezbędne składniki odżywcze potrzebne w trakcie choroby, tym samym wspierają organizm w walce z przeciwnościami.



Smacznego

PRZEPISY z wykorzystaniem saszetek **RECOMED**



SPIS TREŚCI

- 4** przepisy na bazie RECOMED o smaku truskawkowym 4
- 3** przepisy na bazie RECOMED o smaku waniliowym 8
- 4** przepisy na bazie RECOMED o smaku czekoladowym 16
- 4** przepisy na bazie RECOMED o smaku neutralnym 20

Mus z kaszy manny z konfiturą



czas przygotowania: **20 min.**



ilość porcji: **1**

Składniki:

- ½ saszetki **RECOMED** truskawka
- 20 g konfitury jagodowej
- 50 g jagód (porzeczki czarne)
- 20 g kaszy manny błyskawicznej
- 140 g mleka
- 5 g cukru
- szczypta soli

Wykonanie:

Kaszę manną wymieszać z zimnym mlekiem, dodajemy sól, skórkę z cytryny, cukier. Doprowadzamy do wrzenia stale mieszając, następnie masę gotujemy ok. 1-2 min. na małym ogniu, delikatnie mieszając, aby nie utworzyły się grudki. Kaszę zdejmujemy z ognia i studzimy do temp. pokojowej. Do przestudzonej masy dodajemy **RECOMED**, zmiksować na puszystą masę. Dodać konfiturę, przemieszać, wyporcjować. Mus podajemy w salatkach polany konfiturą oraz przybrany owocami i listkiem mięty.

Wartość odżywcza jednej porcji:

Energia	342 kcal
Białko	15 g
Tłuszcz	6,3 g
Węglowodany	59,6 g



Sos OWOCOWY



czas przygotowania: **5 min.**



ilość porcji: **1**

Składniki:

- 1 saszetka **RECOMED** truskawka
- 100 g jogurtu naturalnego 2% tł.
- 50 g konfitury wiśniowej

Wykonanie:

Jogurt zmiksować z **RECOMED**, dodać konfiturę, wymieszać na jednolitą masę. Podawać jako dodatek do omeletu, racuchów lub naleśników.

Wartość odżywcza jednej porcji:

Energia	438 kcal
Białko	19,5 g
Tłuszcz	8,1 g
Węglowodany	69,5 g



Napój z maślanki



czas przygotowania: **15 min.**



ilość porcji: **1**

Składniki:

- 1 saszetka **RECOMED** truskawka
- 150 g maślanki
- 150 g malin
- 5 g cukru

Wykonanie:

Maliny przetrzeć przez sito. Maślanke wymieszać z **RECOMED** i cukrem. Wszystkie składniki połączyć na jednolitą masę.

Wartość odżywcza jednej porcji:

Energia	371 kcal
Białko	22 g
Tłuszcz	7,2 g
Węglowodany	62 g



Napój pomarańczowy z miętą



czas przygotowania: **15 min.**



ilość porcji: **1**

Składniki:

- 1 saszetka **RECOMED** truskawka
- 450 ml soku ze świeżej pomarańczy (4 szt.)
- kilka listków mięty

Wykonanie:

Pomarańcze umyć, sparzyć, wycisnąć sok. **RECOMED** wymieszać z 50ml soku, następnie połączyć z resztą soku i miętą. Wyporcjować.

Wartość odżywcza jednej porcji:

Energia	452 kcal
Białko	20,2 g
Tłuszcz	6,9 g
Węglowodany	102,3 g



Mini

szarlotka



czas przygotowania: **30 min.**

schłodzenie: **1,5 godz.**



ilość porcji: **2**



Składniki:

- 1 saszetka **RECOMED** wanilia
- 280 g jabłek (2 szt.)
- 40 g herbatników
- 170 g jogurtu greckiego
- 10 g gorzkiej czekolady
- 2 g cynamonu
- 5 g soku z cytryny

Wykonanie:

Ciastka rozgniatamy przy użyciu wałka lub rozdrabniamy blenderem. Jogurt ubijamy z odrobiną cukru. Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w kostkę. Jabłka posypać cynamonem, skropić sokiem z cytryny, następnie prażymy z dodatkiem niewielkiej ilości wody do czasu, aż jabłka zmiękną, często mieszając. Do pucharków wkładamy na zmianę rozdrobnione ciastka, jabłka i jogurt. Deser posypujemy startą czekoladą.

Wartość odżywcza jednej porcji:

Energia	358kcal
Białko	13,7 g
Tłuszcz	12,2 g
Węglowodany	56,7 g



Sernik na zimno



czas przygotowania: **15 min.**

schłodzenie: **30 min.**



ilość porcji: **2**

Składniki:

- 20 g biszkoptów (6-8 małych szt)
- masa serowa:
- 1 saszetka **RECOMED** wanilia
- 150 g twarogu chudego mielonego (musi mieć temperaturę pokojową)
- ½ galaretki cytrynowej
- ½ galaretki pomarańczowej
- 50 ml śmietanki kremówki (musi mieć temperaturę pokojową)
- Wierzch: ½ galaretki żurawinowej

Wykonanie:

Masa serowa: Galaretki pomarańczową i żurawinową rozpuścić każdą w $\frac{3}{4}$ szklanki wody. Gdy galaretka pomarańczowa stężeje pokroić ją w kostkę. Twaróg zmiksować na małych obrotach ze śmietanką i cukrem. Masę serową wymieszać z **RECOMED**. Tężejącą galaretkę cytrynową pomału wlewać do masy serowej i miksować na małych obrotach. Pokrojoną galaretkę wrzucić do masy serowej, wymieszać. Masę wylać na biszkopcy i wstawić do lodówki, aby stężała. Tężejącą galaretkę żurawinową wylać na masę serową i wstawić do lodówki do całkowitego stężenia.

Wartość odżywcza jednej porcji:

Energia	522 kcal
Białko	31,2 g
Tłuszcz	11,4 g
Węglowodany	72,6 g



Nutelowy deser z mascarpone



czas przygotowania: **20 min.**

schłodzenie: **30 min.**



ilość porcji: **2**

Składniki:

- 1 saszetka **RECOMED** wanilia
- 25 g kakaowych ciasteczek typu petitki
- 60 g nuteli
- masa serowa:
- 170 g sera mascarpone,
- 130 g śmietanki 9%
- dodatkowo:
- do masy śmietanowej: 5 g żelatyny, 5 g cukru pudru
- do masy czekoladowej: 5 g żelatyny, 60 g nutelli
- dekoracja: małe bezy, ciemna czekolada

Wykonanie:

Nutella musi być miękka, płynna, więc jeśli trzymamy ją w lodówce, wyjmujemy około 2 godzin wcześniej.

Spód:

ciasteczka pokruszyć dokładnie. Do pokruszonych petitek dodajemy **RECOMED** i miękką nutellę, mieszamy do połączenia składników. Dno pucharów wykładamy wykonaną mieszanką, dociskamy dłońmi na całej powierzchni, wkładamy do lodówki.

Masa serowa:

serek mascarpone i zimną śmietankę, krótko miksujemy na najwyższych obrotach. Powstałą masę dzielimy na dwie równe części.





Masa śmietanowa:

żelatynę rozpuścić w 4 łyżeczkach gorącej wody, przestudzić. Do masy śmietanowej dodać cukier puder i bardzo krótko, około 15 sekund, miksować na najszybszych obrotach. Kiedy żelatyna będzie schłodzona dodajemy do niej 1 łyżkę masy śmietanowej, mieszamy łyżką, a następnie żelatynę wlewamy do masy śmietanowej i od razu miksujemy na najszybszych obrotach do połączenia składników. Masę delikatnie wylewamy na ciasteczkowy schłodzony spód, wstawiamy do lodówki do całkowitego stężenia.

Masa czekoladowa:

do drugiej części masy serowej dodać nutelę i krótko zmiksować, około 20 sekund, do połączenia składników. Żelatynę rozpuścić w 4 łyżeczkach gorącej wody, przestudzić. Kiedy żelatyna będzie schłodzona dodajemy do niej 1 łyżkę masy czekoladowej, mieszamy łyżką, a następnie żelatynę wlewamy do masy czekoladowej i od razu miksujemy na najszybszych obrotach do połączenia składników. Masę czekoladową wylewamy na stężałą masę śmietanową i ponownie wkładamy do lodówki do stężenia. Dekorujemy stopioną czekoladą i bezami.

Wartość odżywcza jednej porcji:

Energia	936 kcal
Białko	21,5 g
Tłuszcz	64,5 g
Węglowodany	67,3 g



Puszysty deser jogurtowy z owocami



czas przygotowania: **15-20 min.**



ilość porcji: **2**

Składniki:

- 1 saszetka **RECOMED** wanilia
- 100 ml mleka
- 10 g żelatyny
- 100 g twarogu chudy
- 100 g jogurtu naturalnego
- 100 g owoców leśnych
- 5 g cukru

Wykonanie:

Zagotować mleko z cukrem, zdjąć z ognia i stałe mieszając wsypać żelatynę. Mieszać, aż się rozpuści. Odstawiamy do ostygnięcia. Twaróg zmiksować z jogurtem i **RECOMED** na gładką, puszystą masę. Miksując dalej masę połączyć z rozpuszczoną w mleku żelatyną. Ucieramy na najwyższych obrotach 3 minuty, aż masa będzie lekka i puszysta. 2/3 masy przekładamy do szklaneczek, wstawiamy do lodówki na ok 15 minut. Do pozostałej masy dodać część zblendowanych owoców i zmiksować. Masę owocową układamy na jasną i ponownie wstawiamy do lodówki do stężenia. Przed podaniem udekorować resztą owoców.

Wartość odżywcza jednej porcji:

Energia	278 kcal
Białko	25,9 g
Tłuszcz	5,4 g
Węglowodany	31,9 g



Chłodnik owocowy



czas przygotowania: **20 min.**



ilość porcji: **1**

Składniki:

- 1 saszetka **RECOMED** wanilia
- 200 g truskawek
- 100 g jabłek
- 10 g miodu
- 200 ml wody
- 40 g mleka
- 5 g mąki ziemniaczanej
- 20 g śmietanki 12%

Wykonanie:

Truskawki pokroić, zalać ½ szklanki wrzątku, dodać 1 łyżeczkę miodu, gotować na wolnym ogniu 5-7 min. Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w drobną kostkę, zalać ½ szklanki wrzątku, dodać 1 łyżeczkę miodu, gotować na wolnym ogniu 5-7 min. Ugotowane owoce przetrzeć przez sito, wymieszać. Mąkę ziemniaczaną rozproszyc w niewielką ilość wody, wlać do przetrzanych owoców, wymieszać, doprowadzić do wrzenia, następnie schłodzić. **RECOMED** wymieszać w 40ml mleka i połączyć z chłodnikiem. Wyporcjowany chłodnik polać śmietanką. Podawać z herbatnikami, biszkoptami, ugotowanym ryżem lub makaronem.

Wartość odżywcza jednej porcji:

Energia	450 kcal
Białko	18,7 g
Tłuszcz	10,4 g
Węglowodany	73,5 g



Mus egzotyczny



czas przygotowania: **15 min.**



ilość porcji: **2**

Składniki:

- 1 saszetka **RECOMED** wanilia
- 150 g miąższu mango
- 120 g obranego banana
- 70 g jogurtu naturalnego
- 10 g soku z cytryny

Wykonanie:

Mango zmiksować z bananem i sokiem z cytryny. Jogurt wymieszać z **RECOMED** rozpuszczonym w 3 łyżkach letniej wody. Wszystko razem wymieszać i wyporcjować.

Wartość odżywcza jednej porcji:

Energia	256 kcal
Białko	10 g
Tłuszcz	4,1 g
Węglowodany	45,6 g



Koktajl z mango i banana



czas przygotowania: **15 min.**



ilość porcji: **1**

Składniki:

- 230 g musu egzotycznego z **RECOMED** wanilia
- 100 g mleka
- 5 g cukru

Wykonanie:

Mus egzotyczny wymieszać z mlekiem i cukrem.

Wyporcjować. Ewentualnie schłodzić.

Wartość odżywcza jednej porcji:

Energia	327 kcal
Białko	13,4 g
Tłuszcz	6,1g
Węglowodany	55,5 g



Czekoladowy blok waflowy



czas przygotowania: **15-20 min.**

schłodzenie: **1,5-2 godz.**



ilość sztuk: **8**

Składniki:

- 1 saszetka **RECOMED** czekolada
- 70 g mleka granulowanego
- 40 g cukru
- ¼ szklanki wody
- 100 g masła śmietankowego
- 15 g kakao
- 60 g suchych wafli

Wykonanie:

Wafle pokruszyć. Wodę i cukier rozpuścić, dodać masło. Po rozpuszczeniu masła dodać kakao i wymieszać, schłodzić. Dodać **RECOMED**, wymieszać. Dodać mleko granulowane. Dokładnie wymieszać, wrzucić pokruszone wafle i ponownie wymieszać. Z masy uformować 8 batoników (można obtoczyć w wiórkach kokosowych, pokruszonych migdałach), schłodzić.

Wartość odżywcza jednej porcji:

Energia	200 kcal
Białko	5,6 g
Tłuszcz	10,8 g
Węglowodany	15,6 g



Pudding o smaku czekolady



czas przygotowania: **15-20 min.**



ilość porcji: **2**

Składniki:

- 1 saszetka **RECOMED** czekolada
- 12 g kleiku ryżowego
- 125 ml mleka
- 5 g cukru
- 5 g masła śmietankowego
- 20 g śmietanki 12%
- ½ łyżeczki cynamonu
- 150 g obranego banana
- 10 g soku z cytryny
- 25 g gorzkiej czekolady

Wykonanie:

Śmietankę zagotować z cukrem, dodać czekoladę, masło, cynamon, wymieszać na jednolitą gładką masę. Kleik rozprowadzić w gorącym mleku, następnie połączyć z masą czekoladową, przestudzić.

RECOMED wymieszać w 3 łyżkach wody, a następnie zmiksować z kleikiem. Puszystą masę wyporcjować do pucharków. Banany zmiksować z sokiem z cytryny i ułożyć na wierzch puddingu. Udekorować świeżymi plasterkami banana.

Wartość odżywcza jednej porcji:

Energia	360 kcal
Białko	12 g
Tłuszcz	11,9 g
Węglowodany	51,8 g



Deser

czekoladowo-rumowy



czas przygotowania: **30 min.**



ilość porcji: **2**

Składniki:

- 1 saszetka **RECOMED** czekolada (rozpuszczona w 30ml mleka)
- ½ opakowania budyniu czekoladowego z cukrem
- 100 ml śmietanki kremówki 30%
- 5 g cukru pudru
- 250 ml mleka 0,5%
- 23 ml rumu

Wykonanie:

Budyń ugotować wg przepisu na opakowaniu, schłodzić. **RECOMED** rozpuszczony w mleku wymieszać ze schłodzonym budyniem do całkowitego połączenia. Kremówkę ubić na sztywno, dodać cukier, zmiksować. Do masy budyniowej dodać rum i 2/3 ubitej śmietany, utrzeć na jednolitą masę. Wyporcjować i udekorować resztą bitej śmietany i wiórkami czekolady. Schłodzić.

Wartość odżywcza jednej porcji:

Energia	363 kcal
Białko	13 g
Tłuszcz	18,7 g
Węglowodany	28,6 g



Sos czekoladowy



czas przygotowania: **10 min.**



ilość porcji: **1**

Składniki:

- ½ saszetki **RECOMED** czekolada
- 50 g czekolady deserowej z żurawiną
- 4-5 łyżek wrzątku
- 10 g masła śmietankowego

Wykonanie:

Czekoladę z masłem rozpuścić na parze, dodać wodę, mieszać do uzyskania kremowej konsystencji, schłodzić. Do schłodzonej masy czekoladowej dodać **RECOMED** i mieszać do połączenia składników. Sos podawać jako dodatek do sałatek owocowych.

Wartość odżywcza jednej porcji:

Energia	457 kcal
Białko	10,3 g
Tłuszcz	24,9 g
Węglowodany	48,1 g



Batonik zbożowy



czas przygotowania: **15-20 min.**

schłodzenie: **1,5-2 godz.**



ilość sztuk: **4**



Składniki:

- 1 saszetka **RECOMED** neutralny
- 30 g amarantusa ekspandowanego
- 30 g płatków migdałów
- 100 g czekolady deserowej
- 60 g masła śmietankowego

Wykonanie:

Masło z czekoladą rozpuścić na parze, schłodzić, dodać **RECOMED**, mieszać do czasu połączenia składników. Do masy wsypać amarantus, migdały, skórkę pomarańczową, wszystko razem wymieszać na jednolitą masę. Masę przełożyć do formy, po schłodzeniu w lodówce pokroić na cztery batoniki.

Wartość odżywcza jednej porcji:

Energia	368 kcal
Białko	8 g
Tłuszcz	24,2 g
Węglowodany	29,3 g





Wzbogacone mleko migdałowe



czas przygotowania: **15 min.**

leżakowanie: **1 godz.**



ilość porcji: **1**

Składniki:

- ½ saszetki **RECOMED** neutralny
- 100 g płatków migdałowych
- 250 ml wody

Wykonanie:

Migdały zalać ½ szklanki wrzątku, zmiksować, odstawić do leżakowania na 1 godzinę. Po tym czasie dodać kolejne ½ szklanki wrzątku, zmiksować. Mleko przecedzić przez gazę, dodać **RECOMED** wymieszać. Wyporcjować.

Wartość odżywcza jednej porcji:

Energia	169 kcal
Białko	9,1 g
Tłuszcz	6,8 g
Węglowodany	17,5 g



Musli południowe



czas przygotowania: **10 min.**



ilość porcji: **1**

Składniki:

- 1 saszetka **RECOMED** neutralny
- 30 g płatków fitness (lub innych ulubionych)
- 150 ml mleka
- 30 g obranych bananów
- 30 g obranej kiwi
- 30 g filetów pomarańczy

Wykonanie:

RECOMED rozpuścić w mleku. Do płatków dodać pokrojone w kostkę owoce, wszystko zalać odżywczym mlekiem.

Wartość odżywcza jednej porcji:

Energia	495 kcal
Białko	23,5 g
Tłuszcz	9,7 g
Węglowodany	77,7 g



Deser kawowy



czas przygotowania: **20 min.**



ilość porcji: **2**



Składniki:

- 1 saszetka **RECOMED** neutralny
- 17 g biszkoptów
- 100 g sera maskarpone
- 200 g śmietanki kremówki 30%
- 6 g kawy rozpuszczalnej w 3 łyżkach wody
- 5 g cukru pudru
- kilka kropel olejku migdałowego
- 120 g konfitury truskawkowej

Wykonanie:

Śmietanę ubić na sztywno, dodać cukier, zmiksować. Do sera dodać olejek. W rozpuszczonej kawie rozmieszać **RECOMED**, połączyć z serem i połową bitej śmietany. Biszkopty połamać, wyłożyć dno pucharka, nasączyć ponczem rumowym (¼ szkl wody, ½ łyżeczki cukru pudru, 1 łyżka rumu). Na biszkoptach układać warstwami masę kawową, konfiturę, bitą śmietanę, konfiturę, masę kawową. Udekorować bitą śmietaną i posypać kawą. Schłodzić.

Wartość odżywcza jednej porcji:

Energia	743 kcal
Białko	12,6 g
Tłuszcz	53,6 g
Węglowodany	52,7 g





RECOMED to kompletna pod względem odżywczym dieta

uwzględniająca zapotrzebowanie organizmu na składniki odżywcze w okresie rekonwalescencji spowodowanej niedożywieniem, osłabieniem, wyniszczeniem organizmu związanymi z hospitalizacją, stanami okołoooperacyjnymi, chorobami onkologicznymi lub u pacjentów w podeszłym wieku.

Każda saszetka RECOMED zapewnia:

- wysoką strawność i przyswajalność składników odżywczych
- to jedyny dostępny na rynku preparat do postępowania dietetycznego w niedożywieniu, w którego skład wchodzi: białko serwatkowe oraz aminokwasy egzogenne wg zaleceń WHO (8,7 g)
- dużą dawkę energii - 252 kcal (**aż 24% kalorii pochodzi z białka**, a tylko 21% z tłuszczu)
- niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe (5 g)
- błonnik (5 g)
- doskonałe smaki: waniliowy, truskawkowy, czekoladowy, neutral-

Jak stosować?

Najprostszy sposób to: rozpuścić zawartość saszetki w 200 ml wody w temperaturze pokojowej.

RECOMED może być stosowany jako jedyne źródło pożywienia (6 porcji dziennie) lub jako uzupełnienie diety lub jej częściowe zastępowanie (1-3 porcje dziennie).

Zawartość saszetki (po rozpuszczeniu w 200 ml wody) można zarówno:

- spożyć od razu w całości
- podzielić na mniejsze porcje i spożywać w odstępach czasowych

RECOMED daje możliwość łatwego wzbogacenia posiłków o dodatkową porcję energii oraz wszystkie niezbędne składniki odżywcze. Dzięki formie proszku w czterech różnych smakach jest doskonałym dodatkiem do zwykłej kuchni, do dań, zup, sosów, koktajli, deserów.

[illegible]

Producent, właściciel marki ACTIVLAB Pharma:



REGIS Sp. z o.o., Polska, 30-633 Kraków, ul. W. Sławka 3a,
telefon +48 12 635 67 00, fax +48 12 635 67 02,
e-mail: biuro@regis.com.pl; www.regis.pl

ACTIVLAB[®]
pharma

www.activlabpharma.pl
www.recomed.pl

Niedożywienie rozpoczyna się w domu, jest nierozpoznane i nieleczone. Nasila się w szpitalu. Wydłuża czas hospitalizacji, zwiększa częstość powikłań, śmiertelność i koszty leczenia. Pogarsza rokowanie po wypisie ze szpitala.¹

Ryzyko wystąpienia niedożywienia
i deficytów pokarmowych rośnie wraz z wiekiem.²

- Niedożywienie ambulatoryjne występuje u 8-10% pacjentów pozostających pod opieką POZ i ambulatoryjnych poradni specjalistycznych.³
- 20-60% chorych powinno być leczonych stacjonarnie z powodu niedożywienia.³
- U 30% chorych hospitalizowanych stwierdza się niedożywienie w momencie przyjmowania do szpitala.³



Ważnym elementem opieki zdrowotnej jest regularna ocena ryzyka niedożywienia oraz odpowiednia interwencja żywieniowa obejmująca również zastosowanie **doustnej suplementacji pokarmowej**

RECOMED wskazany jest do postępowania dietetycznego w niedożywieniu, osłabieniu lub wyniszczeniu organizmu związanym z:

- hospitalizacją
- stanami okołoperacyjnymi
- chorobami onkologicznymi
- lub u pacjentów w podeszłym wieku



Polecany chorym:

- z zaburzeniami gryzienia, żucia i połykania pokarmów
- brakiem apetytu wtórnym do choroby
- z uszkodzeniem śluzówki jamy ustnej, dziąseł, z zespołem suchych ust
- ze zwiększonym zapotrzebowaniem na składniki odżywcze

Sposób użycia: zawartość saszetki rozpuścić w 200 ml wody o temperaturze pokojowej



BIBLIOGRAFIA:

1. <http://polgen.pl/kursy/materialy-zkoleniowe/bia%C5%82y-stok-24-xi-2012/niedozywienie-wystepowanie-przyczyny-nastepstwa-rodzaje-niedozywienia.-ocena-stanu-odzywienia-zbigniew-kamocki.pdf>

2. Z. Beata Wojszel Niedożywienie i dylematy leczenia żywieniowego w geriatryi, Postępy Nauk Medycznych 8/2011, s. 649-657.

5. Na podstawie Rozporządzenia Komisji (UE) NR 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiające wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci.