

resource® diabet plus

Fórmula completa hiperproteica e hipercalórica de bajo índice glucémico con fibra 100% soluble



PRESENTACIONES

Caja de 24 botellas de 200 ml



VAINILLA
CI: 504773



FRESA
CI: 504774



MULTISABOR
CI: 504775
12 vainilla, 12 fresa

DOSIS

Como suplemento: 1-3 botellas de 200 ml al día.
Como dieta exclusiva: en función de las necesidades nutricionales del paciente y bajo criterio médico.

INDICACIONES

Para el manejo dietético de pacientes diabéticos o hiperglucémicos con requerimientos energético - proteicos aumentados y con patologías que cursan con (riesgo de) desnutrición.

Información Nutricional		100 ml	200 ml
Valor energético	kJ/kcal	673/160	1346/320
Grasas	g	6.3	12.6
de las cuales			
- saturadas	g	1.0	2.0
- monoinsaturadas	g	3.6	7.2
- poliinsaturadas	g	1.7	3.4
Hidratos de Carbono(39% kcal)	g	15.7	31.4
de las cuales			
- azúcares	g	1.4	2.8
- lactosa	g	<0.30	<0.60
Isomaltulosa	g	1.1	2.2
Fibra alimentaria (3% kcal)	g	2.5	5.0
Proteínas(23% kcal)	g	9.0	18
Sal (=Na (g) x 2,5)	g	0.26	0.53

Vitaminas			
A	µg	96	192
D	µg	1.3	2.6
K	µg	11	22
C	mg	22	44
B1	mg	0.16	0.32
B2	mg	0.25	0.50
B6	mg	0.20	0.40
Niacina	mg/mg NE	0.70/2.4	1.4/4.8
Ácido fólico	µg	29	58
B12	µg	0.60	1.2
Ácido pantoténico	mg	0.60	1.2
Biotina	µg	5.0	10
E	mg α-TE	2.6	5.2

Minerales			
Sodio	mg	105	210
Cloruro	mg	120	240
Potasio	mg	170	340
Calcio	mg	132	264
Fósforo	mg	114	228
Magnésio	mg	22	44
Hierro	mg	1.2	2.4
Zinc	mg	1.4	2.8
Cobre	mg	0.13	0.26
Yodo	µg	16	32
Selenio	µg	10	20
Manganes	mg	0.26	0.52
Cromo	µg	7.0	14
Molibdeno	µg	12	24
Fluoruro	mg	0.086	0.172

Osmolaridad	300 mOsm/l
Agua	69 g/100 ml

NI: Equivalentes de nicotina; TE: Equivalentes de tocoferol.

Referencias: 1. Álvarez-Hernández J, et al. Estudio PREDYCES. Nutr Hosp. 2012;27(4):1049-1059. 2. Álvarez-Hernández J, et al. Nutr Hosp. 2008 Nov;23(6):536-40. 3. Bauer J, et al. J Am Med Assoc. 2013 Aug;314(8):542-59. 4. Deutz NE, et al. Clinical nutrition. 2014;33(6):929-36. 5. Gomes F, et al. Clin Nutr. 2018 Feb;37(1):336-353. 6. Bauer, Jürgen, et al. PROTAGE Study. JAMDA, 2013, vol. 14, no 8, p. 542-559. 7. Álvarez-Hernández J, et al. Consenso español de expertos sobre nutrición enteral en el paciente adulto con diabetes mellitus o hiperglucemia. Edición Profarmaco 2. Barcelona: ISBN: 978-84-88116-65-9. 8. American Diabetes Association. Standards of medical care in diabetes. Diabetes Care. 2021;44(S1). 9. Sarré-Panis A et al. Nutrition. 2017 Sep;41:58-67. 10. Alonso Vaquerizo C et al. Nutr Hosp 2011;26 (Supl. 2):46-49. 11. Oliveira G et al. Nutr Hosp 2012;27(5):1837-1849. 12. Yoon S, et al. J. Clin. Biochem. Nutr. 2006 vol: 39 pp: 134-144. 13. Evert, A.B., et al. Diabetes care 42.5 (2019): 731-754. 14. M. A. Rubio, et al. Nutr Hosp. 2008;23(3):253-262

* Según el Real Decreto 1205/2010, en las indicaciones que marca el RD 1030/2006.

IXR+ACTIVA
REALIZA UNA VALORACIÓN NUTRICIONAL Y DE CAPACIDAD FUNCIONAL A TUS PACIENTES DE FORMA RÁPIDA Y SENCILLA



Escanea el código con tu móvil o entra en:
www.nutricionyejercicio.es



resource® diabet plus

UNA FÓRMULA NUTRICIONAL DISEÑADA ESPECÍFICAMENTE PARA NUTRIR Y AYUDAR A CONTROLAR LA RESPUESTA GLUCÉMICA EN PACIENTES DIABÉTICOS



MATERIAL DE USO EXCLUSIVO PARA EL PROFESIONAL SANITARIO. 24024501



1 DE CADA 4 PACIENTES hospitalizados presenta **Desnutrición Relacionada con la Enfermedad (DRE) en España¹**, siendo la **DESNUTRICIÓN PROTEICO-CALÓRICA** la más frecuente²

SOLO EL 28% DE LOS ADULTOS MAYORES HOSPITALIZADOS Y CON DRE ALCANZA LOS REQUERIMIENTOS PROTEICOS DIARIOS³ LO CUAL PUEDE PROVOCAR:



Pérdida de masa y fuerza muscular (sarcopenia)³



Reducción de la capacidad funcional³



Aumento del riesgo de complicaciones relacionadas con la desnutrición: discapacidad, morbilidad y mortalidad³

Una ingesta adecuada de **PROTEÍNAS DE ALTO VALOR BIOLÓGICO** que cubra **TODO EL ESPECTRO DE AMINOÁCIDOS ESENCIALES** es clave para garantizar una **síntesis proteica** y una **masa muscular** adecuadas⁴

REQUERIMIENTOS PROTEICOS	> 1 g/kg/día	Pacientes hospitalizados pluripatológicos ⁵
	1,2-1,5 g/kg/día	Adultos mayores con enfermedad aguda o crónica ³
	2,0 g/kg/día	Adultos mayores con lesión o enfermedad grave y con desnutrición severa ³

Las recomendaciones de **ingesta proteica en pacientes diabéticos** son **iguales** a las de la **población general adulta****

Las soluciones nutricionales de bajo índice glucémico (IG) con alta proporción de fibra soluble y alto contenido de ácidos grasos monoinsaturados **MEJORAN EL PERFIL GLUCÉMICO, EL PERFIL LIPÍDICO Y LA SALUD CARDIOVASCULAR** de forma clínicamente significativa^{7,8}

Carbohidratos de bajo índice glucémico (IG < 55)

Fibra soluble

Ácidos grasos monoinsaturados

El uso de fórmulas específicas para diabetes y con un elevado aporte de **proteínas de alto valor biológico**, favorecen un **MEJOR CONTROL GLUCÉMICO**, consecución de objetivos metabólicos⁸⁻¹¹ y ayuda a **recuperar la masa muscular y la capacidad funcional⁶**

resource[®]
diabet plus

Contenido por botella de 200 ml

18 g
Proteínas

LA FÓRMULA ESPECÍFICA PARA PACIENTE DIABÉTICO DE MAYOR APORTE PROTEICO POR 100 ml DEL MERCADO

Proteínas de alto valor biológico

- 86% caseína
- 14% lactoproteína sérica

IG = 30

FÓRMULA ESPECÍFICA PARA EL CONTROL GLUCÉMICO

Carbohidratos de bajo índice glucémico (IG < 55) y absorción lenta para el control de la glucemia

- 92% almidón de tapioca modificado + 8% isomaltulosa

5 g
fibra soluble

FÓRMULA ESPECÍFICA PARA PACIENTE DIABÉTICO CON EL MAYOR APORTE DE FIBRA POR 100 ml DEL MERCADO

Mezcla de fibras solubles con PHGG, la única fibra con efectos demostrados en el control de la glucemia¹²

- 39% PHGG - 28% goma arábica - 23% FOS - 10% Inulina

7,2 g
AGMI

PERFIL GRASO ADAPTADO A LAS RECOMENDACIONES DE LA ADA¹³

- 100% aceites vegetales



FAVORECE EL CUMPLIMIENTO¹⁴

Es la fórmula específica para paciente diabético de **MAYOR CONCENTRACIÓN CALÓRICA** del mercado y de **EXCELENTE SABOR** reconocido por los pacientes^{***}

ADAPTADA A LAS RECOMENDACIONES DE LA ADA^{8,13}

FINANCIABLE POR EL SNS**



Concentración calórica **1.6 kcal/ml**

ADA: American Diabetes Association. AGMI: ácidos grasos monoinsaturados. FOS: Fructooligosacárido. PHGG: Goma Guar parcialmente hidrolizada

*** Test ciego de sabor realizado en 20 pacientes diabéticos de más de 70 años de los cuales el 60% consideraron su sabor notable (7/8) o excelente (9/10) según una valoración media (puntuación 0 a 10) para la característica SABOR de la Escala Madrid.

** En pacientes con nefropatía diabética moderada a severa, pueden considerarse restricciones moderadas del aporte proteico.