



U.17 CHARAKTERYSTYKA DIETY PŁYNNEJ WZMOCNIONEJ

SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ
Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Poznaniu im. prof. Ludwika Bierkowskiego
ul. Dojazd 34, 60-631 Poznań



Wydanie 2

Obowiązuje 23.12.2024

Strona 1/2

Nazwa diety	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ (ODŻYWCZĄ)	
Zastosowanie	Dla osób: - w ostrych nieżytach żołądkowo-jelitowych, - po krwawieniach z przewodu pokarmowego, - w okresie rekonwalescencji po niektórych zabiegach operacyjnych, zwłaszcza przewodu pokarmowego, - z chorobami jamy ustnej i przełyku, - z trudnościami w połykaniu, - z brakami w uzębieniu, - z niektórymi chorobami zakaźnymi – według wskazań lekarza	
Zalecenia dietetyczne	- dieta płynna wzmocniona jest modyfikacją diety łatwostrawnej, - główna modyfikacja, poza płynną konsystencją, opiera się na znacznym ograniczeniu ilości błonnika pokarmowego, - dieta płynna wzmocniona, w odróżnieniu od diety płynnej dostarcza wystarczającą ilość energii i składników odżywczych do pokrycia pełnego zapotrzebowania organizmu, - 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, ryb i tłuszczów, - pokarmy stałe po rozdrobnieniu, powinny być odpowiednio rozcieńczone i zmiksowane w celu nadania posiłkom konsystencji płynnej, - dieta spożywana jest drogą doustną, a gdy żywienie doustne jest niemożliwe, według wskazań lekarza, - temperatura posiłków powinna być równa temperaturze pokojowej 20-25°C, albo zbliżona do temperatury ciała ok. 37°C, - dieta płynna wzmocniona powinna opierać się na spożyciu produktów i potraw świeżych, o zmniejszonej ilości nierozpuszczalnej w wodzie frakcji błonnika pokarmowego, z wykluczeniem potraw wzdymających i ciężkostrawnych	
Wartość energetyczna	Energia	2000 - 2400 kcal/dobę
Wartość odżywcza	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-, disacharydy)	Wartości referencyjne: <10% En
		< 25 g/1000 kcal
	Błonnik	15g/1000 kcal
	Sód	≤ 2000mg/dobę



U.17 CHARAKTERYSTYKA DIETY PŁYNNEJ WZMOCNIONEJ

SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ
Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Poznaniu im. prof. Ludwika Bierkowskiego
ul. Dojazd 34, 60-631 Poznań



Wydanie 2

Obowiązuje 23.12.2024

Strona 2/2

WYKAZ PRODUKTÓW I POTRAW WSKAZANYCH I PRZECIWWSKAZANYCH

Nazwa produktu lub potrawy	Produkty dozwolone	Produkty przeciwwskazane
Produkty zbożowe	pieczywo jasne i czerstwe, kasza manna, inne kasze w formie kleików	pieczywo razowe, żytnie i pszenne, rogaliki francuskie, ciasto, makarony
Mleko i produkty mleczne	mleko słodkie zsiadłe, jogurt, kefir, biały ser, serki homogenizowane	sery żółte i topione, sery pleśniowe, feta, sery typu fromage
Jaja	gotowanie na miękko, w koszulkach	gotowanie na twardo i smażone
Mięso, wędliny, ryby	mięsa chude: wołowina, cielęcina, kurczak, indyk(najlepiej mięso piersi bez skóry),chuda wieprzowina w ograniczonej ilości, ryby chude: dorsz, mintaj, leszcz, morszczuk	mięsa tłuste: wieprzowina, gęsi, kaczki, ryby tłuste jeśli są źle tolerowane, ryby wędzone, wędliny tłuste i podrobowe mięsa peklowane, konserwy mięsne i rybne
Tłuszcze	masło, słodka śmietanka, margaryny miękkie, oleje roślinne: rzepakowy, oliwa z oliwek, słonecznikowy, sojowy, kukurydziany	śmietana, słonina, smalec, boczek, tój, margaryny twarde
Warzywa	gotowane i przetarte, soki z warzyw surowych, przecier z dobrze dojrzałych surowych pomidorów	wszystkie warzywa surowe oraz gotowane nie przetarte, wszystkie odmiany kapusty, papryka, szczypior, cebula, por, ogórki, rzodkiewki, kukurydza(również z puszki)
Ziemniaki	gotowane i przetarte	ziemniaki gotowane całe, frytki, wszelkiego rodzaju ziemniaki smażone, placki ziemniaczane, pyzy, chipsy
Przyprawy	tylko łagodne w ograniczonych ilościach: sól, cukier, sok z cytryny, koperek zielony, wanilia, ewentualnie cynamon	przyprawy ostre: sól, pieprz, musztarda, papryka, wszelkiego rodzaju pikle
Suche strączkowe	żadne	wszystkie są zabronione: bób, groch, fasola, soczewica, soja
Cukier i słodcyze	cukier, miód	słodycze zawierające tłuszcz, czekolada, chałwa, kakao, orzechy