



IEO

Istituto Europeo di Oncologia

Protesi o stenosi esofagee e Nutrizione



IEO

Booklets

Una guida per i pazienti

Lo IEO pubblica una collana di Booklets al fine di aiutare il paziente a gestire eventuali problematiche (quali ad esempio le terapie svolte, l'alimentazione da seguire, gli esercizi di riabilitazione ecc.) a cui può andare incontro sia durante il periodo di ricovero che a seguito della dimissione.

Questa guida è stata concepita come un utile strumento per fornire ai pazienti e ai loro familiari tutte le informazioni esplicative e le indicazioni operative di cui hanno bisogno.

Nella speranza che possa essere d'aiuto
Le ricordo che le informazioni qui contenute non possono certo sostituire il colloquio diretto e La invitiamo a richiedere liberamente e senza timore ogni eventuale chiarimento al personale medico ed infermieristico del Reparto.

*Leonardo la Pietra
Direttore Sanitario*

Gestione della protesi esofagea

Le protesi endoesofagee sono usate per ripristinare il transito esofageo in caso di lesioni stenosanti, permettendo così di conservare un'alimentazione per via naturale e di evitare l'accumularsi delle secrezioni orali in esofago e faringe, con il rischio di inalarle durante il sonno. Queste protesi vengono posizionate sotto controllo radiologico ed endoscopico, previo posizionamento endoscopico di un filo guida in stomaco. Sono costituite da una leggera rete metallica tubulare, per lo più rivestita di una sottile pellicola. Una volta rilasciata in esofago, la protesi si espande nella sua forma predefinita nell'arco delle successive 24-48 ore.

Sono consigliabili controlli clinici periodici. Eventuali controlli strumentali (radiografia del torace, endoscopia) potranno essere necessari a discrezione del medico.

Consigli utili da seguire nell'alimentazione

L'alimentazione potrà essere ripresa dopo 24 ore dal posizionamento della protesi. Per i primi giorni sarà liquida o molto cremosa; in seguito dovrà comunque sempre essere costituita da cibi di consistenza omogenea o passati. Ricordare sempre che il cibo avanza nell'esofago anche grazie ai movimenti peristaltici, cioè alle contrazioni muscolari della sua parete in sequenza ondulatoria: nel tratto con la protesi non ci sono movimenti peristaltici, quindi il cibo vi transita per caduta libera. Durante il pasto è pertanto consigliabile la posizione seduta. Non coricarsi mai prima di tre ore dal pasto e consumare pasti piccoli e frequenti. Assumere sempre liquidi durante e dopo il pasto, in particolare le bevande gassate possono contribuire a tenere pulite le pareti della protesi dai residui di cibo.

Latte e yogurt



Alimenti consigliati: Latte di ogni tipo, con preferenza per quello intero. Se mal tollerato, utilizzare quello ad alta digeribilità (HD) o di soia. Yogurt intero e magro, bianco o aromatizzato alla frutta.

Alimenti da evitare: Yogurt con pezzi di frutta, con cereali o frutta secca.

Cereali e derivati



Alimenti consigliati: Pastina molto piccola, in brodo o in passati di verdura. Creme di semolino o altri cereali, molto liquide. Nella minestra è possibile aggiungere olio, burro, panna da cucina, besciamella molto morbida, formaggio grattugiato (da sciogliere subito per non formare filamenti). Fette biscottate, pane secco, crackers, grissini, biscotti secchi solo se ben masticati o sciolti in bevande, biscotto granulato per l'infanzia.

Alimenti da evitare: Pasta di grosso formato, polenta, pane, brioche, focacce, pop corn.

Carni, pesci e uova



Alimenti consigliati: Omogeneizzati di carne o pesce, sciolti in brodo o altro liquido, mousse già pronte allungate con brodo, carne trita e hamburger ben masticati. Pesci con polpa morbida, anche tonno in scatola: schiacciare ed amalgamare con brodo, liquido di cottura o salsine, evitando le lisce. Crostacei e molluschi tritati. Uova in tutti i modi, ben sminuzzate. Tuorlo sbattuto con zucchero allungato con latte, panna o caffè.

Alimenti da evitare: Carne da tagliare e masticare, crostacei interi o preparazioni molto asciutte.

Salumi e formaggi



Alimenti consigliati: Prosciutto cotto, bresaola, mortadella e wurstel ben tritati, mousse di prosciutto già pronte per l'uso. Formaggio grattugiato sciolto subito nella minestra evitando di formare filamenti, formaggini e formaggi cremosi che si sciolgono bene in pietanze calde. Grana, pecorino stagionato, ricotta secca.

Alimenti da evitare: Prosciutto crudo, speck, pancetta, coppa e altri salumi particolarmente appiccicosi e filamentosi. Formaggi appiccicosi e pastosi se consumati tali e quali o che formano filamenti quando si sciolgono (es. caprino, crescenza, mozzarella, taleggio e gorgonzola).

Ortaggi, frutta e legumi



Alimenti consigliati: Creme di verdura ottenute da verdure cotte e passate al passaverdura per allontanare le parti filamentose. Le creme possono essere arricchite da besciamella morbida, brodo, panna da cucina. Purea di patate molto morbida. Patatine secche confezionate ben masticate. Succhi e centrifugati di verdura e/o frutta, omogeneizzati di verdura o frutta. Frutta ben cotta, schiacciata, allungata con il latte o amalgamata a yogurt o panna dolce. Mela grattugiata. Legumi (ceci, lenticchie, fave e piselli) passati ed eliminando le bucce.

Alimenti da evitare: Verdure e frutta a pezzi, frutta secca, legumi freschi o secchi, consumati tal quali.

Oli e grassi



Consigliati: Olio di oliva, burro, salsine da tavola, maionese, panna da cucina e besciamella morbida.

Bevande



Sono concessi tutti i liquidi: acqua, succhi, centrifugati, bevande dolci, te, tisane, vino e alcolici.

Le bevande gasate favoriscono la pulizia della protesi.

Dolci e desserts



Alimenti consigliati: Zucchero aggiunto alle bevande, miele nel latte, gelatine di frutta, budini, biscotti se ammorbiditi, creme dolci e gelati. Crostate, cioccolato.

Alimenti da evitare: Paste lievitate, brioche e pan di spagna, creme troppo consistenti e preparazioni dolciarie con pezzi di frutta o frutta secca.

Varie

Consigliati: Aceto, succo di limone, brodo, dadi da brodo, ketchup, senape.

Medicinali



Consigliati: Sciroppi, bustine, compresse molto piccole o tritabili.

Evitare: capsule, grosse compresse non tritabili, gel.

Supplementi ipercalorici

Oltre agli alimenti naturali, durante la giornata si suggerisce l'uso di supplementi ipercalorico-proteici (reperibili in Farmacia) per aumentare l'apporto calorico e di nutrienti. Si consiglia di consultare il Dietista per scegliere quello più appropriato.

Per informazioni o dubbi non esitate a contattarci

Divisione di Endoscopia

T +39 02 57489 068

E divisione.endoscopia@ieo.it

Dietetica e Nutrizione Clinica

T +39 02 57489 510

E dietetica@ieo.it

#75



IEO Istituto Europeo di Oncologia
Via Ripamonti 435 20141 Milano

T +39 02 57489.1 F +39 02 57489.208
E info@ieo.it W www.ieo.it

A cura del
Comitato Comunicazione, Supporto ed
Educazione Sanitaria

Con il contributo della
Divisione di Endoscopia
Unità di Dietetica e Nutrizione Clinica

Lo IEO è accreditato
Joint Commission

