

Disfàgia orofaríngia i viscositat adaptada

Autor **Marisa García González**, logopeda i pedagoga terapeuta.

Coautors **Dr. Josep García Raurich, Dra. Mercè Raventós Santamaría i Mercè Alba Mora**, graduada en enginyeria química.

VISCOSITAT EN LA DIETA DE PACIENTS DIAGNOSTICATS DE DISFÀGIA OROFARÍNGIA

ALGUNS dels espessidors que s'utilitzen en el tractament de la disfàgia a casa nostra no compleixen els requeriments de seguretat alimentària per a tractaments de disfàgia orofaríngia.

ESPESSIDORS EN DISFÀGIA OROFARÍNGIA

L'article publicat forma part de la tesi doctoral feta amb el suport del Departament d'Enginyeria Agroalimentària i Biotecnologia (Universitat Politècnica de Catalunya) i del Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari de la UPC (CRESCA).

L'experiència acumulada amb malalts amb disfàgia orofaríngia, tant en l'àmbit sanitari hospitalari, social com educatiu, plantejava molts dubtes sobre la teràpia nutricional i l'adaptació de la viscositat necessària per a aquests pacients. Aquesta experiència coincidia amb l'opinió dels professionals implicats: personal mèdic, d'infermeria, terapeutes ocupacionals, nutricionistes i fisioterapeutes.

La gran prevalença d'aquesta patologia i les greus conseqüències que comporta una alimentació inadequada, van originar la present investigació i la tesi doctoral que se'n desprèn.

En l'àmbit sanitari s'utilitzen diferents espessidors: gelatines i midons de patata o blat de moro. Segons la normativa actual, només els fets de midó modificat són aptes per a tractaments sanitaris. D'aquests, n'hi ha de primera gamma, els més habituals, compostos gairebé exclusivament de midó, i de segona gamma, als quals s'han incorporat diferents gomes (xantana, per exemple), d'ús més recent.

Des del CRESCA, es va proposar comparar el comportament d'espessidors de primera gamma en funció de la concentració, temperatura i resposta temporal en mostres acabades de preparar, amb les mateixes mostres passades 24 hores de repòs en condicions controlades, per objectivar el compliment del nivell de viscositat requerit.

Tenint en compte que depenent de la gravetat de la disfàgia orofaríngia la viscositat ha de ser superior i mantenir-se en el temps, aquest treball demostra que els espessidors a base només de midó (modificat o no) no compleixen les normes de seguretat alimentària necessàries.

Cal recordar que la decisió de recomanar el tipus de viscositat es basa en la implementació de proves diagnòstiques instrumentals com la videofluoroscòpia (VFS), o en proves com el Test MECV-V del Dr. Clavé i dels Tests DOSS o altres de similars, tots validats, que permetran una alimentació correcta del malalt amb disfàgia orofaríngia, i que la viscositat es mesura en centipoises (cP), que diferencien entre líquid fi (de 0 a 50 cP), nèctar (51 a 350 cP), mel (351 cP a 1.750 cP) i púding (més de 1.750 cP).

Donar aliments a una viscositat inferior a la recomanada pot comportar aspiracions bronquials de conseqüències greus. És vital, doncs, seguir amb rigor les normes de seguretat alimentària per tal d'evitar una mala praxi amb pacients amb patologies de base prou greus.

RESULTATS DE LA INVESTIGACIÓ

De la primera part d'aquesta investigació, se'n desprèn el primer article publicat. Es va estudiar el comportament de tres espessidors; dos d'origen farmacèutic: Resource® (fet de midó de blat modificat) i Densiter® (no modificat), i un d'alimentari, Gelcrem fred, i es van comparar amb un gelificant comercial (gelatina neutra Hacendado). Per tal de comprovar la influència de la força iònica (contingut en sals) es va treballar amb aigua destil·lada, un aigua comercial (Fontvella) i aigua marina.

En els tres espessidors es va observar un fenomen de sedimentació just després de preparar les mostres, de manera que l'espessidor ni es solubilitzava ni gelificava correctament i es dipositava al fons del recipient, fenomen que no s'observà en la gelatina.

D'altra banda, es va comprovar com la gelatina passava d'una consistència de púding a una de líquid fi amb una rapidesa molt gran a una temperatura de 25°C. Aquests comportaments, tant el dels espessidors com el de la gelatina, no els fan aptes per subministrar-los a pacients amb disfàgia a causa del risc d'aspiració bronquial recurrent.

El problema que es planteja és tant pel que fa a les indicacions dels envasos dels espessidors, com al poc rigor emprat pels professionals no especialitzats. La recerca continua investigant la influència de la glucosa sobre espessidors de segona gamma que, segons s'ha demostrat, seran els que es recomanaran en malalts amb disfàgia orofaríngia. ■



Mostra de Resource®, el fenomen d'estratificació.
a) Mostres acabades de preparar, b) Passats 10 minuts.

García González, M. L., Raurich, J. G., Raventós Santamaría, M., & Alba Mora, M. (2016). Viscosidad en la dieta de pacientes diagnosticados de disfagia orofaríngea. *Acta bioquímica clínica latinoamericana*, 50(1), 45-60.