

# Alimentação dos Estomizados E o uso de Adjuvantes

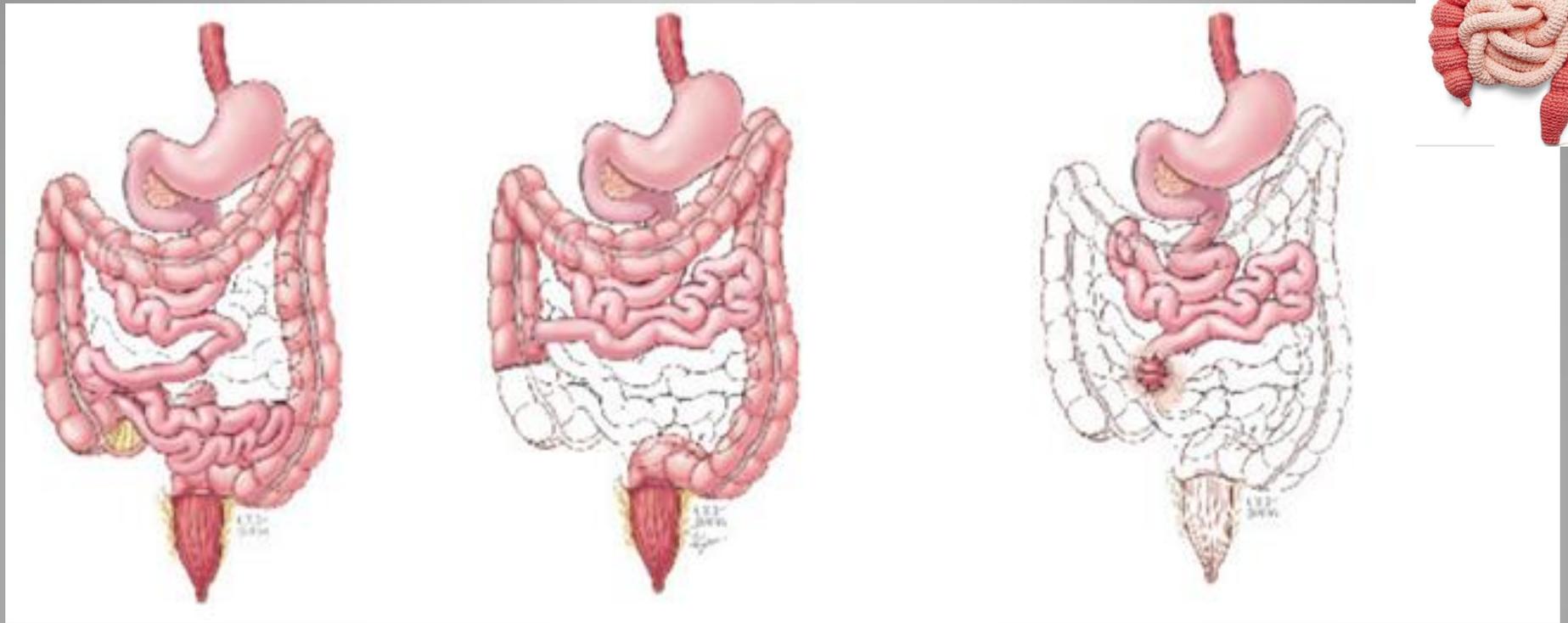
Lisiane Marcolin de Almeida  
Enf<sup>a</sup> Estomaterapeuta Mestre em  
Ensino na Saúde  
Responsáve ITécnica RVB/Hollister



# ALIMENTAÇÃO DO ESTOMIZADO



As práticas alimentares, podem provocar repercussões significativas na vida do estomizado, podendo influenciar de forma positiva ou negativa no processo de adaptação à sua nova condição de vida.



Ressecção Intestinal pode resultar em uma:

- **Colostomia:** 200 – 600 ml diários
- **Ileostomia distal:** Inicialmente >1L, diário, após aproximadamente 600 ml/dia.
- **Jejunostomia o ileostomia proximal:** >6 litros diários

# ALIMENTAÇÃO DO ESTOMIZADO



- Tipo de estoma;
- Tratamento (medicamentos, quimioterapia);
- Padrão alimentar diminuído ou aumentado;
- Tabus;
- Medo;

# PROBLEMAS RELATADOS PELOS PACIENTES:



→ Constipação intestinal;

→ Aumento da produção de gases;

→ Odor nas fezes;

→ Diarreia;



# ALIMENTOS CONSTIPANTES:



## OBSTIPAÇÃO

- Carboidratos (batata, arroz, amido, farinha);
- Queijo;
- Banana;
- Maçã;
- Goiaba;

# FORMAÇÃO DOS GASES



- **Fermentação:** de restos alimentares no interior dos intestinos
- **Ar é engolido:** tanto pela deglutição da saliva como por hábitos alimentares (hábito de falar muito - almoço de negócios, mascar chicletes, consumo de bebidas alcoólicas ou gasosas, uma dieta pobre em fibras – deixa lento o trânsito intestinal). ↓
- Com isso, o bolo fecal produzido pelos alimentos fica mais tempo no intestino → sofrendo a ação das bactérias ali presentes
- **Difusão:** do sangue para a luz intestinal.

# FORMAÇÃO DOS GASES



Alimento chega ao intestino

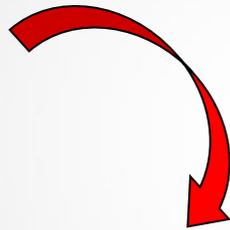
Sofre ação das bactérias

Resulta na formação de gases

# FORMAÇÃO DOS GASES



Três litros aproximados de gases intestinais produzidos, normalmente, resultam, em média, na eliminação de



17 a 20 flatos diariamente.

Boa parte destas eliminações acontece durante as evacuações.

# ALIMENTOS FLATULENTOS:



## GASES

- Repolho;
- Pepino;
- Leguminosas com casca;
- Grão de bico;
- Bebidas gaseificadas;
- Condimentos;
- Alimentos fritos;
- Alimentos ricos em lactose;
- Feijão;



# FEZES



- As fezes são o material resultante da digestão e absorção dos alimentos pelo tubo digestivo



**excrementos sobras de alimentos não digeridos**

- Nos seres humanos o alimento pode levar cerca de **nove horas** para transitar no organismo e chegar como uma massa uniforme ao intestino grosso, onde permanece por cerca de **três dias.**

# ALIMENTOS PROVOCAM DIARRÉIA:



## DIARRÉIA

- Suco de ameixa;
- Frutas secas e hortaliças;
- Alimentos altamente condimentados;
- Feijão;
- Laranja;
- Mamão;
- Iogurtes;



# URINA



A urina é um produto da filtração do sangue pelos rins, de cor amarela - clara a âmbar, dependendo de sua concentração.

Geralmente é mais concentrada pela manhã ou com déficits de ingestão de líquidos

Composição:

96% de água

4% de outros elementos

# ODOR



- É característico. Quanto mais concentrada, mais forte
- De amônia: devido a urina estagnada
- Adocicado ou de fruta: devido à acetona ou ácido acetoacético, pelos produtos do metabolismo incompleto de gordura observados no DM ou caquexia
- Outros: alimentos
- Nem todas as pessoas conseguem perceber o odor — cerca de 60% das pessoas são insensíveis a ele.

# ALIMENTOS PROVOCAM ODORES:



## ODORES

- Álcool;
- Feijão;
- Cebola;
- Alho;
- Pimentão verde;
- Couve;
- Beterraba;
- Pepino;
- Peixe;
- Rabanete;
- Repolho;
- Ovos;

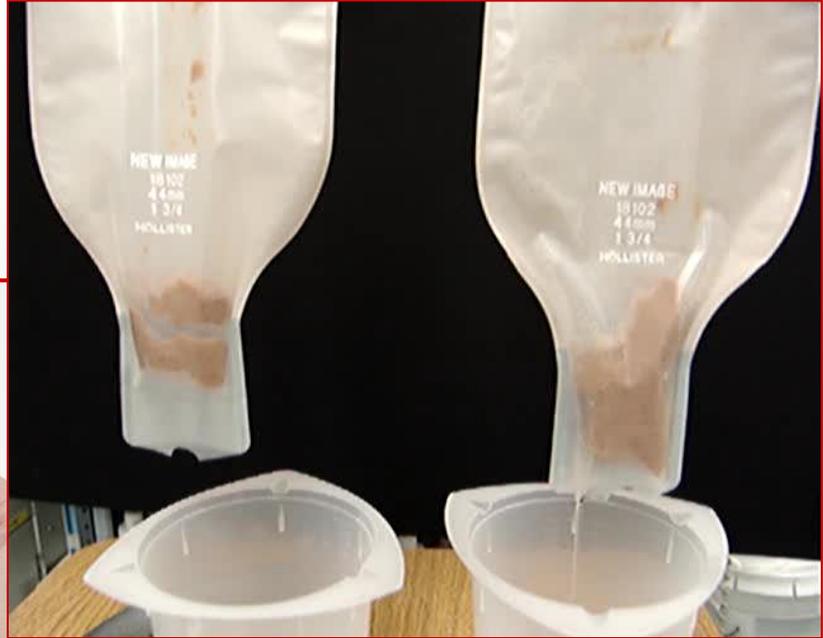
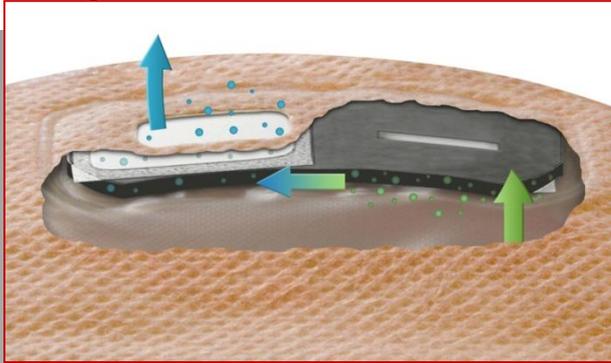




“... A eliminação involuntária de fezes, gases e odores é uma das principais alterações enfrentadas pelos estomizados e está relacionada, sobretudo, com a ingestão alimentar.”

“... Contudo, é preferível usar um desodorizador comercial na bolsa de colostomia, ao invés de eliminar alimentos altamente aromatizados ou com densidade nutritiva...”

# Adjuvantes



# Consultas

ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

[Consultas](#) / [Produtos para Saúde](#) / [Produtos para Saúde](#)

## Detalhes do Produto

<b>Nome da Empresa</b>	HOLLISTER DO BRASIL LTDA		
<b>CNPJ</b>	00.938.703/0001-65	<b>Autorização</b>	1.03.264-0
<b>Produto</b>	ADAPT - DESODCRANTE LUBRIFICANTE PARA BOLSA DE OSTOMIA		

## Modelo Produto Médico

Nenhum Modelo/Ápresentação Encontrado(a)

<b>Nome Técnico</b>	Acessorios para Ostomia
<b>Registro</b>	10326409025
<b>Processo</b>	25351.124287/2005-25
<b>Origem do Produto</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>FABRICANTE: HOLLISTER INCORPORATED - ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA</li></ul>
<b>Classificação de Risco</b>	I - BAIXO RISCO
<b>Vencimento do Registro</b>	VIGENTE

[Voltar](#)



# DICAS:

- Ter horários regulares de refeições;
- Identificar alimentos que causam desconfortos;
- Observar dentição e padrão de mastigação;
- Mastigar bem os alimentos;
- Acompanhamento pelo profissional – Nutricionista;
- Não eliminar da dieta alimentos nutritivos;
- Ingestão abundante de água (quando não há restrição médica);



# DICAS

- Não falar enquanto estiver mastigando;
- Não ingerir líquidos durante as refeições (30` antes ou depois);
- Realizar 6 refeições diárias (intervalo 2/3horas);
- Fazer uso de medicamentos durante as refeições – ileostomia;
- Salsinha fresca é um desodorante natural;
- Alimentos que reduzem o odor: Maçã, pêsego, pera, chá (salsinha, hortelã, salsão);



# REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Domanski RC. Avaliação do hábito intestinal e fatores de riscos para incontinência anal para a população geral. São Paulo, 2009.
- Palludo KF et al. Avaliação da dieta de pacientes com colostomia definitiva por câncer colorretal. **Rev estima.** v. 9 n. 1. p. 24 - 33. 2011.
- Porto Alegre. **Gases.** Jornal Floresta- Caderno Especial. Março 2011.
- Santos VLCG, Cesaretti IUR. **Assistência em Estomaterapia. Cuidado do Ostomizado.** São Paulo: Ed. Atheneu, 2015.
- Silva DG et al. Influência dos hábitos alimentares na reinserção social de um grupo de estomizados. **Ver Eletr. Enf.** v.12 n. 1. p.56-62. 2010.



# Obrigada

51 99716739

[lisianemarcolin@rvbhospitalar.com.br](mailto:lisianemarcolin@rvbhospitalar.com.br)