

<https://www.lastampa.it/2019/06/06/scienza/una-dietoterapia-per-i-pazienti-disfagici-cibi-ad-hoc-per-invogliargli-a-cibarsi-senza-pericoli-C51zLA0P3DC9LtXRCpPUvI/pagina.html>



Cerca...



Il chirurgo geniale ammazzato in un vicolo da un paziente deluso

È arrivata l'estate: ecco come prevenire le punture della zanzara tigre a casa e

Malattia di Ménière: le tre possibili soluzioni

Quando e in che modo può essere "lui" a usare i contraccettivi

Tumore al Pancreas: farmaco dimezza progressione malattia. Ci



## Una "dieto-terapia" per i pazienti disfagici: cibi ad hoc per spingerli a cibarsi, ma senza pericoli

Il problema della deglutizione complicata e rischiosa riguarda i pazienti assistiti a domicilio o in residenze sanitarie, specie se colpiti da ictus, Alzheimer o Parkinson



**S** TEMPI MODERNI

Da Torino alla Groenlandia: una corsa per salvare il pianeta

LIDIA CATALANO

Nell'Alessandrino le terre lasciate dagli emigrati aiuteranno i giovani agricoltori

GIAMPIERO CARBONE

L'estate è rétro: da Achille Lauro a Gabbani i premi alla musica italiana

LUCA DONDONI

CONDIVIDI



SCOPRI TUTTOSALUTE



FABIO DI TODARO

Publicato il 06/06/2019  
Ultima modifica il 06/06/2019 alle ore 06:00

Se non si riesce a deglutire, ogni alimento, anche il più pregiato, come pure un sorso di acqua, può diventare pericoloso ed essere causa di seri problemi per la salute. Dalla necessità di emettere un colpo di tosse per liberare la gola chiusa, al rischio che il cibo finisca aspirato dalle vie aeree, fino alla malnutrizione, che colpisce il 60 per cento di [chi soffre di disfagia](#). Di cosa si tratta? Il disturbo rende un atto apparentemente facile e automatico, come la deglutizione, difficoltoso. La ridotta capacità di masticazione può far insorgere uno stato di malnutrizione.

### Le insidie della disfagia

La problematica è sottostimata. Punte del 60 per cento si raggiungono fra i pazienti assistiti a domicilio o trasferiti in una residenza sanitaria assistenziale (Rsa): soprattutto se colpiti da un ictus o da una malattia neurodegenerativa (Alzheimer o Parkinson). Ma in realtà il problema è diffuso anche se con percentuali inferiori, anche tra adulti e anziani apparentemente in buona salute. La difficoltà a deglutire il cibo azzerava la voglia e la volontà di avvicinarsi alla tavola, con conseguenti rischi: calo di peso importante e conseguente malnutrizione, che porta a un indebolimento del sistema immunitario, affaticamento fisico generale.

➔ segue

«La deglutizione sembra un atto facile e spontaneo, ma si tratta di un processo fisiologico complesso che deve consentire la formazione del bolo e il passaggio del cibo dalla bocca, dove viene ingerito, allo stomaco, dove verrà digerito - afferma Mariangela Rondanelli, direttore dell'unità operativa complessa di riabilitazione a indirizzo metabolico dell'Istituto di Riabilitazione Santa Margherita di Pavia -. Necessita dunque della perfetta coordinazione della muscolatura e di tutte le strutture che coinvolgono orofaringe, laringe ed esofago. Il mancato equilibrio anche di una sola di queste componenti altera la buona funzionalità della deglutizione portando a possibili conseguenze anche gravi, innescate dalla disfagia».

### **Alimenti «speciali» per curare la disfagia**

Per affrontare questo problema, la ricerca punta a trovare soluzioni alimentari equilibrate, ma pure gustose. L'obiettivo è mantenere vivo il piacere di alimentarsi in queste persone, che diversamente rischiano di considerare il momento del pasto come un fastidioso orpello: con i rischi che ne derivano per la salute. Da qui l'idea di sperimentare gli effetti di una dieta costruita «ad hoc» per i pazienti disfagici, con alimenti di origine industriale di aspetto gradevole e colore brillante, gustosi al palato e di consistenza adeguata.

Tre mesi di «dieta-terapia» con prodotti di questo tipo hanno portato a un netto miglioramento nutrizionale e di salute dei pazienti, compresa la diminuzione dello stato infiammatorio, controllato dall'apporto adeguato di tutti i principi nutritivi (soprattutto vitamine e sali minerali). «La quotidiana necessità di affrontare questi problemi con i nostri pazienti ci ha portato a valutare molte tipologie di preparazioni e prodotti per cercare di capire come ovviare, almeno in parte, al rifiuto del cibo - prosegue Rondanelli -. Con questo studio è stato possibile rilevare un aumento del consumo e del gradimento del cibo dell'11 per cento, che ha portato a un incremento del peso e a una diminuzione dello stato di infiammazione generale. Nel complesso, sono migliorate le loro condizioni di salute».