

<http://www.today.it/salute/disfagia-incapacita-deglutire.html>

Salute

Incapacità di deglutire cibo, oltre 6 milioni di italiani colpiti

Un atto facile e automatico può diventare difficoltoso e causare seri problemi per la salute

TD Redazione
22 APRILE 2019 16:13

6
Comments



Si chiama **'disfagia'** la ridotta o alterata capacità di masticare il cibo e inghiottirlo, facendo progredire correttamente il bolo alimentare nel tratto gastrointestinale. Problematica sottostimata perché si pensa sia sempre riferita solo agli over 65, mentre ne è coinvolta in realtà tutta la popolazione adulta, con percentuali elevate soprattutto dopo i **50 anni** (20% circa) e con un sensibile aumento tra i 75enni (45%). Punte del 60% si raggiungono fra i sempre più numerosi residenti delle RSA o in pazienti in assistenza domiciliare, specie se con malattie neurodegenerative come il Parkinson, dove la disfagia già insorge naturalmente nel 20-40% dei casi, e l'Alzheimer, o in persone con ictus. Senza contare pazienti ospedalizzati per tumore o con problemi cardiovascolari.

La difficoltà a deglutire il cibo azzerava la voglia e la volontà di avvicinarsi alla tavola e porta al rifiuto quasi totale del cibo, con conseguenti rischi: calo di peso importante (fino al 20%) e conseguentemente malnutrizione che porta ad un indebolimento del sistema immunitario, affaticamento fisico generale, esposizione a maggiori rischi (come le piaghe da decubito). Per affrontare questo problema oggi la scienza e la ricerca hanno 'impiattato' soluzioni che non sono il solito cibo incolore e insapore, ma menù vari ed equilibrati, nei quali si alternano pietanze differenti 7 giorni su 7, che ripropongono piatti tipici della tradizione culinaria, con l'obiettivo di mantenere vivo il piacere di alimentarsi.

Di aspetto gradevole e colore brillante, gustosi al palato, calibrati per grammatura, di consistenza adeguata, igienicamente sani e sicuri, grazie a procedimenti di cottura sottovuoto e a bassa temperatura, i **'nuovi cibi'** garantiscono la conservazione dei sapori e della qualità, tanto da garantire un mini rivoluzione nell'approccio al cibo del paziente con disfagia, oltre ad un risparmio dei costi: a dimostrarlo sono i risultati di uno studio condotto presso l'Azienda di Servizi alla Persona di Pavia (ASP), polo geriatrico dell'Università di Pavia.

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. Un importante passo avanti in un settore da sempre sottovalutato. Se ne è parlato a Milano al convegno 'Disfagia una patologia. La nutrizione una risposta' con il contributo non condizionato di So.Vite.

Argomenti: [salute](#)