

VI Congresso Nazionale **B&M** Nutrizione e Neurodegenerazione

SESSIONE IV: RELATORI

- ***Case report: il beneficio della dieta con alimenti a fini speciali ipoproteici nel deficit di tirosina idrossilasi***

Dott.ssa Giovanna S. Zorzi

Divisione di Neuropsichiatria Infantile, I.R.C.C.S. "C. Besta", Milano



Dott.ssa Chiara Pusani

Dietista presso Centro Parkinson e disturbi del Movimento del Centro Ortopedico Traumatologico Gaetano Pini -C.T.O

VI Congresso Nazionale **B&M** Nutrizione e Neurodegenerazione

***Case report: il beneficio della dieta con alimenti a
fini speciali ipoproteici nel deficit di tirosina
idrossilasi***

***Dott.ssa Giovanna S. Zorzi
Dott.ssa Chiara Pusani***

MILANO | 11-12 MAGGIO | 2017



Fabbisogno energetico:

- 15 anni
- Peso: 56 Kg (25° percentile)
- Altezza: 180 cm (95° percentile)
- BMI: 17,2 (10° percentile)

Indagine alimentare:
Kcal 2000

Calorimetria indiretta:
Kcal 1,955 Kcal/die

LARN PER L'ENERGIA					
Età (anni)	Peso corporeo (kg)	MB (kcal/die)	FABBISOGNO ENERGETICO PER UN LAF DI:		
			25° pct	mediana	75° pct
			Maschi		
15	63,5	1780	2990	3110	3330

Fabbisogno proteico:

- 15 anni
- Peso: 56 Kg (25° percentile)
- Altezza: 180 cm (95° percentile)
- BMI: 17,2 (10° percentile)

Indagine alimentare:
Proteine: 60 g.

LARN PER LE PROTEINE								
		Peso corporeo	AR Fabbisogno medio		PRI Assunzione raccomandata per la popolazione		SDT Obiettivo nutrizionale per la prevenzione	
			(kg)	(g/kg×die)	(g/die)	(g/kg×die)	(g/die)	(g/kg×die)
Maschi	11-14 anni	49,7	0,79	39	0,97	48		
	15-17 anni	66,6	0,79	50	0,93	62		

0,93 g. x 70 Kg. (BMI 22) = 65 g.



elg./elg.ra Data

**SCHEMA DI DIETA DA 3000 KCAL PER PAZIENTE IN TERAPIA CON LEVODOPA,
FAVISMO E ALLERGIE ALIMENTARI MULTIPLE
(sesamo, frutta secca, piselli, fave, fagiolini, olio di arachide e di palma)**

Proteine = 67,47 grammi = 9 % delle Kcal totali
Lipidi = 96,30 grammi = 29 % delle Kcal totali
Glucidi = 493,30 grammi = 62 % delle Kcal totali

COLAZIONE:	SOSTITUZIONI	
Latte AP	g. 250	
Fette AP	g. 40	
Biscotti secchi AP	g. 40	
Marmellata	g. 25	
SPUNTINO:		
Merendina AP	g. 45	
PRANZO:		
Pasta o riso AP	g. 160	minestrone di verdura + patate + g.40 di pasta o riso AP + g. 60 di pane a fette AP
Verdura cruda o cotta	1 porzione media	
Pane a fette AP	g. 30	
SPUNTINO:		
Barretta AP al cioccolato	g. 25	
SPUNTINO dopo le 18 o dopo cena:		
Yogurt bianco o alla frutta	g. 125	Latte parzialmente scremato g. 200
CENA:		
Pasta o riso	g. 120	Minestrone di verdura + g. 40 di patate
4 volte alla settimana aggiungere al primo g. 30 di legumi secchi oppure g. 90 freschi		
Ricotta grattugiata	g. 10	= n.2 cucchiaini
Secondo piatto:		
Carne	g. 150	3 volte alla settimana
Pesce	g. 200	3 volte alla settimana
Uova	n. 2	1 volta alla settimana
Affettati	g. 70	1 volta alla settimana
Formaggi freschi/stagionati	g. 70/100	1 volta alla settimana
Verdura cruda o cotta	1 porzione media	
Pane comune	g. 50	pane integrale patate g. 60 g. 200
QUANTITATIVI GIORNALIERI:		
Olio extravergine di oliva	g. 50	= n.10 cucchiaini
Zucchero	g. 15	= n.3 cucchiaini
Frutta fresca	g. 400	da consumare preferibilmente lontano dai pasti

AP = ALIMENTO APROTEICO

La Dietista
Chiara Pusanì

Paziente in terapia con LEVODOPA

Dieta a redistribuzione proteica

COLAZIONE:

Latte APROTEICO	g. 250
Fette biscottate APROTEICHE	g. 40
Biscotti secchi APROTEICI	g. 40
Marmellata	g. 25



	PROTEINE		KCAL	
		AP		AP
Latte	3,3-3,6 g.	0,3 g.	36-64	70
Fette biscottate	11,3 g.	0,83-1 g.	408	390-420
Biscotti	6,6-7,2 g.	0,7-1 g.	416-429	476-490

PRANZO:		SOSTITUZIONI:
Pasta APROTEICA	g. 160	Minestrone di verdure con patate (NO legumi) + g. 40 di pasta APROTEICA + g. 60 di pane APROTEICO
Verdura cruda o cotta	1/2 porzioni abbondanti	
Pane APROTEICO	g. 30	



	PROTEINE		KCAL	
		AP		AP
Pasta	10,9 g.	<0,6	353	339-355
Pane	7,5-9 g.	<0,6	224-289	214-242

SPUNTINO N. 1

Merendina APROTEICA

SPUNTINO N. 2

Barretta APROTEICA al cioccolato



SPUNTINO N. 3 - dopo le 18 o dopo cena

g. 125 Yogurt bianco/alla frutta oppure g.200 di latte parzialmente scremato

CENA:		
Pasta o Riso	g. 120	Minestrone di verdura + g. 40 di pasta/riso + g. 50 di pane
<u>4 volte alla settimana:</u> aggiungere al primo piatto g. 30 di legumi secchi oppure g. 90 di legumi freschi		
Ricotta grattugiata	g. 10	= n.2 cucchiaini
Secondo piatto:		
carne	g. 150	
pesce	g. 200	
uova	n. 2	
affettati	g. 70	
formaggi f./s.	g. 70/100	
Verdura cruda o cotta	1 porzione media	
Pane comune/integrale	g. 50/60	Patate g. 200

Quantitativi giornalieri:



g. 15
3 bustine



5 cucchiari di
olio EVO



g. 400

- 15 anni
- Peso: 56 Kg (25° percentile)
- Altezza: 180 cm (95° percentile)
- BMI: 17,2 (10° percentile)

4 mesi dopo...

- Peso: 60 Kg (50° percentile)
- Altezza: 180 cm
- BMI: 18,5 (25° percentile)

10 mesi dopo...

- BMI: 18,8
- Scala PGC (Patient Global Impression of Change scale)

**MIGLIORAMENTO CONSIDEREBILE
CHE HA FATTO LA DIFFERENZA
SULLA QUALITA' DI VITA**