



MF6 СУМІШ ВОЛОКОН

Унікальна суміш
мультиволокон з
доведеними перевагами

ТІЛЬКИ ДЛЯ ФАХІВЦІВ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я.

Асортимент *Nutrison* відноситься до продуктів харчування спеціального медичного призначення і має використовуватися під наглядом лікаря.



ВИДИ ВОЛОКОН ГРАЮТЬ РІЗНУ, АЛЕ ВАЖЛИВУ РОЛЬ У ФІЗІОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСАХ ОРГАНІЗМУ

Харчові волокна мають багато фізіологічних ефектів, важливих для пацієнтів, які отримують ентеральне харчування¹, і рекомендуються для нормалізації функції кишечника, поліпшення переносимості їжі та зменшення діареї при ентеральному харчуванні²⁻⁵.

Традиційно волокна поділяються на розчинні та нерозчинні, але для розуміння важливості волокон треба враховувати такі **характеристики: ферментованість і в'язкість**.

Пребіотичні ферментуючі волокна

Напр. інулін, фруктоолігосахариди, волокна акації

Важливі для утворення коротколанцюгових жирних кислот (КЛЖК) та відновлення/підтримання збалансованої мікрофлори⁶

Повільно-неферментуючі волокна

Напр. стійкий крохмаль, альфа-целюлоза, соєві полісахариди.

Важливі для стимуляції слизової оболонки кишечника, для стимуляції секреції води, утворення слизу та збільшення об'єму випорожнень⁷

Що може принести користь для здоров'я кишечника та імунітету (частота/час проходження кишечника, абсорбція рідини та електролітів, утворення слизу, цілісність клубової/товстої кишки, бар'єрна функція кишечника та вроджена імунна відповідь)⁸⁻¹⁴

1993



Випущено унікальну
запатентовану суміш
Multi Fiber

Основа унікального
асортименту продуктів
лікувального харчування

MF6™ — ВЛАСНА СУМІШ 6 РІЗНИХ ВОЛОКОН *NUTRICIA*

Використання суміші пребіотичних ферментованих волокон і повільно неферментованих волокон є оптимальним для досягнення толерантності та збільшення потенціалу для зниження ризику захворювань¹⁵.

З цієї причини *Nutricia* розробила унікальну суміш MF6 *Multi Fiber*, що складається із соєвих **полісахаридів**, **альфа-целюлози**, **волокон акації**, **інуліну**, **олігофруктози** та **стійкого крохмалю**.

ПРЕБІОТИЧНІ ФЕРМЕНТУЮЧІ ВОЛОКНА



ПОВІЛЬНО-НЕФЕРМЕНТУЮЧІ ВОЛОКНА



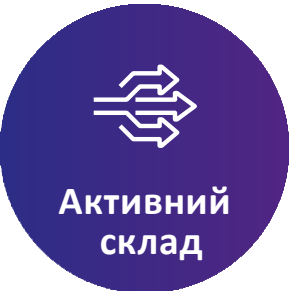
*Волокно акації також відоме як гумірабін.

ВПЛИВ ТИПУ ВОЛОКОН, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ У СУМІШІ MF6™

ПРЕБІОТИЧНІ ФЕРМЕНТУЮЧІ ВОЛОКНА



Дієтичний
компонент



Активний
склад



Користь для
здоров'я

Інулін, ФОС та волокна акації
пребіотичні ферментуючі волокна

Рухливість
кишківника
Перистальтика

Кишковий бар'єр
Слиз

Мікробіом
кишківника
КЛЖК

Вроджений імунітет
Перша лінія оборони

Адаптивний імунітет
Імунологічна пам'ять

Роблять свій внесок у здоров'я кишківника:

- підтримують нормальну дефекацію за рахунок збільшення частоти дефекації, розм'якшують випорожнення та поліпшують кишкову функцію^{11,16}
- стимулюють зростання корисних бактерій та їх метаболітів, таких як КЛЖК^{6, 11, 16}
- знижують *pH* товстої кишки і, таким чином, створюють збалансоване кишкове середовище¹¹

Сприяють зміцненню імунітету шляхом:

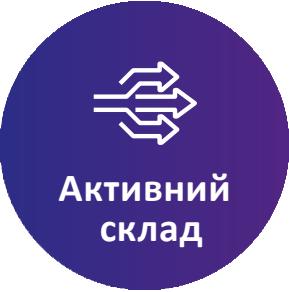
- підтримки та зміцнення бар'єрної функції¹¹
- непрямої модуляції через мікробіом¹³
- прямої стимуляції імунних клітин у кишківнику і, таким чином, модулюється імунна система¹⁷

ВПЛИВ ТИПУ ВОЛОКОН, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ У СУМІШІ MF6™

ПОВІЛЬНО-НЕФЕРМЕНТУЮЧІ ВОЛОКНА



Дієтичний
компонент



Активний
склад



Користь для
здоров'я

Соеві полісахариди, альфа-целюлоза, стійкий крохмаль
повільно-неферментуючі волокна

Рухливість
кишківника
Перистальтика

Кишковий бар'єр
Слиз

Мікробіом
кишківника
КЛЖК

Вроджений імунітет
Перша лінія оборони

Адаптивний імунітет
Імунологічна пам'ять

Роблять свій внесок у здоров'я кишківника:

- механічно подразнюють кишківник для стимуляції секреції слизу та води як захисний механізм для захисту від пошкодження⁷
- залежно від мікробного складу господаря, стійкий крохмаль може ферментуватися до бутирату (який є КЛЖК)¹⁸.

Сприяють зміцненню імунітету шляхом:

- підвищення захисту слизової оболонки та підтримки бар'єрної функції, що важливо для першої лінії захисту¹⁹.

КЛІНІЧНО ДОВЕДЕНО, ЩО УНІКАЛЬНА СУМІШ ВОЛОКОН MF6™ ПОКРАЩУЄ...

ГІ
толерантність

Користь для
кишківника
та імунітету

Відновлення



ЗРОБІТЬ СУМІШІ З ВОЛОКНАМИ ВАШИМ ВИБОРОМ №1!



Волокна відіграють ключову роль у: ²⁻⁴

- нормалізації функції кишківника
- поліпшення переносимості їжі
- зменшенні діареї при ентеральному харчуванні
- сприянні мікробному розмаїттю
- сприянні здоровому мікробіому кишківника завдяки його біфідогенному ефекту



Відповідають
міжнародним
рекомендаціям³²⁻³⁴



Єдина доступна суміш із 6 типами
волокон*:

Інулін, ФОС (олігофруктоза), волокна
акації, стійкий крохмаль,
альфа-целюлоза та соєві полісахариди



Переваги MF6TM:
здоров'я і відновлення
кишківника та імунітету ²⁰⁻³¹



Клінічно доведено: найбільш вивчена зондова
суміш із вмістом волокон**

^{**}а основі порівняння з відкритих джерел ентеральних зондових сумішей B. Braun, Nestle та Fresenius, липень 2021 р.

^{**}Буклет із доказами

REFERENCES

1. Elia, M. B. et al. Systematic Review and Meta-Analysis: The Clinical and Physiological Effects of Fibre-Containing Enteral Formulae,” *Alimentary Pharmacology and Therapeutics*, Vol. 27, No. 2, 2008, pp. 120-145.
2. American Gastroenterological Association. American Gastroenterological Association technical review on tube feeding for enteral nutrition. *Gastroenterology* 1995; 108: 1282–301.
3. Scheppach W et al. Addition of dietary fiber to liquid formula diets: the pros and cons. *JPEN J Parenter Enteral Nutr* 1990; 14: 204–9.
4. Spapen H et al. Soluble fiber reduces the incidence of diarrhea in septic patients receiving total enteral nutrition: a prospective, double-blind, randomized, and controlled trial. *Clin Nutr* 2001; 20: 301–5.
5. Nakao M et al. . Usefulness of soluble dietary fiber for the treatment of diarrhea during enteral nutrition in elderly patients. *Nutrition* 2002; 18: 35–9.
6. Le Bastard et al. The effects of inulin on gut microbial composition: A systematic review of evidence from human studies *European Journal of Clinical Microbiology & Infectious Diseases*, 39 (3) (2020), pp. 403-413
7. Johnson W et al. Understanding the Physics of Functional Fibers in the Gastrointestinal Tract: An Evidence-Based Approach to Resolving Enduring Misconceptions about Insoluble and Soluble Fiber *J Acad Nutr Diet* . 2017 Feb;117(2):251-264. doi: 10.1016/j.jand.2016.09.021.
8. Kamarul Zaman M et al *World J Gastroenterol* 2015 May 7; 21(17): 5372-5381. Fiber and prebiotics supplementation in enteral nutrition
9. Copeland K et al. Safety of using enteral nutrition formulations containing dietary fiber in hospitalized critical care patients: A systematic review and meta-analysis. *J Parenter Enteral Nutr*. 2021 Jun 24.
10. Machado dos Reis, A et al. Use of dieatry fibers in enteral nutrition of cricitally ill patients: a systematic review. *Ter Invensiva* 2018;30(3):358-365
11. Shuli man et al. Inulin type fructans Friend or foe?. 2021, *Carbohydrate Polymers* 252 (2021) 117155
12. McLoughlin, R et al. Soluble fibre supplementation with and without a probiotic in adults with asthma: A 7-day randomised, double blind, three way cross-over trial *EBioMedicine*, 46 (2019), pp. 473-485
13. Vogt, LM et al. Chain length-dependent effects of inulin-type fructan dietary fiber on human systemic immune responses against hepatitis-B *Molecular Nutrition & Food Research*, 61 (10) (2017), p. 10
14. Vogt, L et al. Immunological properties of inulin-type fructans *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 55 (3) (2015), pp. 414-436
15. Gray J et al. *Dietary Fibre: Definition, Analysis, Physiology and Health*. Brussels, Belgium. International Life Sciences Institute (ILSI) Europe. 2006
16. EFSA NDA Panel Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to “native chicory inulin” and maintenance of normal defecation by increasing stool frequency pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006. *EFSA Journal* 2015;13(1):3951, 12
17. Vogt L et al. Immune modulation by different types of β 2→1-fructans is toll-like receptor dependent. *PLoS One* (2013) 8:e68367.

REFERENCES

18. Venkataraman et al. Variable responses of human microbiomes to dietary supplementation with resistant starch *Microbiome* (2016) 4:33

19. Brownlee, L et al. Colonic mucus: Secretion and turnover in relation to dietary fibre intake. *Proceedings of the Nutrition Society*, 2003; 62(1), 245-249

20. Jakobsen LH, et al., *Gastrointestinal tolerance and plasma status of carotenoids, EPA and DHA with a fiber enriched tube feed in hospitalized patients initiated on tube nutrition: Randomized controlled trial, Clinical Nutrition* (2017)

21. Yagmurdur H et al. Enteral nutrition preference in critical care: fibre-enriched or fibre-free? *Asia Pac J Clin Nutr.* 2016;25(4):740-6.

22. Wierdsma NJ, Kruizenga HM, Droop A, et al. Comparison of two tube feeding formulas enriched with guar gum or mixed dietary fibres - English translation. *Ned Tijdschr Voeding Diet.* 2001;56(11):243-7.

23. Silk DBA et al. The effect of a polymeric enteral formula supplemented with a mixture of six fibres on normal human bowel function and colonic motility. *Clin Nutr.* 2001;20(1):49-58.

24. Trier E et al. Effects of a multifibre supplemented paediatric enteral feed on gastrointestinal function. *J Pediatr Gastroenterol Nutr.* 1999;27:595.

25. Hofman Z et al. Tolerance and efficacy of a multi-fibre enriched tube-feed in paediatric burn patients. *Clin Nutr* 2001;20(3):63–4.

26. Daly A et al. Is fibre supplementation in paediatric sip feeds beneficial? *J Hum Nutr Diet.* 2004;17:365–70.

27. Schneider SM et al. Effects of total enteral nutrition supplemented with a multi-fibre mix on faecal short-chain fatty acids and microbiota. *Clin Nutr.* 2006;25:82-90.

28. Majid HA et al. Faecal microbiota and short-chain fatty acids in patients receiving enteral nutrition with standard or fructo-oligosaccharides and fibre-enriched formulas.

29. Green CJ. Fibre in enteral nutrition. *Clin Nutr.* 2001;20(1):23–39.

30. Guimber D et al. Effect of multifibre mixture with prebiotic components on bifidobacteria and stool pH in tube-fed children. *Br J Nutr.* 2010;104:1514–22.

31. Karakan T. et al. Comparison of early enteral nutrition in severe acute pancreatitis with prebiotic fiber supplementation versus standard enteral solution: A prospective randomized double-blind study. *World Journal of Gastroenterology.* 2007;13(19):2733-7.

32. McClave SA et al: Guidelines for the provision and assessment of nutrition support therapy in the adult critically ill patient: Society of Critical Care Medicine (SCCM) and American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (ASPEN). *JPEN J Parenter Enter Nutr* 2009;33(3):277-316.

33. Lochs H et al. Introductory to the ESPEN Guidelines on Enteral Nutrition: Terminology, definitions and general topics. *Clin Nutr* 2006;25(2):180-6.

34. Stroud M et al. British Society of Gastroenterology. Guidelines for enteral feeding in adult hospital patients. *Gut* 2003;52 Suppl 7:vii1-vii12.

Bringing Science
to Life