





### CARATTERISTICHE TECNICHE

Densità calorica per 100 mL: 122kcal (514 kJ) pari a 1,22 Kcal/mL

#### DISTRIBUZIONE CALORICA

Proteine	18,16%
Lipidi	28,93%
Carboidrati	49,31%
Fibra	3,60%

#### ALTRE CARATTERISTICHE

Rapporto KCal/gN:	140:1
Rapporto Kcal NP/gN:	115:1
Osmolarità:	361 mOsm/L
Osmolalità:	449 mOsm /Kg H <sub>2</sub> O
Carico Renale dei soluti:	453 mOsm/L
Densità a 20° C:	1,083 g/mL
Viscosità: a 20°C max cps:	90
Privo di glutine	
Non OGM	
Lattosio clinicamente ininfluenza (145 mg/L)	









**FONTI LIPIDICHE**

Olio di canola	29,25%
Olio di girasole ad alto contenuto di ac. Oleico	29,25%
Olio di mais	19,5%
MCT	19,5%
Lecitina	2,5%

**PROFILO LIPIDICO**

	<b>g/100ml</b>
Acidi grassi saturi	0,99
Acidi grassi monoinsaturi	1,83
Acidi grassi polinsaturi	0,87
Colesterolo	0,0011

**LIPIDOGRAMMA**

**G/100G ACIDI GRASSI**

**G/100 ML PRODOTTO**

**Acidi grassi essenziali**

Linoleico (18:2, ω-6)	19,41	0,75
α-Linolenico (18:3, ω-3)	2,89	0,11

**Acidi grassi non essenziali**

Caproico (6:0)	0,09	0,00
Caprilico (8:0)	10,22	0,40
Caprico (10:0)	7,63	0,30
Laurico (12:0)	0,12	0,00
Miristico (14:0)	0,05	0,00
Palmitico (16:0)	4,78	0,19
Palmitoleico (16:1)	0,12	0,00
Margarico (17:0)	0,05	0,00
Stearico (18:0)	1,70	0,07
Oleico (18:1)	46,33	1,80
Arachidico (20:0)	0,35	0,01
Gadoleico (20:1)	0,48	0,02
Benico (22:0)	0,48	0,02
Erucico (22:1)	0,21	0,01
Lignocerico (24:0)	0,13	0,01

Rapporto ω-6: ω-3 6,7:1





FONTE CARBOIDRATI

Maltodestrina	86,19%
Fruttooligosaccaridi (FOS)	6,28%
Fibra di soia	3,39%
Fibra di Avena	2,28%
Gomma arabica	1,31%
Fibra Insolubile	0,55%

FONTE DELLA FIBRA

Fibra di Avena	16,38%
Fibra di soia	24,57%
Fibra insolubile	4,10%
Gomma arabica	9,56%
Fruttooligosaccaridi(FOS)	45,39%





## Allegato A – JEVITY PLUS



Per la sua particolare composizione Jevity Plus rappresenta la dieta d'elezione nella Nutrizione Enterale di lunga durata; contiene FOS sc (frutto-oligosaccaridi a catena corta) con attività prebiotica, oltre ad una miscela bilanciata di fibre solubili e insolubili.

Grazie all'azione congiunta di fibre e FOS, Jevity è **particolarmente indicata** per:

- migliorare il trofismo della mucosa intestinale <sup>3</sup>
- ripristinare l'equilibrio della flora batterica intestinale riducendo il rischio di traslocazione batterica <sup>1;2</sup>
- ottimizzare il tempo di transito intestinale
- nutrizione enterale di lunga durata
- ipercatabolismo grave <sup>4</sup>
- stimolare il riassorbimento di acqua ed elettroliti riducendo il rischio di diarrea <sup>9</sup>

1. Ticinesi et al. Gut microbiota composition is associated with polypharmacy in elderly hospitalized patients Sci Rep. 2017 Sep 11;7(1):11102.
2. Perrin S, Fournies C, Grill JP, Jacobs H, Schneider F. Fermentation of chicory fructo-oligosaccharides in mixtures of different degrees of polymerization by three strains of bifidobacteria. Can J Microbiol. 2002 8:759-763
3. European Food Safety Authority (EFSA) Dietary Reference Values for nutrients EFSA supporting publication 2017:e15121. 92 pp. doi:10.2903/sp.efsa.2017.e15121

4. Journal of Parenteral and Enteral Nutrition Volume 40 Number 2 February 2016 159–211 2016 American Society for Parenteral and Enteral Nutrition and Society of Critical Care Medicine
5. Valéria Maria Caselato de Sousa et al. The Importance of Prebiotics in Functional Foods and Clinical Practice Food and Nutrition Sciences, 2011, 2, 133-144
6. Bouhnik Y et al. The capacity of nondigestible carbohydrates to stimulate fecal bifidobacteria in healthy humans: a double-blind, randomized, placebo-controlled, parallel-group, dose-response relation study1 Am J Clin Nutr 2004;80:1658–64
7. Morelli, D'Andrea I FOS in Nutrizione Enterale CI Medicina n. 3 Gen 2007
8. Moron et al. The Importance of the Microbiome in Critically Ill Patients: Role of Nutrition, Nutrients 2019, 11, 3002
9. Tuncay et al. Use of standard enteral formula versus enteric formula with prebiotic content in nutrition therapy: A randomized controlled study among neuro-critical care patients, Clinical Nutrition ESPEN 25 (2018) 26e36