

Informacja dla osób przyjmujących preparat Intesta® Max

Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego

Intesta® Max

30 saszetek



U pacjentów z chorobami i zaburzeniami funkcji jelit, oprócz ewentualnego leczenia, bardzo ważne jest odpowiednie postępowanie dietetyczne [1, 2]. Warunkiem przywrócenia i utrzymania prawidłowych funkcji jelit jest systematyczna regeneracja nabłonka. Prawidłowy nabłonek chroni przed niepożądanym przedostawaniem się drobnoustrojów i toksyn oraz innych szkodliwych związków z treści jelitowej do organizmu. Prawidłowo funkcjonująca błona śluzowa jelita wytwarza odpowiednią ilość śluzu. Śluz pełni ważną rolę fizycznej ochrony nabłonka jelit, ale także zapewnia optymalne środowisko do przebywania bakterii, w tym tych, które są bardzo pożyteczne dla gospodarza. Dzięki warstwie śluzu mogą się one trwale osiedlić i produkować liczne ważne związki, m.in. witaminy i kwas mlekowy. Zdrowe jelito ma prawidłową motorykę, która powoduje przesuwanie się treści przez różne części układu pokarmowego, co umożliwia trawienie i wchłanianie. Wszystkie te procesy wymagają energii. Komórki jelita grubego uzyskują ją z naturalnie występującego w jelicie grubym maślanu [3].

JAK POWSTAJE MAŚLAN W JELICIE GRUBYM?

Zdrowe odżywianie kojarzy się nieodłącznie z regularnym spożywaniem odpowiednich porcji błonnika pokarmowego, który jest bardzo cennym składnikiem naszej diety. Udowodniono związek pomiędzy spożyciem błonnika a mniejszym ryzykiem zachorowania na choroby jelit, w tym nowotwory, ale także na choroby układu krążenia i choroby metaboliczne takie jak otyłość i cukrzyca [4]. Początkowo błonnikowi przypisywano rolę „wymiatacza” zbędnych i toksycznych substancji z przewodu pokarmowego oraz materiału balastowego ułatwiającego wypróżnianie i zapobiegającego zaparciom. Dzięki badaniom naukowców okazało się, że błonnik ulega w jelicie fermentacji bakteryjnej do związków zwanych krótkołańcuchowymi kwasami tłuszczowymi, spośród których maślan ma najsilniejsze bezpośrednie działanie biologiczne na jelita, jak i pośrednie, na metabolizm całego organizmu. Dobroczynne działanie maślanu to przede wszystkim dostarczenie energii do komórek i tkanek, z których zbudowane jest jelito. Na odpowiedni bilans produkcji i metabolizmu maślanu mają wpływ czynniki, które utrudniają wytwarzanie maślanu lub powodują zwiększone zapotrzebowanie organizmu na tę substancję [3].

ZMNIJSZONE WYTWARZANIE MAŚLANU

Do spadku produkcji maślanu mogą przyczynić się następujące sytuacje:

- dysbioza, czyli zaburzenia mikrobioty [5],
- niedostateczna podaż błonnika pokarmowego oraz diety ograniczające błonnik,
- zbyt szybki pasaż jelitowy, np. biegunki lub przyjmowanie leków przeczyszczających.

Dysbioza to zaburzenia ilości, składu i funkcjonowania mikrobioty jelitowej. Klasycznym przykładem zaburzeń mikrobioty jest dysbioza wywołana antybiotykoterapią, szczególnie wielolekową i długotrwałą. Skutkiem dysbiozy mogą być infekcje drobnoustrojami patogennymi, które powodują „wypieranie” pożytecznych bakterii z ich naturalnego środowiska, przez co zaburzają równowagę mikrobioty. Znane jest zjawisko poinfekcyjnego zespołu jelita nadwrażliwego, dlatego tak ważne jest unikanie infekcji układu pokarmowego, np. podczas podróży i wyjazdów turystycznych do rejonów o niższych standardach sanitarnych [11].

Problem niedostatecznej podaży błonnika nie wynika wyłącznie ze złych nawyków żywieniowych. Diety ubogie w błonnik roślinny często są stosowane w chorobach jelit, zapalnych i czynnościowych. Paradoksalnie, osoby, które powinny spożywać więcej błonnika, aby powstawało więcej maślanu, unikają go w swojej diecie ze względu na gorszą tolerancję. Około 55 % osób z zespołem jelita nadwrażliwego deklaruje, że wysokobłonnikowe produkty zaostrzają objawy choroby [6]. Nawet jeśli spożywana jest wystarczająca ilość błonnika, ale skład mikrobioty jest zaburzony (dysbioza), to nagromadzone w jelicie włókno roślinne pęcznieje, a produkcja maślanu nie wzrasta. To może wywołać biegunkę i inne zaburzenia pracy przewodu pokarmowego.

ZWIĘKSZONE ZAPOTRZEBOWANIE NA MAŚLAN

Osoby z chorobami i zaburzeniami jelit mają większe zapotrzebowanie na maślan w porównaniu do osób zdrowych [3].

Przyczyną zwiększonego zapotrzebowania na maślan mogą być:

- **Zaburzenia czynności jelit, uszkodzenia błony śluzowej i stany zapalne**

Wyżej wymienione zaburzenia mogą być spowodowane przez choroby (takie jak: zespół jelita nadwrażliwego, choroba Lesniowskiego-Crohne'a, choroba uchyłkowa jelit i inne choroby zapalne jelit). Powikłaniem po radioterapii są uszkodzenia struktur i czynności jelit, a także stan dysbiozy. Nadużywanie alkoholu oraz niektóre leki powodują zmiany przepuszczalności bariery jelitowej, co może wywoływać stany zapalne. Dodatki do żywności mogą zmieniać strukturę błony jelitowej, a także wywoływać stany zapalne.

- **Zabiegi operacyjne**

Zabieg chirurgiczny z powodu chorób jelit (nowotwór, polipy, choroba uchyłkowa jelit, itp.) powoduje zwiększone zapotrzebowanie energetyczne związane z regeneracją jelit.

Maślan jest podstawowym i niezbędnym związkiem odżywczym, który zapewnia prawidłową budowę i funkcje komórek jelit [3].

REKOMENDACJA DO STOSOWANIA

Intesta®Max to żywność specjalnego przeznaczenia medycznego, która jest rekomendowana do postępowania dietetycznego w następujących sytuacjach:

- zespół jelita nadwrażliwego (IBS) i inne zaburzenia czynnościowe jelit,
- biegunki i zaburzenia jelitowe wywołane między innymi antybiotykoterapią, radioterapią, chemioterapią lub patogenami,
- zabiegi chirurgiczne w obrębie jelit,
- choroby zapalne jelit,
- choroba uchyłkowa jelit,
- biegunki i zaburzenia jelitowe spowodowane podróżą do rejonów o niższym standardzie sanitarnym,
- diety ubogiej w błonnik.

SPECJALNA FORMUŁA KONTROLOWANEGO UWALNIANIA

Ochrona składnika odżywczego przed wchłonięciem w żołądku jest istotna dla procesu dostarczania do jelita grubego. O szybkości i miejscu uwalniania maślanu sodu jako składnika odżywczego decyduje odpowiednio opracowany skład matrycy trójglicerydowej. Matryca stanowi kompozycję odpowiednio dobranych, całkowicie uwodornionych trójglicerydów kwasów tłuszczowych. Dzięki matrycy, uwalnianie maślanu sodu odbywa się stopniowo od momentu, kiedy enzymy trawiące tłuszcze wydzielane są przez trzustkę do dwunastnicy, gdzie rozpoczynają proces trawienia matrycy. Matryca trójglicerydowa zastosowana w preparacie **Intesta®** pozwala na dotarcie maślanu sodu do jelita grubego. Początkowo uważano, że jedynym czynnikiem mającym wpływ na efekty przyjmowania maślanu jest sposób jego ochrony. Praktyka stosowania pokazuje, że równie ważne znaczenie ma zastosowanie odpowiednio dużych porcji maślanu sodu, adekwatnych do potrzeb organizmu. Ze względu na zastosowaną oryginalną technologię mikrootoczkowania maślanu sodu matrycą trójglicerydową tylko preparat **Intesta®** i logo technologii mikrootoczkowania MSB (microencapsulated sodium butyrate) są chronione patentami.

DZIAŁANIE POTWIERDZONE BADANIAMI

Pozytywny wpływ postępowania dietetycznego polegającego na podawaniu mikrootoczkowanego maślanu sodu w opatentowanej technologii zastosowanej w preparacie **Intesta®** (w ilości 300 mg maślanu sodu/dobę) jako uzupełnienia terapii zespołu jelita nadwrażliwego został wykazany w dwóch badaniach klinicznych [7, 8 -krótkoterminowe, randomizowane, dwuosłodkowe] oraz badaniu obserwacyjnym, w którym wzięło udział blisko 3000 pacjentów [13]. We wszystkich badaniach stwierdzono poprawę jakości życia oraz zmniejszenie nasilenia niektórych obserwowanych objawów na korzyść terapii uzupełnionej mikrootoczkowanym maślanem sodu w opatentowanej technologii [7, 8]. Co ważne, preparat był wyjątkowo dobrze tolerowany przez pacjentów.

JAKĄ DAWKĘ MAŚLANU WYBRAĆ?

Nie jest możliwa ocena jakie dokładnie ilości maślanu są potrzebne organizmowi za pomocą wystandaryzowanej metody badawczej. W opublikowanej w 2010 roku opinii eksperci byli zgodni, że porcja dobowo maślanu 300 mg ma w postępowaniu dietetycznym efekt podtrzymujący. Przyjęcie 300 mg maślanu sodu na dobę przy produkcji treści jelitowej 3-4 l /dobę powoduje zwiększenie stężenia maślanu w jelicie o 1 mmol/l. Eksperci sugerują zwiększenie ilości prowadzące do podniesienia stężenia maślanu w jelicie do 3-5 mmol/l na początku postępowania oraz w stanach zaostrzenia, a następnie stopniowy powrót do mniejszej ilości w celu utrzymania pozytywnego efektu postępowania dietetycznego. Odpowiednia ilość spożywanego maślanu może wywierać pozytywny wpływ na stan jelit. Z tego powodu preparat występuje w dwóch wersjach: **Intesta®Max** w saszetkach zawierających 750 mg maślanu sodu do intensywnego postępowania dietetycznego oraz **Intesta®** w kapsułkach zawierających 150 mg maślanu sodu do postępowania utrzymującego dobry efekt wcześniejszego odżywiania.

JAK STOSOWAĆ PREPARAT INTESTA®MAX

Granulat w saszetce **Intesta®Max** jest nierozpuszczalny w wodzie. Zaleca się bezpośrednio wysypać zawartość saszetki **Intesta®Max** do ust, nie rozgryzać, popić wodą lub innym płynem o temperaturze pokojowej lub zmieszać z gęstym posiłkiem, np. jogurtem lub serkiem.

Preparat **Intesta®Max** ma dodatek naturalnego aromatu żurawinowego, pomimo tego zawartość saszetki może mieć specyficzny zapach, charakterystyczny dla maślanu sodu. Z tego powodu zaleca się połączyć zawartość saszetki bezpośrednio po otwarciu.

Warunkiem uzyskania szybkich i trwałych korzyści ze stosowania preparatu **Intesta®Max** jest regularne (codzienne) i odpowiednio długie spożywanie preparatu, nie krótsze niż okres rekomendowany w ulotce lub zalecony przez lekarza.

W uzasadnionych przypadkach preparat **Intesta®Max** może być stosowany przewlekle jako postępowanie dietetyczne.

Zespół jelita nadwrażliwego (IBS) i inne zaburzenia czynnościowe jelit.

W przypadku zespołu jelita nadwrażliwego i zaburzeń czynnościowych jelit postępowanie może wymagać stosowania w fazie początkowej zwiększonej dobowej porcji maślanu w celu szybszego osiągnięcia pozytywnego efektu dietetycznego. Takie postępowanie powinno być prowadzone pod nadzorem lekarza i może być prowadzone przewlekłe.

Zaleca się spożywać 1 saszetkę **Intesta®Max** po głównym posiłku, do momentu uzyskania pozytywnego efektu dietetycznego, nie krócej niż jeden miesiąc. Jeśli w tym czasie nie zostanie uzyskany pozytywny efekt dietetyczny można kontynuować postępowanie z użyciem preparatu **Intesta®Max** aż do jego osiągnięcia. Następnie można kontynuować postępowanie z użyciem preparatu **Intesta®** w kapsułkach, które zawierają mniejszą porcję maślanu sodu, aby utrzymać osiągnięty efekt dietetyczny. Lekarz może zalecić stosowanie porcji preparatu indywidualnie dopasowanych do stanu zdrowia pacjenta.

Biegunki i zaburzenia jelitowe wywołane między innymi przez antybiotykoterapię, radioterapię, chemioterapię lub patogeny.

Zaleca się spożywać 1 saszetkę **Intesta®Max** po głównym posiłku, do momentu uzyskania pozytywnego efektu dietetycznego, nie krócej niż jeden miesiąc.

Jeśli w tym czasie nie zostanie uzyskany pozytywny efekt dietetyczny można kontynuować postępowanie z użyciem preparatu **Intesta®Max** aż do jego osiągnięcia. Następnie można kontynuować postępowanie z użyciem preparatu **Intesta®** w kapsułkach, które zawierają mniejszą ilość maślanu sodu, aby utrzymać osiągnięty efekt dietetycznego odżywiania. Lekarz może zalecić stosowanie preparatu w ilości indywidualnie dopasowanej do potrzeb dietetycznych pacjenta.

Nie należy lekceważyć biegunki, ponieważ może przekształcić się w poinfekcyjny zespół jelita nadwrażliwego [9, 10].

Stosowanie przed i po zabiegu chirurgicznym w obrębie jelit

Bezpośrednio przed i po zabiegu chirurgicznym lekarz może zalecić spożywanie preparatu **Intesta®Max**.

Przed zabiegiem operacyjnym. Zaleca się spożywanie 1 lub 2 saszetek dziennie po głównych posiłkach, przez około 10 -14 dni przed operacją. Lekarz może zalecić okres spożywania oraz ilość preparatu indywidualnie dopasowaną do potrzeb dietetycznych operowanego.

Okres pooperacyjny. Zaleca się spożywanie 1 lub 2 saszetek dziennie po głównych posiłkach, przez co najmniej 14 dni po operacji. Lekarz może zalecić okres spożywania oraz ilość preparatu indywidualnie dopasowaną do potrzeb dietetycznych operowanego.

Lekarz może zalecić kontynuację postępowania z użyciem preparatu **Intesta®** w kapsułkach, które zawierają mniejszą porcję maślanu sodu.

Nieswoiste choroby zapalne jelit

Zaleca się spożywać 1 saszetkę **Intesta®Max** po głównym posiłku.

Lekarz może zalecić okres spożywania oraz ilość preparatu indywidualnie dopasowaną do potrzeb dietetycznych pacjenta.

Choroba uchyłkowa jelit

Zaleca się spożywać 1 saszetkę **Intesta®Max** po głównym posiłku.

Lekarz może zalecić postępowanie z użyciem preparatu **Intesta®Max** lub **Intesta®** w kapsułkach. Lekarz może zalecić okres spożywania oraz ilość preparatu indywidualnie dopasowaną do potrzeb dietetycznych pacjenta.

W badaniach z udziałem chorych na chorobę uchyłkową spożywanie dziennie 2 kapsułek po 150 mg maślanu sodu w opatentowanej technologii zastosowanej w preparacie **Intesta®**, przez okres 12 miesięcy wykazano pozytywny efekt takiego postępowania dietetycznego [14].

Dieta ograniczająca spożycie błonnika pokarmowego

Osoby z chorobami zapalnymi oraz zaburzeniami czynnościowymi jelit mogą mieć zalecone stosowanie diety ograniczającej błonnik pokarmowy w przypadku problemów z przyjmowaniem niektórych pokarmów roślinnych.

W celu uzyskania korzystnych efektów postępowania dietetycznego przy ograniczonym spożyciu błonnika należy spożywać 1 saszetkę **Intesta®Max** rano po głównym posiłku przez okres stosowania diety. Dotyczy to także osób, które nie spożywają zalecanej dziennej ilości błonnika. Lekarz może zalecić okres spożywania oraz ilość preparatu indywidualnie dopasowaną do potrzeb dietetycznych pacjenta.

Biegunki i zaburzenia jelitowe spowodowane podróżą do rejonów o niższym standardzie sanitarnym

Postępowanie dietetyczne z użyciem preparatu **Intesta®Max** jest elementem łagodzenia objawów zaburzeń jelitowych, takich jak biegunka w podróży [12].

W badaniu z udziałem osób podróżujących wykazano pozytywny efekt postępowania dietetycznego opartego o maślan sodu w opatentowanej technologii zastosowanej w preparacie **Intesta®** w biegunkach związanych z podróżą do regionów o niższym standardzie sanitarnym.

Zaleca się spożywanie 2 saszetek dziennie po głównych posiłkach. Lekarz może zalecić okres spożywania oraz ilość preparatu indywidualnie dopasowaną do potrzeb dietetycznych pacjenta.

Nie należy lekceważyć biegunki, ponieważ może przekształcić się w poinfekcyjny zespół jelita nadwrażliwego [9, 10].

INFORMACJE O SKŁADZIE

Jedna saszetka preparatu **Intesta®Max** zawiera 2 500 mg mikrogranulowanego maślanu sodu i trójglicerydów pochodzenia roślinnego co odpowiada 750 mg maślanu sodu.

Składniki: mieszanina całkowicie uwodornionych trójglicerydów kwasów tłuszczowych z oleju palmowego, maślan sodu, aromat naturalny żurawinowy, substancja słodząca – glikozydy stewiolowe ze stewii.

JAK WYGLĄDA PREPARAT INTESTA®MAX I CO ZAWIERA OPAKOWANIE

Zawartość opakowania: 30 saszetek pakowane w kartonik z ulotką.

Granulat o barwie białej do kremowej.

Zawartość netto: 72 g (30 saszetek)

Wartość odżywcza	100 g	1 saszetka	2 saszetki
Wartość energetyczna kJ/kcal	2836 kJ/688 kcal	71 kJ/17 kcal	142 kJ/34 kcal
Tłuszcz,	70 g	1,8 g	3,5 g
– w tym kwasy tłuszczowe	70 g	1,8 g	3,5 g
Węglowodany,	14 g	< 0,5 g	< 0,5 g
– w tym cukry	0 g	0 g	0 g
Białko	0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Sól	16,2 g	0,4 g	0,8 g
– w tym sód	6,5 g	0,16 g	0,32 g
Mikrootoczowany maślan sodu	100 g	2,5 g	5 g
– w tym maślan sodu	30 g	0,75 g	1,5 g

Zawiera substancję słodzącą – glikozydy stewiolowe ze stewii.

WAŻNE INFORMACJE PRZED ZASTOSOWANIEM

Nie stosować w przypadku nadwrażliwości na którykolwiek ze składników preparatu. Stosować pod nadzorem lekarza. Preparat nie jest przeznaczony do stosowania pozajelitowego. Nie może być stosowany jako jedyne źródło pożywienia.

Ciąża i karmienie piersią

Brak danych dotyczących stosowania preparatu przez kobiety w ciąży i matki karmiące piersią.

JAK PRZECHOWYWAĆ PREPARAT Intesta®Max

Przechowywać w temperaturze do 25° C, w sposób niedostępny dla małych dzieci. Chronić przed światłem i wilgocią. Data minimalnej trwałości w formie MM/RRRR, podana na boku kartonika oraz zgrzewie saszetki, oznacza ostatni dzień danego miesiąca. Numer serii w formie XXXXXX jest podany na boku kartonika i zgrzewie saszetki.

Referencje:

1. Baczevska Mazurkiewicz D. i wsp.: *Problemy żywieniowe pacjentów z nieswoistymi chorobami zapalnymi jelit*. Przegląd Gastroenterologiczny 2011; 6 (2): 69–77.
2. Lewandowicz M.: *Zindywidualizowana dietoterapia w odpowiedzi na zmiany w przewodzie pokarmowym związane ze starzeniem się lub wielochorobowością – część I* GERIATRIA 2014; 8: 43-48.
3. Banasiewicz T. i wsp.: *Kliniczne aspekty zastosowania kwasu masłowego w postępowaniu dietetycznym w chorobach Jelit*. Przegląd Gastroenterologiczny 2010; 5(6).
4. Barber TM i wsp.: *The Health Benefits of Dietary Fibre*. Nutrients. 2020 Oct 21;12(10):3209.
5. Gałęcka M. i wsp.: *Znaczenie mikrobioty jelitowej w kształtowaniu zdrowia człowieka — implikacje w praktyce lekarza rodzinnego* Forum Medycyny Rodzinnej 2018, tom 12, nr 2, 50–59.
6. Wright-McNaughton M i wsp.: *Measuring Diet Intake and Gastrointestinal Symptoms in Irritable Bowel Syndrome: Validation of the Food and Symptom Times Diary*. 2019, Clin Transl Gastroenterol.
7. Tarnowski W. i wsp.: *Wyniki leczenia zespołu jelita nadwrażliwego z zastosowaniem kwasu masłowego – raport wstępny*. Gastroenterologia Praktyczna 2011; 1: 43-48.
8. Banasiewicz T.: *Jakość życia i objawy kliniczne u chorych z zespołem jelita nadwrażliwego, leczonych uzupełniająco chronionym maślanem sodu*. Gastroenterologia Praktyczna 2011; 5: 45-53.
9. Sadeghi A i wsp.: *Post-infectious Irritable Bowel Syndrome: A Narrative Review*. Middle East J Dig Dis. 2019 Apr;11(2):69-75.
10. Nehring P. i wsp.: *Zespół jelita drażliwego – nowe spojrzenie na etiopatogenezę / Irritable bowel syndrome – a new approach to aetiopathogenesis*. Przegląd Gastroenterologiczny 2011; 6 (1): 17–22.
11. Stermer E. i wsp.: *Is traveler's diarrhea a significant risk factor for the development of irritable bowel syndrome? A prospective study*. Clin Infect Dis. 2006 Oct 1;43(7):898-901. doi: 10.1086/507540
12. Krokowicz L. i wsp.: *Sodium butyrate and short chain fatty acids in prevention of travellers' diarrhoea: a randomized prospective study*. Travel Medicine and Infectious Disease. 2014 Mar-Apr;12(2):183-8.
13. Lewandowski K. i wsp.: *Skuteczność maślanu sodu w postaci mikrootoczowanej w łagodzeniu objawów u pacjentów z zespołem jelita nadwrażliwego*. Przegląd Gastroenterologiczny 2022;17(1):28-34.
14. Krokowicz L. i wsp.: *Microencapsulated sodium butyrate administered to patients with diverticulosis decreases incidence of diverticulitis – a prospective randomized study*. International journal of colorectal disease, 2014 Mar;29(3):387-93



PRODUCENT :
BIOLEK SP Z O.O. GRUPA BIOTON
Macierzysz, ul. Poznańska 12, 05-850 Ożarów Mazowiecki

DYSTRYBUTOR:
BIOTON S.A.
ul. Starościńska 5, 02-516 Warszawa
www.bioton.pl



Poznaj linię preparatów **Intesta**