



## 285 - EVALUACIÓN DE LA OSMOLALIDAD DE BEBIDAS COMERCIALES PARA SU EMPLEO EN EL MANEJO DEL PACIENTE CON FALLO INTESTINAL

M.V. Romero Real<sup>1</sup>, F. Mayo Olveira<sup>2</sup>, M.á. Valero Zanuy<sup>3</sup>, M.P. Gomis Muñoz<sup>2</sup> y C. Cueto-Felgueroso Ojeda<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Servicio de Análisis clínicos, Hospital Universitario 12 de Octubre, Madrid. <sup>2</sup>Servicio de Farmacia Hospitalaria, Hospital Universitario 12 de Octubre, Madrid. <sup>3</sup>Servicio de Endocrinología y Nutrición, Hospital Universitario 12 de Octubre, Madrid.

### Resumen

**Introducción:** El síndrome de intestino corto es una afección digestiva que cursa con absorción inadecuada de líquidos, electrolitos y nutrientes que puede conducir a una deshidratación o desnutrición. El manejo de estos pacientes es complejo, aunque la aparición de nuevas terapias que incluyen regímenes de rehabilitación intestinal tales como prescripción de dietas orales especializadas, fibra soluble, disoluciones de rehidratación orales (SRO) y factores tróficos, ha facilitado su tratamiento. Para una óptima absorción, la concentración de sodio, glucosa y osmolalidad de las SRO es fundamental. De acuerdo con las recomendaciones de la OMS-UNICEF, la composición de las SRO debería presentar una osmolalidad 245 mOsm/Kg.

**Objetivos:** Se pretende evaluar la idoneidad o no del consumo de determinadas bebidas comerciales en pacientes con fallo intestinal.

**Métodos:** Se determinó la osmolalidad de 28 bebidas llevando a cabo medidas por triplicado en un analizador Osmo Station OM-6050 de Menarini Diagnostics por medida del descenso del punto de congelación. El conjunto de muestras incluyó bebidas azucaradas, energéticas, productos lácteos e infusiones. Para estas últimas, las condiciones de preparación de tiempo-temperatura fueron de 60s-100 °C.

**Resultados:** Se pueden distinguir tres grupos de bebidas: hipoosmolales, hiperosmolales y de osmolalidad análoga a la recomendada por la OMS.

**Conclusiones:** De acuerdo a los datos obtenidos, no sería recomendable en el manejo de pacientes con fallo intestinal el consumo de bebidas ricas en azúcares simples como zumos, bebidas azucaradas o determinados productos lácteos, ya que al tratarse de bebidas hiperosmolales, producen una elevada carga osmótica y, por tanto, tienden a exacerbar la diarrea osmótica subyacente. Tampoco serían óptimas, en el extremo opuesto, determinadas bebidas bajas en azúcares o infusiones que, debido a su hipoosmolalidad, podrían afectar, asimismo, al balance electrolítico.