

Verslag voorjaarssymposium NESPEN 2016

Op vrijdag 18 maart jl. werd het voorjaarssymposium van NESPEN gehouden tijdens het congres van de Nederlandse Vereniging voor Gastro-enterologie (NVGE). Er werden twee prijzen uitgereikt: een prijs voor het beste ingezonden proefschrift op het gebied van klinische voeding en metabolisme, groot € 500,- en een reisbeurs naar het aanstaande ESPEN congres van 2016 in Kopenhagen, ter waarde van € 1250,- voor het beste abstract.

Dr. ir. Peter Weijs, lector Gewichtsmanagement HvA en senior onderzoeker Diëtetiek & Voedingwetenschappen, beet de spits af met een 'state of the art' lezing over de eiwit- en energiebehoefte van zieke mensen. Weijs besprak eerst de pathofysiologie van eiwit-energie ondervoeding in combinatie met ziekte. Bij onvoldoende inname van eiwit en/of energie onder niet-zieke omstandigheden past het lichaam zich aan door minder spier op te bouwen en daarmee - als gevolg van het verlies van spiermassa - het energieverbruik te reduceren. Bij ziekte kan het lichaam het eiwit- en energieverbruik niet verlagen vanwege de verhoogde behoefte aan aminozuren voor met name het immuunsysteem, maar bijvoorbeeld ook voor herstel van beschadigd weefsel. Onder gezonde omstandigheden wisselt het lichaam netto eiwit afbraak (zonder eten) af met netto eiwit opbouw (met eten). Uit onderzoek met isotopen blijkt dat de normale eiwitturnover (opbouw en afbraak) ongeveer vier keer zo groot is als de inname van eiwit. Deze flexibiliteit in het eiwitmetabolisme heeft als groot voordeel dat het lichaam snel kan inspringen op een toegenomen behoefte als gevolg van ziekte. Dit betekent ook, dat een chronisch lage eiwitinname de eiwitturnover verlaagt, waardoor de spieropbouw vermindert, maar ook het vermogen van het lichaam om tegemoet te komen aan een plotseling verhoogde behoefte bij ziekte. Dit verklaart waarschijnlijk de grotere kwetsbaarheid van ondervoede ouderen, omdat uit onderzoek blijkt dat hun eiwitbehoefte onder normale omstandigheden al hoger is dan die van jongere volwassenen. De consensus op basis van de vakliteratuur is dat een gezonde oudere 1-1,2 g eiwit/kg/dag nodig heeft. Deze behoefte neemt toe tot 1,2-1,5 g/kg/dag als een oudere fysiek traint of co-morbiditeit heeft. Een tekort aan eiwit onder (ernstig) zieke omstandigheden heeft consequenties. Zo blijkt dat een lagere spiermassa geassocieerd is met een grotere kans op overlijden en ontslag naar een verzorgingstehuis na ziekenhuisopname. Weijs ging ook in op de energiebehoefte. Bij ernstig zieke patiënten blijkt een mild tekort aan energie (10-20%) gedurende de eerste vier dagen van de opname op de Intensive Care juist een positief effect te hebben op de overleving. Dit heeft waarschijnlijk te maken met de endogene energieproductie die niet te onderdrukken is. Omdat op de Intensive Care de energiebehoefte vaker wordt be-

rekend dan gemeten, is de kans op overvoeden groter. De formules wijken 30-70% af. Weijs komt tot de slotsom dat ernstig zieke patiënten in ieder geval voldoende eiwit moeten krijgen, tenminste 1,2 g/kg/dag. Voldoende energie is wenselijk, maar heeft minder prioriteit en overvoeden is wat betreft energie dus zelfs onwenselijk.

Hierna vertelde Rachel van de Pols-Vijlbrief, onderzoeker aan de VU te Amsterdam, over haar onderzoek naar de aanpak van ondervoeding bij thuiswonende ouderen. Er zijn veel onderliggende factoren die ondervoeding kunnen veroorzaken in de thuissituatie zoals een slechte eetlust, te weinig beweging of een slecht gebit. Een speciaal ontwikkeld behandelplan om deze onderliggende factoren aan te pakken lijkt effectief te zijn en de kwaliteit van leven van deze ouderen te verbeteren. Rachel zal binnenkort haar resultaten publiceren.

Dr. ir. Peter Weijs



Vervolgens kwam - zoals later bleek - de winnaar van de reisbeurs, Nicole Lefel, onderzoeker van de afdeling Intensive Care in het Maastricht UMC, aan het woord. Zij vertelde over de bevinding dat diarree bij ernstig zieke patiënten voorspellend is voor de ontwikkeling van leverfalen. Dit pleit voor de relatie tussen intestinaal en leverfalen, omdat diarree een symptoom is van malabsorptie en daarom van intestinaal falen (zie voor het volledige abstract het abstract archief van de NVGE op de website: www.nvge.nl). Zij heeft de intentie haar verhaal te presenteren op het aanstaande ESPEN congres.

Toen vertelde Ellen Wilms, onderzoeker van NUTRIM School of Nutrition and Translational Research in metabolism, in het Maastricht UMC, over haar project waarbij ze het effect van twee weken suppletie van synbiotica (een combinatie van pre- en probiotica) op de maagdarmp permeabiliteit na blootstelling aan Indomethacine. Indomethacine is een zware NSAID waarvan eerder al is aangetoond dat het leidt tot beschadigingen aan de maagdarmmucosa, wat in dit onderzoek werd bevestigd. Helaas hadden de synbiotica geen effect op de maagdarmp permeabiliteit (zie voor het volledige abstract www.nvge.nl).

Hierna vertelde Dorian Dijkhoorn, onderzoeker in het Radboud UMC Nijmegen, over een nieuw voedingsaanbodstelsel dat als doel heeft om ondervoeding in het ziekenhuis te voorkomen of te behandelen. Dit voedingsaanbod bestaat uit kleine, aantrekkelijke, hapjes met een hoge voedingswaarde. Bij dit onderzoek wordt primair de eiwit en energie inname bijgehouden en wordt tevens gekeken naar de voedingstoestand, het welzijn, complicatie en de duur van de opname. Het onderzoek loopt nog en zal te zijner tijd worden gepubliceerd.

De laatste twee presentaties betroffen kandidaten voor de proefschriftprijs, die uiteindelijk de prijs mochten delen.

Dr. Arja Gerritsen, onderzoeker aan het AMC, heeft onderzocht wat de meest optimale voedingsstrategie is na een pancreatoduodenectomie, omdat die patiënten vaak een postoperatieve vertraagde maagontleding hebben. Het bleek dat elk van de voedingsstrategieën waarbij routinematig sondevoeding of parenterale wordt toegediend geassocieerd is met specifieke complicaties. Bovendien waren de uitkomsten met vroege orale voeding niet slechter of zelfs beter dan met routinematige toediening van ondersteunende voeding. Een techniek is onderzocht waarbij verpleegkundigen een duodenumsonde plaatsten met behulp van een elektromagnetisch geleid plaatsingssysteem aan het bed van de patiënt. Deze techniek bleek niet inferieur aan endoscopische plaatsing door maag-darm-lever artsen en is daarom een goed alternatief.

Dr. ir. Nicolette Wierdsma vertelde ten slotte over haar promotie-onderzoek bij patiënten met intestinaal darmfalen. Haar onderzoek betrof de diagnostiek en de behandeling van deze patiëntengroep. Zij heeft samen met collega's onder andere een test ontwikkeld waarmee een indruk kan worden verkregen van de kwaliteit van de resterende darm, namelijk door de plasmaconcentraties van citrulline na toediening van glutamine te meten, aangezien citrulline vooral in de darm wordt aangemaakt en glutamine de belangrijkste precursor is. Het resultaat van dat onderzoek werd vergeleken met de beproefde methode van de indirecte calorimetrie, waarbij ontlasting wordt verzameld en verbrand en voedselinname nauwkeurig wordt bijgehouden. Ook ontdekte zij dat een productie van meer dan 350 g feces bij een patiënt op de intensive care indicatief is voor malabsorptie, een bevinding waarmee ze eerder al de NES-PEN abstractprijs won.

Dr. Gerdien Ligthart-Melis, wetenschappelijk redacteur

Mail & Win

Maak kans op het boek 'Eet als een expert'

'Eet als een expert' is het superhandige, inspirerende handboek geschreven door experts van I'm a foodie. Marijke Berkenpas, Gaby Herweijer, Jolien Klamer en Liesbeth Smit scheiden de zin en onzin van voedselhypes van elkaar. Ze leggen uit welke voeding gezond is en waarom. Met lekkere ideeën voor ontbijt tot diner en handige week-schema's. I'm a foodie is hét online platform over voeding. Een team van diëtisten, voedings- en gezondheidswetenschappers analyseert alle trends en hypes op kritische wijze en vertaalt ze naar haalbare adviezen en recepten. Marijke Berkenpas is klinisch diëtist voedingswetenschapper, docent in het VUmc, en is initiator en eigenaar van blogplatform iamafoodie.nl.

Stuur vóór 1 september een e-mail aan: mailenwin@voeding-visie.nl onder vermelding van je naam en adres en maak kans op een gratis exemplaar van het boek.

