



Mod. 5

DIETAS PARA A ÚLCERA GÁSTRICA E DUODENALPRINCÍPIOS GERAIS

1º. As refeições devem ser pequenas e frequentes e servidas a temperatura moderada. 2º. Devem conter leite. 3º. Convém evitar os estimulantes da secreção (carnes, extractos e caldo de carne, frutos ácidos, chá, café, bebidas gasosas) e os irritantes (ácidos, salgados, condimentos e alimentos muito doces).

DIETA A

120 cc de leite de hora a hora, começando às 7 e continuando até às 21 e mais se fôr necessário. Conforme se pretendam mais ou menos Calorias o leite completo pode ser substituído por uma mistura de metade nata, metade leite completo ou por leite desnatado. Meia hora depois de cada refeição administrar o anti-ácido que se tenha escolhido.

DIETA B

Esta dieta bem como as dietas seguintes deve ser repartida por seis refeições suaves.

Alimentos permitidos: Caldos de Farinha: de Trigo, Maysena, Aveia, Arroz, Tapioca, etc. Bebidas: Leite (eventualmente levemente aromatizado com cacau ou malte) Café sem cafeína. Sopas: de puré de Batata, de Arroz, de Vegetais leves (cenouras, espinafres, abóbora, etc.) passados pelo passador. Sobremesas: Leite creme, Pudins de gelatina e sumo de Laranja diluído com igual quantidade de água.

Alimentos proibidos: Sopas de carne, Bebidas gasosas, Café, Chá, Cacau, Alcool, Carnes e Peixes, Queijos e Ovos, Batatas (excepto em puré) Massas, Nozes, Condimentos, "Pickles", Mólhos, Vinagre e Especiarias, Frutos a não ser sumo de Laranja diluído.

DIETA C

Os alimentos permitidos na dieta B mais: Pão branco ou Tosta, Batata, Massas, Ovos preparados com simplicidade (quentes, cozidos ou escalfados), Queijo fresco.

DIETA D

Os alimentos permitidos na dieta C mais: Biscoitos, Bolachas. Frutos: Bananas bem maduras, Maçãs ou Pêras cozidas, assadas ou de conserva, Damascos, Pêssegos, Ameixas, etc.. Carne de Vaca ou de Vitela tenra e picada, Carneiro, Frango, Fígado, Peixe branco. Sopa de puré de Ervilhas, Favas, Feijão, passados pelo passador.