**Reintrodukcja Low Fodmap – skuteczny sposób na zespół jelita wrażliwego**

**Nawracające skurcze i bóle brzucha? Uporczywe wzdęcia, zaparcia lub biegunki? Uczucie pieczenia w żołądku? Nadreaktywność jelit jest zmorą blisko 30% ludzi na całym świecie. Dieta Low Fodmap to jeden z najskuteczniejszych sposobów na leczenie tzw. zespołu jelita wrażliwego. Wymaga jednak konsekwencji oraz uważnego obserwowania reakcji własnego ciała. Na szczęście istnieją gotowe rozwiązania, dzięki którym można pozbyć się uciążliwych objawów raz na zawsze. Warto z nich skorzystać.**

**Dieta Low Fodmap – z czym to się je?**

Dieta Low Fodmap została opracowana w celu łagodzenia objawów tzw. zespołu jelita wrażliwego. Składa się z trzech etapów: eliminacji, reintrodukcji i dopasowania diety do indywidualnej tolerancji na poszczególne produkty spożywcze. Pierwsza faza jest stosunkowo prosta – polega na wyeliminowaniu produktów zawierających składniki z grupy FODMAP, czyli szybkofermentujących, krótkołańcuchowych cukrów: fruktozy, laktozy, fruktanów i alkoholi polihydroksylowych.

Etap eliminacji powinien trwać maksymalnie 8 tygodni. W tym czasie jelita odpoczywają. Prawdziwe wyzwanie stanowi wejście w drugą fazę. – Reintrodukcja Low Fodmap polega na stopniowym wprowadzaniu do diety produktów, które wcześniej wyeliminowaliśmy oraz bacznej obserwacji reakcji naszego organizmu. Dzięki temu możemy dokładnie określić skutki spożycia poszczególnych produktów potencjalnie niekomfortowych dla naszych jelit. – tłumaczy Roksana Środa, dietetyk kliniczna i założycielka MajAcademy.

Dieta Low Fodmap została opracowana w celu łagodzenia objawów tzw. zespołu jelita wrażliwego, a także leczenia żywieniowego SIBO i IMO. – dodaje CEO MajAcademy.

Nieprawidłowe przeprowadzenie etapu rozszerzania jest jedna z najczęstszych przyczyn nawrotu objawów ze strony przewodu pokarmowego. Składa się na to wiele czynników, jak chociażby nieprawidłowa kolejność rozszerzania diety, zbyt szybkie tempo, zbyt duża ilość poszczególnych składników. Etap eliminacji, wbrew pozorom, jest zdecydowanie łatwiejszy! Dlatego, w takiej sytuacji warto korzystać z gotowych diet, które „za rękę” prowadzą przez cały etap od pierwszego do ostatniego dnia - w prawidłowy sposób.

**FODMAP, czyli wysokofermentujących oligosacharydów, disacharydów, monosacharydów i polioli**

Kluczową zasadą diety Low Fodmap jest to, że żadnej z trzech faz nie można pominąć. Nie można zatrzymać się na etapie eliminacji i trwać w nim w nieskończoność. Tylko sukcesywnie i konsekwentnie przeprowadzona reintrodukcja stanowi o sukcesie całego procesu. Dieta kończy się na etapie, gdy sami – pod okiem specjalisty – zdobędziemy pełną wiedzę, jak nasze ciało reaguje na poszczególne produkty i co tak naprawdę nam nie służy.

Do najbardziej popularnych produktów z wysoką zawartością składników FODMAP należą: pszenica, żuto, jęczmień, mleko i produkty mleczne, śmietana, sery, rośliny strączkowe, warzywa kapustne, cebula, czosnek, buraki, pory, brokuły, karczochy, koper włoski, owoce, także te suszone, orzechy, grzyby, kakao, czekolada, miód oraz inne roślinne substancje słodzące.

**Dlaczego Reintrodukcja Low Fodmap jest ważna dla naszych jelit?**

Właściwie przeprowadzona dieta Low Fodmap pozwala w pełni kontrolować objawy tzw. zespołu jelita wrażliwego. Składniki określane jako FODMAP (fruktoza, laktoza, fruktany i alkohole polihydroksylowe) trafiają do jelita grubego w praktycznie niezmienionej formie. Powodują zwiększony napływ wody do jelit, gdzie stanowią doskonałą pożywkę dla zgromadzonych tam bakterii, uwalniając przy tym duże ilości wodoru, metanu i dwutlenku węgla, które drażnią delikatną błonę śluzową jelit.

Tylko właściwe ograniczenie spożywania składników FODMAP może przynieść ukojenie i lepszą pracę przewodu pokarmowego. Skutecznym rozwiązaniem są gotowe, kompleksowe jadłospisy uwzględniające specyfikę poszczególnych etapów diety, zwłaszcza fazy Reintrodukcji Low Fodmap.

Każdy ze składników FODMAP należy wprowadzać osobno, aby określić jego realny wpływ na nasz organizm. Gotowe plany żywieniowe znacznie to ułatwiają. Ważne, by etap testowania każdego składnika trwał ok. tygodnia, a wprowadzanie go do diety po fazie eliminacji przebiegało stopniowo np. zaczynamy od wprowadzania połowy łyżeczki miodu dziennie, a kończymy na kilku łyżeczkach produktu spożywanych w ciągu dnia.

**Sposób na sukces? Gotowy plan Reintrodukcji Low Fodmap!**

Wsparcie dietetyka jest niezwykle ważne przy wprowadzaniu i utrzymywaniu każdej diety. – Zwłaszcza etap reintrodukcji, czyli stopniowego rozszerzania diety po fazie eliminacji, wymaga dodatkowego wsparcia z zewnątrz. – zauważa Roksana Środa z MajAcademy. – Z pomocą przychodzą gotowe jadłospisy Reintrodukcja Low Fodmap, które pozwolą utrzymać cel od pierwszego do ostatniego dnia. – dodaje.

Więcej informacji na temat REINTRODUKCJA LOW FODMAP znaleźć można właśnie na platformie MajAcademy, która oferuje gotowe jadłospisy będące odwzorowaniem indywidualnej współpracy z pacjentami. To pierwszy taki produkt na rynku – z kompleksową wiedzą i jadłospisami. Dzięki niemu możemy samodzielnie przeprowadzić dietę w pełni bezpieczny sposób.

Zamawiając gotowy jadłospis Reindrodukcji Low Fodmap otrzymujemy kompletny 8-tygodniowy plan żywieniowy z gotową listą zakupów, podzielony na dwa 4-tygodniowe etapy. Reintrodukcja przebiega różnie u różnego typu pacjentów, dlatego w ofercie MajAcademy, oprócz klasycznego jadłospisu znajdują się dodatkowe informacje i propozycje dla osób uczulonych na konkretne składniki lub z nietolerancją histaminy.

Przepis z GOTOWEGO JADŁOSPISU – REINTRODUKCJA LOW FODMAP z MajDiet

**Granola świąteczna**

Przepis Bez nabiału, bez sorbitolu

**Składniki:**

50g mieszanki orzechów laskowych i włoskich

35g syropu amaretto

25g syropu klonowego

20g oleju kokosowego

100g soku z pomarańczy

125g płatków owsianych

15g jagły ekspandowanej

20g pestek dyni

10g płatków kokosa

10g siemienia lnianego

Łyżeczka przyprawy do piernika LF

szczypta soli

**Przygotowanie:**

1. W misce połącz syrop amaretto, syrop klonowy, roztopiony olej kokosowy, sok z pomarańczy.

2. W oddzielnym naczyniu połącz poszatkowane orzechy, płatki owsiane, jagłę, pestki, płatki kokosa i nasiona siemienia lnianego. Posyp przyprawą i szczyptą soli.

3. Do suchych składników wlej mokre i całość dokładnie wymieszaj. Całość przełóż na blachę do pieczenia.

4. Piecz przez 35 minut w 160 stopniach, co jakiś czas mieszając, aby nie przypalić.

5. Granolę można przechowywać w suchym miejscu, w szczelnie zamkniętym pojemniku.

 ---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Kontakt dla mediów**

Patrycja Ogrodnik

PR Manager

[p.ogrodnik@commplace.com.pl](http://p.ogrodnik@commplace.com.pl)

tel. 692 333 175