|  |
| --- |
|  |

CZ.1.07/3.2.07/04.0065

**CZ.1.07/3.2.07/04.0065**

**Podpora rozvoje dalšího vzdělávání ve zdravotnictví**

**v Moravskoslezském kraji**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| Popis: OPVK_hor_zakladni_logolink_RGB_cz |

**LÉČEBNÁ VÝŽIVA PŘI ONEMOCNĚNÍCH GASTROINTESTINÁLNÍHO TRAKTU**

***pracovní sešit***

**Obsah**

[Otázky a úkoly ke kapitole č. 1: 4](#_Toc391245138)

[Otázky a úkoly ke kapitole č. 2: 6](#_Toc391245142)

[Otázky a úkoly ke kapitole č. 3: 12](#_Toc391245148)

[Řešení zadaných úkolů: 18](#_Toc391245154)

[Řešení úkolů ke kapitole č. 1: 18](#_Toc391245155)

[Řešení úkolů ke kapitole č. 3: 20](#_Toc391245159)

### Otázky a úkoly ke kapitole č. 1:

**„LEV při onemocněních dutiny ústní, hltanu a jícnu“**

**OTÁZKY:**

* Zamyslete se nad zásadami správné hygieny dutiny ústní. Dokážete naformulovat několik pravidel?
* Je ohrožen chrup kojenců, v době neprořezaných zubů (před 1. denticí)?
* Které potraviny činí potíže při poruchách kousání a polykání?
* které potraviny jsou problematické při aftách dutiny ústní a proč?
* Které choroby mohu být příčinou stenózy jícnu?

**ÚKOLY:**

## Vyhledejte v učebnici anatomie složení lidského chrupu a doplňte:

## Složení první dentice

Vyberte z nabídky a doplňte názvy jednotlivých zubů mléčného chrupu do schématu:

**Nabídka názvů zubů:**

Řezák (R)

Špičák (Sp)

Třenový zub (T)

Stolička (S)

**Horní čelist:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Dolní čelist:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Mléčný chrup obsahuje celkem …………. zubů.

## Složení druhé dentice:

**Nabídka názvů zubů:**

Řezák (R)

Špičák (Sp)

Třenový zub (T)

Stolička (S)

**Horní čelist levá část:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Horní čelist pravá část:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Dolní čelist levá část:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Dolní čelist pravá část:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Trvalý chrup obsahuje celkem …………. zubů.

### Otázky a úkoly ke kapitole č. 2:

**„LEV při onemocněních žaludku“**

**Otázky:**

* Je žaludek životně důležitý orgán?
* Jaká opatření v režimu dne mohou pomoci v léčbě vředové choroby?
* Které potraviny považujete za rizikové pro vznik tzv. „zkaženého žaludku“?
* Uveďte chorobu, u které působí pití mléka příznivě.
* Uveďte chorobu, u které pití mléka omezujeme.
* Vyjmenujte diety, které se zpravidla uplatňují v léčbě vředové choroby gastroduodena.

**Úkoly:**

1. **Prostudujte si následující text a odpovězte na otázky pod ním.**

Žaludek (gaster, ventriculus) je nejširší částí trávicí trubice ve tvaru plochého vaku. Nachází se v horní části dutiny břišní, pod játry a bránicí, částečně je kryt levým žeberním obloukem. Navazuje na jícen, a vyústí v duodenum (dvanáctník), první oddíl tenkého střeva.

Tvar a velikost žaludku se mění v závislosti na naplnění a poloze těla. Základní funkcí žaludku je mechanické zpracovávání, chemické štěpení a částečné natrávení stravy. Poté je trávenina (chymus) postupně dávkována do duodena.

## Části žaludku

**Cardie** (česlo) – místo vstupu (vyústění jícnu) do žaludku. Je uzavřeno kruhovým svalovým svěračem, aby nedocházelo k návratu tráveniny ze žaludku zpět do jícnu.

**Fundus** (klenba) – horní vyklenutá část žaludku.

**Corpus** (tělo) – největší, střední část žaludku. Spolu s fundem jsou rezervoárem tráveniny.

**Angulus** – zářez oddělující corpus od antra. Mění se v závislosti na naplnění žaludku.

**Antrum** (předsíň) – dolní část žaludku pod angulem. Jeho hlavní funkcí je rozmělnění stravy.

**Pylorus** (vrátník) – místo přechodu žaludku do duodena (dvanáctníku). Je uzavřen svalovým svěračem. Zadržuje větší částečky a rozmělňuje je, aby mohly být posunuty dále do duodena.

Rozlišuje se také přední a zadní stěna žaludku a jeho malé a velké zakřivení (curvatura minor a major).

## Stavba stěny žaludku

Řez sliznicí žaludku v oblasti kardie. Stavba ve 4 vrstvách (odpovídá obecné stavbě trávicí trubice):

sliznice s množstvím žaludečních žlázek

podslizniční vazivo

svalová vrstva

serózní povlak

## Žaludeční šťáva

Žaludeční šťáva je kyselá bezbarvá tekutina s pH 1 – 2, produkovaná buňkami žaludeční sliznice. Její produkce je regulována hormonem gastrinem. Jejími hlavními součástmi jsou kyselina chlorovodíková, mucin a pepsinogen. Za 24 hodin se vyprodukují zhruba 2 litry žaludeční šťávy.

Kyselina chlorovodíková (HCl) je produkována parietálními buňkami. Vytváří kyselé prostředí, brání rozkladu některých vitamínů a aktivuje pepsinogen na pepsin. Má baktericidní účinky.

## Ochrana žaludeční stěny

Mucin chrání stěnu žaludku před natrávením. Obsahuje 70 % vody, dále je složen z lipidů, fosfolipidů a odloupaných buněk. Hlavní složkou jsou glykoproteiny označované jako muciny, které jsou zodpovědné za vlastnosti hlenu.

Parietální buňky produkují také vnitřní faktor, ten je nezbytný pro vstřebávání B12 v tenkém střevě.

**Jaké jsou hlavní funkce žaludku?**

**Co je to kardie?**

**Jaké funkce plní HCl?**

**Co je to pepsin a jakou má funkci?**

1. **Prohlédněte si následující obrázek a připomeňte si stavbu trávicí trubice.**

****

1. **Prostudujte si dietu šetřící a sestavte jídelní lístek dle uvedené šablony, s ohledem na povolené potraviny**

# Dieta č. 2 – šetřící

**Doporučené denní dávky**

9 500kJ 80g B 70g T 320g S  90mg vit.C

**Indikace**

Při chorobách GIT s dlouhodobým průběhem - funkční žaludeční dyspepsie, gastritis chronica, hyperacidita, vředová choroba gastroduodena – v klidové fázi (období remise). Po resekci žaludku.

Při chronických chorobách jater v klidovém období.

Při zánětech tlustého střeva – bez průjmů, při spastické zácpě.

Při horečnatých onemocněních – na přechodnou dobu.

Po infarktu myokardu – na přechodnou dobu.

**Charakteristika**

Plnohodnotná dieta po stránce biologické i energetické, lze ji podávat delší dobu.

Strava je pestrá, chutná a lehce stravitelná. Dieta má 5 denních jídel.

Mírně šetřící - dodržovat zásady chemického, mechanického a termického šetření.

**Technologie přípravy pokrmů**

Používáme vaření, dušení, pečení, úpravy v páře, alobale, zapékání, úpravy v konvektomatu.

Maso před úpravou opékáme na sucho.

Zahušťujeme moukou opraženou na sucho nebo zátřepkou, vždy dostatečně dlouho povařenou, lisovanou povolenou zeleninou, strouhanými brambory, strouhaným bílým pečivem.

Tuk vkládáme do hotových pokrmů.

**Výběr potravin**

* **Maso, vnitřnosti**

Telecí, hovězí, vepřové z kýty, kuře, krůta, králík, jehněčí, ryby, rybí filé.

Játra, srdce.

* **Masné výrobky**

Šunka, šunkový salám, drůbeží salám. Drůbeží, telecí a dietní párky.

* **Vejce**

V lehce stravitelné úpravě, ne na tuku. Do pokrmů, i jako samostatný pokrm.

* **Mléko a mléčné výrobky**

Všechny druhy, i jako samostatný nápoj. Smetana, šlehačka, zakysaná smetana, zakysané mléčné výrobky, jogurty – bílé a ovocné s povolenou příchutí.

Tvaroh – tvrdý, měkký. Termixy, pribináčky, lipánky s povolenou příchutí – bez zrníček.

Sýry – tvarohové, tavené i tvrdé, bez pikantních příchutí.

* **Tuky**

 Máslo, kvalitní rostlinné margaríny - méně vhodné – hůře stravitelné.

Jedno-druhové oleje.

Tuky vždy do hotových pokrmů, na pečivo, do pomazánek.

* **Obiloviny**

Bílá mouka, krupice. Ovesné vločky, kroupy, krupky – lisované. Bílá rýže, těstoviny, pohanka, jáhly, kuskus.

* **Pečivo**

Bílé – rohlíky a housky, veka, suchary.

Netučná vánočka, piškoty, netučné sušenky (BeBe, Albertky)

Bílý starší chléb.

V domácím léčení – makovky bez máku.

* **Příkrmy**

Brambory, jemný bramborový knedlík. Jemný houskový knedlík, noky, halušky. Bílá rýže, těstoviny.

* **Moučníky**

Těsta piškotová, sněhová, tvarohová, odpalovaná, spařovaná, krupicová, bílková. Pudinky, krémy, pěny.

* **Zelenina**

Mladá, nenadýmavá. Čerstvá, mražená, sušená.

Mrkev, celer, petržel, pastyňák, špenát, červená řepa, mangold, patison, cuketa, dýně, kedlubny, fazolka, hrášek, květák, brokolice.

Rajčata, rajský protlak, šťáva. Hlávkový salát, čínské zelí, ledový salát.

Pórek, křen – ne syrový, menší množství. Dýně, meloun (bez peciček).

* **Ovoce**

Nenadýmavé. Čerstvé, kompotované, mražené.

Rosoly, kysely, kompoty, džemy, pyré, šťávy, džusy.

Jablka, meruňky, broskve, nektarinky, pomeranče, grepy, pomelo, mandarinky.

Třešně, višně, ryngle, švestky - kompoty. Hroznová šťáva.

V domácím léčení – jahody, maliny, borůvky – tepelně zpracované kompoty, džemy, pyré, v jogurtu.

* **Sladidla**

Sladíme cukrem, medem, glukopurem.

* **Koření**

Zelené natě – petrželka, pažitka, kopr.

Kmín, majoránka, libeček, saturejka.

Malé množství sladké mleté papriky, malé množství nového koření.

Vývar z bobkového listu, vývar z hub, vývar z celé cibule. Droždí – do polévek.

Vanilkový cukr, citrónová a pomerančová šťáva a kůra.

V domácím léčení – malé množství vegety.

* **Nápoje**

Čaj, čaj s mlékem, švédský čaj, mléko, bílá káva, kakao, smetana. Ředěné ovocné šťávy a džusy. Neperlivé minerální vody, stolní vody.

**Orientační šablona pro tvorbu jídelního lístku diety 2**

|  |  |
| --- | --- |
| Snídaně | Teplý nápojPečivo Máslo, margarín Bílkovinná potravina nebo sacharidová potravina  |
| Přesnídávka | Ovoce nebo zelenina nebo mléčný výrobek - v povolené úpravě |
| Oběd | PolévkaHlavní pokrm – obsahuje bílkoviny, příkrm Zelenina nebo ovoce v povolené úpravě |
| Svačina | Mléko, mléčný nápoj, mléčný výrobek Pečivo |
| Večeře | Hlavní pokrm – obsahuje bílkoviny, příkrm Zelenina nebo ovoce v povolené úpravě  |

**Šablona pro konkretizovaný jídelní lístek pro dietu 2**

|  |  |
| --- | --- |
| Snídaně |  |
| Přesnídávka |  |
| Oběd |  |
| Svačina |  |
| Večeře |  |

### Otázky a úkoly ke kapitole č. 3:

**„LEV při onemocněních střev“**

**Otázky:**

* Co obvykle způsobuje akutní zánět střev?
* Čím si vysvětlujete nárůst výskytu Crohnovy choroby v populaci?
* Znáte nějaká přírodní projímadla?

**Úkoly:**

# Prostudujte si dietu č. 5 a najděte rozdíly ve výběru potravin mezi dietami č. 2 a č. 5

**Dieta č. 5 – s omezením nestravitelných zbytků**

**Doporučené denní dávky**

9 500kJ 80g B 70g T 320g S  90mg vit.C

**Indikace**

* Po akutním střevním kataru v období ústupu průjmů.
* Při chronickém i vředovém kataru tlustého střeva v období zhoršení a při všech chronických průjmových onemocněních, pokud není potřeba jiné speciální diety. Typickou diagnózou je morbus Crohn, ulcerózní colitis.
* Možno i v předoperační přípravě za účelem vyprázdnění trávicího traktu.
* Pooperačně, přechodně po některých výkonech v GIT.

**Charakteristika**

* Plnohodnotná dieta po stránce biologické i energetické, lze ji podávat delší dobu.
* Strava je chutná a lehce stravitelná. Dieta má 5 denních jídel.
* Poměrně obtížně se hradí doporučená denní dávka vitamínu C z důvodu zúženého výběru ovoce a zeleniny, které ještě většinou podléhá tepelné úpravě. Pokud je potřeba, suplementujeme tento vitamin medikamentózně.
* Dieta je především mechanicky šetřící, se zaměřením na omezení vlákniny a nestravitelných zbytků.
* Je také termicky šetřící.
* V rámci chemického šetření vylučujeme především dráždivé koření, přepalované tuky, koncentrované jednoduché sacharidy.
* Mléko se podává omezeně, protože někdy napomáhá vzniku průjmu.

**Technologie přípravy pokrmů**

* Používáme vaření, dušení, pečení, pečení ve vodní lázni, úpravy v páře, v alobalu, zapékání, úpravy v konvektomatu – zamezujeme tvorbě kůrky.
* Maso před úpravou opékáme na sucho.
* Zahušťujeme moukou opraženou na sucho nebo zátřepkou, vždy dostatečně dlouho povařenou.
* Tuk vkládáme do hotových pokrmů v přiměřeném množství, aby nedocházelo k podpoře vzniku průjmu.
* Výběr potravin je s vyloučením nestravitelných zbytků (vláknina), dále hůře stravitelných částí (slupky, jadérka, apod.). Tyto části odstraňujeme před úpravou, pokud to není možné, odstraníme je po technologické úpravě.
* Některé pokrmy lisujeme – například některé polévky, zeleninu, ovoce.
* Omáčky omezujeme, především mléčné.

**Výběr potravin**

* **Maso, vnitřnosti**

Jateční druhy masa – hovězí, telecí, libové vepřové z kýty, dále kuře, krůta, králík,

netučné ryby – filé z tresky, kapr, lín, pstruh, pangasius.

Játra.

* **Masné výrobky**

Šunka drůbeží i vepřová, drůbeží párky a salám, dietní párky, telecí párky, šunkový salám.

* **Mléko a mléčné výrobky**

Mléko dle individuální snášenlivosti, ne samostatně, ale v nápoji, polévce, kaši, bramborové kaši

Mléčné výrobky – kefír, podmáslí, jogurty bílé nebo s povoleným druhem ovoce – s nižším a středním obsahem tuku.

Actimel, termix, netučný tvaroh měkký i tvrdý.

Sýry netučné – tvarohové, tavené, eidam, moravský bochník - bez pikantních příchutí.

* **Vejce**

Do pokrmů, v lehce stravitelné úpravě samostatně, i natvrdo, ne na tuku.

* **Tuky**

Máslo, kvalitní rostlinné margaríny - méně vhodné – hůře stravitelné.

Kvalitní oleje.

Tuky vždy do hotových pokrmů, na pečivo, do pomazánek.

* **Obiloviny**

Bílá mouka, krupice, bílá rýže, těstoviny. Ovesné vločky lisované, kroupy + krupky lisované.

* **Pečivo**

Bílé – rohlíky a housky, veka, suchary.

Netučná vánočka, piškoty.

* **Příkrmy**

Bramborová rýže, bramborová kaše, bílá rýže, halušky, krupicové noky, bramborový knedlík, jemný houskový knedlík, těstoviny z bílé mouky.

* **Moučníky**

Podáváme ojediněle, mírně sladké s nižším obsahem tuků.

Piškotová těsta, tvarohová, odpalovaná, spařovaná, krupicová, bílková, pudinky z ovocné šťávy.

* **Zelenina**

Mladá, čerstvá nebo mražená.

Mrkev – vařená, dušená – strouhaná, lisovaná, celer, petržel – pouze do polévky, špenát, rajčatový protlak a šťáva, dýně lisovaná, hlávkový salát krájený.

* **Ovoce**

Nenadýmavé. Čerstvé, kompotované, mražené.

Jablko loupané jemně strouhané, banán.

V podobě pyré, kyselů, rosolů, ředěných džusů, ovocných šťáv, džemů – meruňky, broskve, nektarinky, citrusové ovoce, pomelo. Hroznová šťáva.

* **Sladidla**

Sladíme cukrem, glukopurem, med individuálně dle snášenlivosti.

* **Koření**

Mírně solíme, mletý kmín, vývar z kmínu, petrželka, kopr, pažitka, bazalka, libeček.

Droždí – do polévek.

Vanilkový cukr, citrónová a pomerančová šťáva.

* **Nápoje**

Čaj, čaj s mlékem, bílá káva, ředěné kakao. Ředěné ovocné šťávy a džusy z povoleného druhu ovoce. Neperlivé minerální a stolní vody.

**Zjištěné rozdíly ve výběru potravin v dietě č. 2 a dietě č. 5:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dieta 2** | **Dieta 5** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

# Zápis vašeho denního příjmu vlákniny

**Přečtěte si následující text:**

Optimálního příjmu vlákniny lze dosáhnout především konzumací potravin, které jsou uvedeny v následující tabulce. Jednotlivé typy potravin mají přiděleno bodové skóre, které se přičítá při jejich konzumaci. Za dostatečný denní příjem vlákniny se považuje dosažení skóre 7 – 10 bodů (0 - 3 velmi nízký příjem, 4 - 6 nízký, 7 - 10 dostatečný příjem).

Tabulka č. 1 Skórování příjmu vlákniny

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Potravina | Skóre 0 | Skóre 1 | Skóre 2 |
| Chléb | Bílý | Tmavý (1plátek) | Celozrnný (1 plátek) |
| Cereálie | - | Corn flakes (1porce) | Celozrnné (1 porce) |
| Zelenina | - | 1 porce | Více než 1 porce |
| Ovoce | - | 1 porce | Více než 1 porce |
| Brambory | - | Smažené (1 porce) | Vařené (1 porce) |
| Rýže | - | Bílá (1 porce) | Natural (1 porce) |
| Luštěniny |  | Součást jiného pokrmu | 1 porce |

Zapište do následující tabulky, všechny potraviny z výše uvedených, které se včera vyskytovaly ve Vašem jídelníčku a určete si orientační skóre příjmu vlákniny. Pokud si nemůžete vzpomenout, co jste včera konzumovali, zamyslete se nad příčinou tohoto jevu (stres, spěch, nezájem o kvalitu jídla, jiné).

**Obsah vlákniny v mém včerejším jídelním lístku:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Potravina** | **Porce** | **Skóre** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Celkem skóre:** | --- |  |

# Prohlédněte si následující obrázek a připomeňte si problematiku a lokalizaci jednotlivých onemocnění střev.

# \\172.16.1.5\homeu$\kovadag\Documents\Scanned Documents\poruchy trávení.jpeg

# Pročtěte si následující text a popsaná onemocnění zařaďte dle nabídky.

**Kvasná dyspepsie**

Vzniká v důsledku nadměrného kvašení střevního obsahu. Nemocní mívají průjem, který je charakteristický kyselým zápachem, stolice je světlá, napěněná a obsahuje zbytky nestráveného škrobu. Z tohoto důvodu musíme v dietě maximálně vyloučit sacharidy a podávat pouze bílkovinnou stravu se sníženým obsahem tuků. Podává se jen čerstvé máslo a smetana.

**Dietní postup**

Jeden až tři má nemocný hladovku, za účelem vyprázdnění obsahu střev, aby nebyla poskytována živná půda pro pomnožování nežádoucích mikroorganismů. Další dny zařazujeme lehce stravitelné bílkovinné potraviny, například vaječný bílek, bílý jogurt. Postupně přidáváme po vymizení potíží sacharidové lehce stravitelné potraviny – rýži, suché topinky z bílého chleba, krupici. Po celou dobu nepoužíváme cukr.

Někdy se pro zklidnění střevní sliznice doporučuje podávat tzv. „jablečnou dietu“, kdy podáváme jemně strouhaná loupaná jablka, pokapaná citronovou šťávou nebo smetanou, protože pektinové látky mají na sliznici střev příznivý vliv. Je to vlastně hladovka s dočasným nasycením pomocí jablek.

Po delší dobu vylučujeme z jídelního lístku cukr, moučníky, kynuté pečivo, nadýmavou zeleninu, luštěniny, nápoje sycené oxidem uhličitým.

**Hnilobná dyspepsie**

Jedná se o převahu hnilobných procesů ve střevním prostředí, v důsledku špatného távení bílkovin.

**Dietní postup**

Zpočátku podáváme pouze čaj, který je slazený glukózou. Takto je zajištěn přísun tekutin a energie. Poté zařazujeme obilninové polévky, mrkvovou šťávu, strouhaná jablka, suchary, zeleninové krémy, bramborovou rýži.

Po zlepšení stavu postupně přidáváme bílkovinné potraviny v lehce stravitelné podobě. Dobře bývají snášeny zakysané mléčné výrobky – jogurty, kefír, podmáslí, dále použijeme vaječné sedliny, netučné tvarohové sýry.

Po delší dobu vylučujeme smažená masa, tučná masa, konzervy a uzeniny.

**Odpovězte:**

**Patří popsaná onemocnění mezi funkční poruchy střev?**

### Řešení zadaných úkolů:

### Řešení úkolů ke kapitole č. 1:

**„LEV při onemocněních dutiny ústní, hltanu a jícnu“**

# Doplnění skladby lidského chrupu:

## Složení první dentice

Nabídka názvů jednotlivých zubů:

Řezák (R)

Špičák (Sp)

Třenový zub (T)

Stolička (S)

**Řešení:**

**Horní čelist:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| S | S | Sp | R | R | R | R | Sp | S | S |

**Dolní čelist:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| S | S | Sp | R | R | R | R | Sp | S | S |

Mléčný chrup obsahuje celkem 20 zubů.

## Složení druhé dentice:

Řezák (R)

Špičák (Sp)

Třenový zub (T)

Stolička (S)

**Horní čelist levá část:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| S | S | S | T | T | Sp | R | R |

**Horní čelist pravá část:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| R | R | Sp | T | T | S | S | S |

**Dolní čelist levá část:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| S | S | S | T | T | Sp | R | R |

**Dolní čelist pravá část:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| R | R | Sp | T | T | S | S | S |

Trvalý chrup obsahuje celkem 32 zubů.

### Řešení úkolů ke kapitole č. 3:

**„LEV při onemocněních střev“**

1. **Zápis rozdílů ve výběru potravin diet**

**Příklady rozdílů ve výběru potravin v dietě č. 2 a dietě č. 5:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dieta 2** | **Dieta 5** |
| Širší výběr zeleniny | Podáváme pouze mrkev tepelně upravenou, krájený hlávkový salát, špenát, lisovanou dýni, celer a petržel pouze do polévky, rajčatový protlak |
| Smí bílý chléb | Podáváme suchary, veku, bílé rohlíky |
| Používáme mléko, smetanu | Mléko omezeně dle individuální snášenlivosti |

1. **Zařazení popsaných onemocnění**

**Odpověď:**

Kvasná a hnilobná střevní dyspepsie patří mezi funkční poruchy střev.