

Kostbehandling i samband med IBD och Ménières



SPC-Flakes och Salovum

Livsmedel för speciella medicinska ändamål

Kostbehandling av diarré i samband med kronisk tarmsjukdom (IBD) och av symtom vid Ménières sjukdom

Innehåller enkla och goda recept!
functionalfoods.com

 **Lantmännen**
Functional Foods

Protein-AF

Protein Antisekretorisk Faktor (Protein AF) finns naturligt i alla celler hos alla levande varelser. Protein-AF reglerar vätske- och jontransporten i kroppens celler, vilket innebär att Protein-AF kan reglera och normalisera vätskebalansen i tarmarna och andra organ i kroppen.

När stora mängder vätska utsöndras, till exempel vid diarré, kommer Protein-AF att stabilisera vätsketransporten över tarmväggen och därigenom dämpa det ökade tarmflödet. Därav namnet Protein Antisekretorisk Faktor.

Protein-AF sänker även tryck som orsakas av alltför stora mängder vätskeflöden. Detta spelar en viktig roll i samband med Ménières sjukdom som orsakas av ett övertryck i innerörat.

Det går antingen att tillföra Protein-AF med Salovum eller stimulera egen produktion genom SPC-Flakes. Salovum ger ett snabbt gensvar vid akuta skeenden.







Produkter byggda på innovativ svensk forskning

SPC-Flakes är en unik och patenterad produkt som bygger på innovativ svensk forskning, med ursprung i upptäckten av Protein-AF. Det är en naturlig produkt som kan konsumeras som den är, till exempel med yoghurt eller mjölk. Havreflingorna kan även tillagas som gröt eller användas i bakning samt blandas med andra sädeslag eller flingor utan att tappa effekt.

SPC-Flakes stimulerar kroppens egen produktion av protein antisekretorisk faktor (Protein-AF), som har en antisekretorisk effekt och reglerar vätsketransport över cellmembran i kroppen. Därför fungerar SPC-Flakes för behandling av diarré i samband med inflammatoriska tarmsjukdomar (IBD) såsom ulcerös kolit och Mb Crohn, eller symptom av Mb Ménière (bl.a. yrsel).

SPC-Flakes är lämpligt för både vuxna och barn över ett år och kan även användas av gravida och ammande kvinnor. Produkten bör användas efter samråd med läkare eller dietist.

Salovum kan med fördel användas parallellt med SPC-Flakes under de första dagarna. På så vis uppnår du ett snabbt resultat från din Protein-AF-behandling.

SPC-Flakes

SPC-Flakes är ett livsmedel för speciella medicinska ändamål med antisekretoriska effekter för kostbehandling av diarré i samband med inflammatoriska tarmsjukdomar (IBD) såsom ulcerös kolit och Mb Crohn, eller symptom av Mb Ménière (yrsel).



- Består endast av specialprocessad havre
- Konsumeras som de är eller tillagade utan att tappa effekt
- Stimulerar kroppens egen produktion av Protein-AF
- Kan användas av vuxna, barn över ett år, gravida och ammande
- För daglig användning

Näringsvärde per 100 g

Energi	1580 kJ / 375 kcal
Protein	12 g
Kolhydrater	59 g
– varav sockerarter	3 g
Fett	10 g
– varav mättat fett	1,5 g
Kostfibrer	7,5 g
Salt	> 0,1 g



Produktinformation

Användning

Konsumeras som de är, till exempel med yoghurt eller mjölk. Kan även tillagas som gröt eller användas i bakning samt blandas med andra sädeslag eller flingor utan att tappa effekt. Stimulerar man kroppens egen produktion av Protein-AF genom SPC-Flakes ser man normalt ett positivt gensvar efter 10–15 dagar.

Ingredienser

Specialprocessad havre som genomgått en patenterad hydrotermisk process. Inga tillsatser.

Dosering

En daglig dos av SPC-Flakes är 1 gram per kg kroppsvikt. Detta kan delas in i 2–3 portioner. En deciliter SPC-Flakes motsvarar cirka 50 g.

SPC-Flakes är enkelt att använda på en daglig basis

Bläddra vidare för några goda recept
där vi använt oss av SPC-Flakes.





SPC-Flakes fungerar utmärkt som bas i Granola men passar lika bra i bakning



Granola

15 portioner

Innehåller ca 30 g SPC-Flakes per portion

- 450 g SPC-Flakes
- 2 dl blandade nötter och frön (t.ex. pumpafrö, solroskärnor, mandel, hasselnötter)
- 1 dl riven kokos
- ½ dl rapsolja
- 1 msk vatten
- 2 msk honung eller lönnsirap
- 1 krm vaniljpulver
- 1 dl russin

Sätt ugnen på 150°C.

Blanda alla torra ingredienser i en skål. Rör samman rapsolja, vatten och honung/sirap. Häll blandningen över de torra ingredienserna och blanda väl. Bred ut blandningen på en plåt och rosta i mitten av ugnen i ca 1 timme. Rör om då och då.

Låt granolan svalna och blanda sedan ner russinen. Förvara i en försluten burk.

SPC-knäcke

Innehåller ca 66 g SPC-Flakes per 100 g knäckebröd

200 g SPC-Flakes
½ dl hela linfrön
1 dl majsmjöl
1 nypa salt
2 dl kokande vatten

Sätt ugnen på 150°C.

Blanda alla torra ingredienser. Rör ner kokande vatten, låt svälla i 15 min. Bred ut smeten tunt på ett bakplåtspapper på en plåt (det ska täcka hela bakplåtspappret).

Grädda mitt i ugnen i ca 1-1 1/2 timmar. Låt svalna.



Toscansk bondsoppa med SPC-Flakes

4 portioner

1 portion soppa innehåller ca 30 g SPC-Flakes

1 gul lök, hackad	6 dl vatten
1-2 st stjälkar stjälkselleri, tärnad	1 st buljongtärning (grönsaks- eller kycklingbuljong)
2 st morötter, tärnade	1 dl svarta linser
Olivolja	100 g grönkål, repad
1 msk tomatpuré	120 g SPC-Flakes
1-2 st vitlöksklyftor, hackade	30 g riven parmesanost
1 förpackning krossade tomater	Salt och svartpeppar

Fräs lök, morötter och selleri i olivolja i en kastrull. Tillsätt tomatpuré och vitlök, låt fräsa i ca 1 min. Tillsätt krossade tomater och vatten, låt koka upp. Skölj linserna väl och tillsätt dem i soppan, låt sjuda i ca 15 min. Tillsätt SPC-Flakes och grönkål och låt sjuda i ytterligare 5 min. Späd med mer vatten om soppan blir för tjock. Smaka av med salt och peppar.

Servera med finriven parmesanost och ringla på lite extra olivolja.

Potatisbiffar med SPC-Flakes

4 portioner

1 biff innehåller ca 37 g SPC-Flakes

150 g SPC-Flakes

30 g Parmesanost

2 st ägg

1 kokt potatis

½ st finhackad lök

eller ½ tsk lökpulver

2 msk hackad persilja

Salt och peppar

Ströbröd

Olivolja till stekning

Blanda SPC-Flakes, ägg och riven parmesanost i en skål. Tillsätt salt, peppar, lök och persilja. Mosa den kokta potatisen med en gaffel och tillsätt den i skålen. Rör om tills alla ingredienser är blandade. Tillsätt ströbröd för att ge konsistens till degen. Forma degen till biffar (ca 1 cm tjocka). Stek biffarna i en stekpanna med olivolja.



Energibollar

20 stycken

Innehåller ca 10 g SPC-Flakes per energiboll

15 st urkärnade dadlar

½ dl nöt eller mandelsmör

(t.ex. jordnötssmör)

1 dl vatten

200 g SPC-Flakes

1 nypa salt

Kanel eller kokosflingor att rulla i

Mixa urkärnade dadlar, nötsmör, salt och vatten i en matberedare. Tillsätt SPC-Flakes och mixa till smeten blir så finfördelad som du önskar. Rulla 20 st bollar och vänd dem i kokosflingor eller kanel.

Energibollarna går bra att frysa.





Flapjacks

16 bitar

Innehåller ca 13 g SPC-Flakes
per portion

200 g SPC-Flakes

1 tsk kanel

En nypa salt

175 g jordnötssmör

70 g honung

25 g kokosolja

1 nypa vaniljpulver

½ dl mjölk eller växtbaserat
alternativ

100 g mörk eller ljus choklad

Sätt ugnen på 150°C.

Blanda havregryn, kanel, vaniljpulver och salt i en skål. Smält försiktigt jordnötssmör, honung och kokosolja i en kastrull under omrörning. Håll ner de flytande ingredienserna i havregrynsblandningen och rör om väl tills allt är blandat.

Tryck ut smeten jämnt i en ugnssäker form (ca 20x20 cm). Baka i 10-12 minuter och låt svalna.

Smält chokladen över ett vattenbad och bred sedan den smälta chokladen på kakan. Ställ in i kylskåp tills chokladen har stelnat. Skär upp 16 jämnstora bitar.

Salovum

Salovum är ett livsmedel för speciella medicinska ändamål med antisekretoriska effekter för kostbehandling av diarré, till exempel i samband med inflammatoriska tarmsjukdomar som Ulcerös kolit och MB Crohn.



- Tillverkad av ägg från svenska höns
- Blandas ut i ett glas med kall vätska
- Tillför Protein-AF i koncentrerad form till kroppen
- Kan användas av vuxna, barn, gravida och ammande
- För akut användning tills önskad effekt uppnåtts

Näringsvärde per 100 g

Energi	2740 kJ / 660 kcal
Protein	33 g
Kolhydrater	0 g
– varav sockerarter	0 g
Fett	59 g
– varav mättat fett	20 g
Kostfibrer	2 g
Salt	0,35 g

Produktinformation

Användning

Salovum blandas ut i ett glas kall vätska, såsom vatten eller fruktjuice. Pulvret kan också strös på till exempel en smörgås eller blandas ner i en äggrätt. Kan användas när produkter som hämmar tarmrörelsen bör undvikas.

Ingredienser

Spraytorkad äggula i pulverform. Inga tillsatser.

Rekommenderad dosering

En påse (4 g), tre gånger dagligen tills önskad effekt uppnås.

Kliniska Studier

Protein AF

- The Antisecretory Factor Synthesis: Anatomical and Cellular Distribution, and Biological Action in Experimental and Clinical Studies, Lange et al. (2001).
- Antisecretory factor as a potential health-promoting molecule in man and animals, Ulgheri, Paganini & Rossi (2010).

SPC-Flakes

Diarré:

- Effects of anti-secretory factor (ASF) on irritable bowel syndrome (IBS), Scandinavian Journal of Primary Health Care, Ekesbo et al. (2008).
- Specially Processed Cereals A clinical innovation for children suffering from inflammatory bowel disease?, Scandinavian Journal of Gastroenterology, Finkel et al. (2004).
- Food-induced antisecretory factor activity is correlated with small bowel length in patients with intestinal resections, APMIS, Lange et al. (2003).
- Antisecretory factor counteracts secretory diarrhea of endocrine origin, Clinical Nutrition, Laurenus et al. (2003).
- Food induced stimulation of the antisecretory factor can improve symptoms in human inflammatory bowel disease: A study of a concept, Gut, Björck et al. (2000).

Ménière:

- Food induced stimulation of the antisecretory factor to improve symptoms in Ménière's disease: our results, Eur Arch Otorhinolaryngol, Scarpa et al. (2020).
- The role of endogenous Antisecretory Factor in the treatment of Ménière's Disease A two-year follow-up study. Preliminary results, Am J Otolaryngol, Viola et al. (2020).
- SPC-Flakes in the prophylaxis of Ménière's disease, Proceedings of the 7th International Symposium on Ménière's Disease and Inner Ear Disorders, Teggi et al. (2013).
- Antisecretory Factor – Inducing Therapy Improves Patient-Reported Functional Levels in Meniere's Disease, Annals of Otolaryngology, Rhinology & Laryngology, Leong et al. (2013).

- Antisecretory factor-inducing therapy improves the clinical outcome in patients with Ménière's disease, *Acta Oto-Laryngologica*, Hanner et al. (2010).
- Increased antisecretory factor reduces vertigo in patients with Ménière's disease: a pilot study, *Hearing Research*, Hanner et al. (2004).

Salovum

Diarré – Inflammatoriska tarmsjukdomar:

- High doses of Antisecretory Factor stops diarrhea fast without recurrence for six weeks post treatment, *International Journal of Infectious diseases*, Zaman et al. (2018).
- P517 Efficacy of antisecretory factor in reducing high intestinal output in patients with ileostomy for Crohn's disease, poster presentation at *Clinical Therapy and Observation*, Scribano et al. (2015).
- Antisecretory factor effectively and safely stops childhood diarrhoea: a placebo-controlled, randomised study, *Acta Paediatrica*, Zaman et al. (2014).
- The antisecretory factor – an efficient tool for rapid recovery from early childhood diarrhoea, *Acta Paediatrica*, Zaman et al. (2013).
- B 221, a medical food containing antisecretory factor reduces child diarrhoea: a placebocontrolled trial, *Acta Paediatrica*, Zaman et al. (2007).
- Effect of Antisecretory Factor in Ulcerative Colitis on Histological and Laborative Outcome; a Short Period clinical trial, *Scandinavian Journal of Gastroenterology*, Eriksson et al. (2003).

Ménière:

- Antisecretory factor: A Clinical Innovation in Ménière's Disease, *Acta Oto-Laryngologica*, Hanner et al. (2003).



För mer information, besök functionalfoods.com

Lantmännen Functional Foods bildades för att utveckla och förädla naturliga ingredienser med en positiv hälsopåverkan för människor och djur. Vi ägs av svenska bönder och tar ansvar från jord till bord.