

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 547 122**

51 Int. Cl.:

A61P 1/00	(2006.01)	A61K 31/736	(2006.01)
A61K 38/00	(2006.01)	A61K 35/60	(2006.01)
A61K 9/06	(2006.01)	A61K 36/00	(2006.01)
A61K 9/08	(2006.01)	A61P 3/02	(2006.01)
A61K 9/10	(2006.01)		
A61K 31/70	(2006.01)		
A61K 31/7004	(2006.01)		
A61K 31/7016	(2006.01)		
A61K 31/702	(2006.01)		
A61K 31/732	(2006.01)		

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **27.10.2009 E 09838357 (3)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **19.08.2015 EP 2380582**

54 Título: **Composición nutricional de baja concentración**

30 Prioridad:

19.01.2009 JP 2009009102
26.01.2009 JP 2009014512

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

01.10.2015

73 Titular/es:

NUTRI CO., LTD. (100.0%)
1-122 Fuji Cho Yokkaichi-shi
Mie 510-0013, JP

72 Inventor/es:

KAWAGUCHI, SUSUMU y
INOUE, YOSHIFUMI

74 Agente/Representante:

UNGRÍA LÓPEZ, Javier

ES 2 547 122 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Composición nutricional de baja concentración

5 Campo técnico

La presente invención se relaciona con una composición nutricional de baja concentración.

Técnica anterior

10 Los nutrientes necesarios para la vida de los humanos son introducidos en el organismo normalmente por ingestión de alimento por la boca. Para aquellos pacientes que tienen dificultad para tragar alimentos, aquellos pacientes con una enfermedad intestinal crónica y aquellos pacientes que tienen dificultad para tomar alimentos por la boca debido a su avanzada edad o similar, se usan diversas dietas fluidas comerciales (Documento no de patente N° 1). Estas dietas fluidas son espesas (altamente concentradas) y se preparan a razón de 1 kcal/ml o más. Por lo tanto, la administración de dichas dietas fluidas por sí solas no puede aportar la cantidad de agua necesaria al día y es necesario administrar algo de agua entre comidas. La administración de agua entre comidas impone un trabajo considerable a los cuidadores o enfermeros.

20 Divulgación de la invención**Problema que la invención ha de resolver**

25 Es un objeto de la presente invención proporcionar una composición nutricional entérica con la que se pueda ahorrar el trabajo de administración de agua entre comidas.

Medios para resolver el problema

30 El presente inventor ha resuelto el anterior problema reduciendo las concentraciones de nutrientes y aumentando el contenido en humedad en una composición nutricional. Se puede resumir la presente invención como sigue.

- 35 (1) Una composición semisólida adecuada para uso en un método para proporcionar nutrición entérica a un individuo, donde dicha composición incluye proteínas, carbohidratos y lípidos, donde las calorías por ml de la composición son de 0,5 kcal a menos de 1 kcal y además el contenido en humedad es del 30 por ciento en masa o más.
- (2) La composición según (1), donde dicho individuo tiene dificultad para tragar alimento o tomar alimento por boca o es un individuo con una enfermedad intestinal crónica.
- (3) La composición según (1) o (2), donde las calorías por ml de la composición son 0,5-0,9 kcal.
- 40 (4) La composición según cualquiera de (1) a (3), donde el contenido en humedad de la composición es del 30-95 por ciento en masa.
- (5) La composición según cualquiera de (1) a (4), donde la composición incluye además fibras dietéticas.
- (6) La composición según cualquiera de (1) a (5), donde la composición incluye además vitaminas y/o minerales.
- 45 (7) La composición según cualquiera de (1) a (6), donde la composición es una dieta fluida.
- (8) La composición según cualquiera de (1) a (7), la cual es un gel o una pasta.
- (9) La composición según (8), la cual es un gel que tiene una firmeza de 100-5.000 N/m² medida a 25°C.
- (10) La composición según (9), la cual es un gel que tiene una firmeza de 500-2.000 N/m² medida a 25°C.
- 50 (11) La composición según cualquiera de (1) a (10), donde el contenido en proteínas por 100 kcal de la composición es de 1,0-20,0 g, el contenido en carbohidratos por 100 kcal de la composición es de 3,0-30,0 g, el contenido en lípidos por 100 kcal de la composición es de 0,2-5,0 g, el contenido en fibra dietética por 100 kcal de la composición es de 0,1-5,0 g, el contenido en vitaminas por 100 kcal de la composición es de 0,5 microgramos a 10,0 g y el contenido en minerales por 100 kcal de la composición es de 200-5.000 mg.
- (12) La composición según cualquiera de (1) a (11), donde la cantidad de energía proteica por 100 kcal de la composición es de 4,0-80,0 kcal, la cantidad de energía procedente de carbohidratos por 100 kcal de la composición es de 12,0-120,0 kcal y la cantidad de energía procedente de lípidos por 100 kcal de la composición es de 1,8-45,0 kcal.
- 55 (13) Una composición nutricional entérica, donde dicha composición es como se define en cualquiera de (1) a (12).
- (14) Una composición para uso en un método de alimentación de un individuo que tiene dificultad para tragar alimento o para tomar alimento por boca o un individuo con una enfermedad intestinal crónica, donde dicha composición es como se define en cualquiera de los aspectos precedentes.
- 60 (15) La composición para uso según (14), donde dicho individuo es un paciente que ha sufrido una gastrotomía endoscópica percutánea.

Efecto de la invención

Utilizando la composición nutricional de la presente invención, es posible reducir o incluso eliminar el trabajo que supone administrar agua entre comidas a aquellos pacientes que tienen dificultad en tragar alimentos, a aquellos pacientes que tienen una enfermedad intestinal crónica y a aquellos pacientes que tienen dificultad para tomar alimentos por boca por ser de edad avanzada o similar.

La presente descripción abarca los contenidos descritos en las memorias descriptivas y/o los dibujos de las Solicitudes de Patente Japonesas N° 2009-9102 y 2009-14512, en base a las cuales reivindica prioridad la presente solicitud de patente.

Breve descripción de los dibujos

La Fig. 1 muestra los resultados de una encuesta mediante cuestionario sobre la prueba de operabilidad.
La Fig. 2 muestra una comparación entre diversos productos, administrados para dar 1.200 kcal, en términos del contenido en humedad y de la humedad suplementada (para el caso en que se administró una humedad total de 1.500 ml).

Mejor modo de realización de la invención

A continuación, se describirá aquí la presente invención con detalle.

La presente invención proporciona una composición semisólida que incluye proteínas, carbohidratos y lípidos, donde las calorías por ml de la composición son de 0,5 kcal a menos de 1 kcal y aun así el contenido en humedad es del 30 por ciento en masa o más, adecuada para uso en un método para aportar nutrición entérica a un individuo.

Como ejemplos específicos de componentes proteicos, se incluyen proteína de soja, dolomita, productos de degradación del colágeno, gelatina, glutamina, arginina, ácido glutámico, leucina, isoleucina, valina, treonina, metionina, alanina, lisina, ácido aspártico, prolina, cisteína, histidina, fenilalanina, tirosina, triptófano, asparraguina, glicina y serina. El contenido proteico por 100 kcal de la composición es apropiadamente de 1,0-20,0 g, preferiblemente de 1,5-10,0 g y más preferiblemente de 2,0-4,0 g. La cantidad de energía procedente de la proteína por 100 kcal de la composición es preferiblemente de 4,0-80,0 kcal y más preferiblemente de 8,0-16,0 kcal.

Como ejemplos específicos de componentes carbohidratados, se incluyen dextrina, azúcar granulado, glucosa, maltodextrina, productos de degradación del almidón reducidos, jarabe de azúcar isomerizado, oligosacáridos y lactosa. El contenido en carbohidratos por 100 kcal de la composición es apropiadamente de 3,0-30,0 g, preferiblemente de 8,0-20,0 g y más preferiblemente de 13,0-17,0 g. La cantidad de energía procedente de los carbohidratos por 100 kcal de la composición es apropiadamente de 12,0-120,0 kcal, preferiblemente de 32,0-80,0 kcal y más preferiblemente de 52,0-68,0 kcal.

Como ejemplos específicos de lípidos, se incluyen aceites vegetales, aceite de canola, aceite de perilla, aceite de oliva, aceite de soja, aceite de colza y aceites de pescado. El contenido en lípidos por 100 kcal de la composición es apropiadamente de 0,2-5,0 g, preferiblemente de 1,0-4,0 g y más preferiblemente de 1,5-2,5 g. La cantidad de energía procedente de los lípidos por 100 kcal de la composición es apropiadamente de 1,8-45,0 kcal, preferiblemente de 9,0-36,0 kcal y más preferiblemente de 13,5-22,5 kcal.

La composición de la presente invención puede además incluir fibras dietéticas. Como ejemplos específicos de fibras dietéticas, se incluyen productos de degradación de la goma guar, dextrina no digerible, lactulosa y pectina. El contenido en fibra dietética por 100 kcal de la composición es apropiadamente de 0,1-5,0 g, preferiblemente de 0,5-3,5 g y más preferiblemente de 0,8-1,5 g.

La composición adecuada para uso en la presente invención puede además incluir vitaminas y/o minerales.

Como ejemplos específicos de vitaminas, se incluyen las vitaminas A, D, B₁, B₂ y B₆, la niacina, el ácido pantoténico, el ácido fólico, las vitaminas B₁₂, C, K y E, la biotina y el bitartrato de colina. El contenido en vitaminas por 100 kcal de la composición es apropiadamente de 0,5 µg a 10,0 g, preferiblemente de 10 µg a 2,0 g y más preferiblemente de 100,0 µg a 1,0 g.

Como ejemplos específicos de minerales, se incluyen Na, Cl, K, S, Mg, Ca, P, Fe, I, Mn, Cu, Zn, Se, Cr y Mo. El contenido en minerales por 100 kcal de la composición es apropiadamente de 200-5.000 mg, preferiblemente de 500-3.000 mg y más preferiblemente de 800-1.500 mg.

La composición de la presente invención puede además incluir colesterol, lactosa, COQ10, saborizantes, ácido α -lipoico, EPA, DHA, etc.

Las calorías por ml de la composición de la presente invención son inferiores a 1 kcal. Las calorías son

apropiadamente 0,5-0,9 kcal, preferiblemente 0,5-0,9 kcal y más preferiblemente 0,6-0,8 kcal.

El contenido en humedad de la composición de la presente invención es del 30 por ciento en masa o más. El contenido en humedad es apropiadamente del 30-95 por ciento en masa, preferiblemente del 30-95 por ciento en masa y más preferiblemente del 40-90 por ciento en masa.

La composición de la presente invención es un semisólido (tal como un gel o una pasta). Cuando la composición está en estado de gel, la firmeza de la composición medida a 25°C es apropiadamente de 50-10.000 N/m², preferiblemente de 100-5.000 N/m² y más preferiblemente de 500-2.000 N/m².

Para preparar una composición de tipo gel, se puede añadir a la composición un agente gelatinizante, tal como un espesante polisacárido, agar, gelatina o dextrina. La cantidad del agente gelatinizante que se ha de añadir a la composición de la presente invención puede ser apropiadamente determinada dependiendo de la fuerza deseada del gel.

La composición de la presente invención puede ser preparada por métodos bien conocidos para los expertos en la técnica. Por ejemplo, la composición de la presente invención puede ser preparada como un producto alimenticio (tal como una dieta fluida) mezclando los componentes antes descritos. Para preparar una dieta fluida de tipo gel, se disuelve un agente gelatinizante en agua y se mezclan con él los componentes individuales de la composición. A continuación, se puede envasar la mezcla resultante en un recipiente y enfriarla. Si es necesario, se puede disolver el agente gelatinizante en agua con calentamiento, se puede sellar herméticamente el envase o se puede esterilizar la composición resultante por calentamiento.

La composición de la presente invención puede ser usada como una dieta fluida. Se clasifican las dietas fluidas comerciales en los tres tipos siguientes dependiendo de los alimentos que se utilicen en ellas: tipo de dieta natural (en donde se usan alimentos ordinarios), tipo semidigerido (en donde se usan alimentos algo degradados) y tipo digerido (en donde se usan alimentos que pueden ser absorbidos sin degradación). La composición de la presente invención es aplicable a cualquiera de estos tipos de dietas fluidas. La composición de la presente invención es especialmente efectiva como dieta fluida para aquellos pacientes que tienen dificultad para tragar alimentos, aquellos pacientes que tienen una enfermedad intestinal crónica y aquellos pacientes que tienen dificultad para tomar alimentos por boca por ser de edad avanzada o similares, y es aplicable a nutrición entérica.

La composición de la presente invención puede ser administrada por vía enteral. La dosis puede ser determinada del mismo modo en que se determina la dosis de una composición nutricional entérica ordinaria. Por ejemplo, cuando se prepara la composición de la presente invención para dar 0,5-0,9 kcal por ml, la composición puede ser administrada a una dosis diaria de aproximadamente 2.400-1.400 ml. La dosis puede ser apropiadamente determinada considerando la patología, el estado nutricional, la edad, el peso corporal, etc. del paciente.

Ejemplos

A continuación, se describirá aquí la presente invención más concretamente haciendo referencia a los siguientes Ejemplos. Se facilitan estos Ejemplos únicamente para ilustrar la presente invención.

Ejemplo 1

Se prepararon las composiciones nutricionales (Calm Solid 300 y 400) mediante el método de preparación que se describe a continuación usando las materias primas y las razones de mezcla que se muestran en la Tabla 1 más adelante.

Método de preparación

Se prepararon composiciones nutricionales siguiendo las etapas que se describen a continuación. Disolución del ajustador del pH → disolución del agente gelatinizante → disolución de proteínas → disolución de levadura, vitaminas y minerales → emulsificación de lípidos → adición de saborizantes → homogenización → envasado → esterilización

Tabla 1

Materia prima	Calm Solid 300	Calm Solid 400
Dextrina	10,03202531	12,65029758
Azúcar granulado	2,623760466	3,277029469
Aceites vegetales	1,543388509	1,927664394
Caseína sódica	1,929235637	2,409580492
Proteína de soja	0,964617818	1,204790246
Producto de degradación de la goma guar	0,596133812	0,74486157

Vitaminas/glucosa	0,108037196	0,134936508
Citrato ferroso sódico	0,003472624	0,004337245
Fosfato de sodio	0,289385346	0,361437074
Fosfato de calcio	0,054018598	0,067468254
KCl	0,231508276	0,289149659
Levadura seca	0,038063819	0,047550059
Dolomita	0,196782035	0,246982
Citrato de sodio	0,210286684	0,262644274
Sal de mesa	0,054018598	0,067468254
Agente gelatinizante	1,556893159	1,455989012
Emulsionante	0,140834201	0,175899376
Almidón procesado	0,154338851	0,14457483
Saborizantes	0,135046495	0,130117347
Agua	79,13724582	74,39579769
	100	100
Razón de mezcla (%)		

5 Utilizando la composición nutricional de la presente invención, es posible reducir o incluso eliminar el trabajo que supone administrar agua entre comidas a aquellos pacientes que tienen dificultad para tragar alimentos, a aquellos pacientes que tienen una enfermedad intestinal crónica y a aquellos pacientes que tienen dificultad para tomar alimentos por boca por ser de edad avanzada o similares.

10 En aquellos pacientes que han sufrido una gastrotomía endoscópica percutánea (GEP), se producen fácilmente reflujo gastroesofágico y diarrea. Por lo tanto, es práctica común suministrarles agua y gelatinizar el resto o mezclarlo con un agente espesante para el ajuste de la viscosidad. Alternativamente, se usa una gelatina comercial para el suministro de agua. Para ambos métodos de suministro de agua, se calculan los costes aproximadamente como sigue.

[Uso de un agente gelatinizante o un agente espesante]

15 - Cuando se usa un agente espesante de aproximadamente ¥5 por gramo a una media diaria de 15 g, la carga económica es de ¥75/día.
 - Incluyendo el coste correspondiente a la mezcla del agente y al control higiénico en el momento de realizar la mezcla, el coste es aún mayor.

20 [500 ml de suministro de agua usando una gelatina comercial para suministro de agua]

- La carga económica es Isotonic Jelly 100 ml (Nutri Co., Ltd.) x 5 unidades (aprox. ¥110/unidad) = aprox. ¥550.

25 Utilizando la composición nutricional de la presente invención, se pueden reducir estos costes necesarios para el suministro de agua.

30 El método de suministro de agua para pacientes con GEP se clasifica a *grosso modo* en los cuatro grupos siguientes: (1) se suministra agua del grifo con una jeringa sin procesado alguno; (2) se suministra agua del grifo con una jeringa después de añadirle un agente mejorador de la textura o similar para aumentar la viscosidad; (3) se usa una gelatina comercial para suministro de agua (tal como Isotonic Jelly); y (4) se usa transfusión. En la Tabla 2, se resumen los resultados de la comparación entre estos cuatro tipos de métodos y el método de utilización de la composición nutricional de la presente invención (Calm Solid).

35 Tabla 2

	Efecto preventivo contra el reflujo gastroesofágico	Efecto preventivo contra la diarrea	Trabajo requerido para la administración	Es posible una operación limpia	Coste
(1) Se suministra agua del grifo sin procesado alguno	Δ	Δ	○	Δ	⊙
(2) Se suministra agua del grifo después de añadirle un agente espesante para aumentar la viscosidad	○	○	×	Δ	Δ

(3) Se suministra gelatina comercial para suministro de agua	O	O	⊙	O	Δ
(4) Se usa transfusión	⊙	⊙	Δ	Δ	Δ
Calm Solid	O	O	⊙	⊙	O
⊙: muy adecuado O: adecuado Δ: sí y no ×: no adecuado					

[Ejemplo de ensayo 1]

5 1. Objetivo de la prueba

Es un objetivo de esta prueba permitir que los enfermeros evalúen la operabilidad de la dieta fluida semisólida "Calm Solid" después de verterla en un dispositivo GEP simple.

10 2. Método de ensayo

15 Se obtuvo consentimiento de un total de 54 enfermeros, 34 de los cuales trabajaban en un hospital en Hyogo Pref. (al que en adelante se hará aquí referencia como "Hospital 1") y 20 en un hospital en Nara Pref. (al que en adelante se hará aquí referencia como "Hospital 2"). En la Tabla 3 se muestra su experiencia laboral en términos del número de años de servicio. Se creó un dispositivo GEP simple. Se dejó que los enfermeros vertieran la dieta fluida semisólida "Calm Solid 300 kcal" (preparada en el Ejemplo 1) en el dispositivo y prosiguieran con las operaciones hasta el lavado. A continuación, se realizó una encuesta mediante cuestionario con respecto a los puntos mostrados en la Tabla 4.

20 El dispositivo GEP simple usado en la prueba era un recipiente de plástico en el que se insertó un catéter de fístula gástrica de tipo balón a través de un agujero practicado en él.

25 Durante la prueba, se midieron el tiempo necesario para las operaciones y el peso de Calm Solid antes y después de la administración.

Tabla 3

Experiencia laboral	Hospital 1	Hospital 2	Total
Menos de 1 año	8 enfermeros	3 enfermeros	11 enfermeros
De 1 año a menos de 5 años	16	3	19
De 5 años a menos de 10 años	3	7	10
10 años o más	7	7	14

Tabla 4

30

Contenidos del cuestionario

-
1. Menos preocupación y trabajo para el suministro de agua.
 2. No hay necesidad de solidificar la composición nutricional. Por ello, se requiere menos tiempo para la operación.
 3. Se dispone de dos concentraciones, 0,75 ml/kcal y 1,0 ml/kcal, para la misma composición nutricional, lo que hace posible seleccionar combinaciones más afinadas.
 4. Se requiere menos atención para una operación limpia.
 5. Baja posibilidad de mezcla de sustancias extrañas.
 6. Fácil de operar/manipular para cualquier persona.
 7. Menos residuo en el tubo después de lavarlo.
-

	Evaluación (escala de 5 puntos)
5 puntos	Calm Solid es muy bueno.
4 puntos	Calm Solid es bueno.
3 puntos	No hay diferencias.
2 puntos	Calm Solid es difícil de usar.
1 punto	Calm Solid es muy difícil de usar.

3. Resultados de la encuesta mediante cuestionario sobre la prueba de operabilidad

Los resultados son mostrados en la Fig. 1.

5 Los resultados revelaron que Calm Solid recibió una alta evaluación para cualquiera de los puntos 1 a 7.

En la Tabla 5 se muestra el tiempo necesario para la operación.

Tabla 5

Tiempo necesario para la operación

Hospital 1	4 min 45 s
Hospital 2	3 min 56 s
Total	4 min 21 s

10

15

Administrando 1 unidad de Calm Solid, es posible suministrar aproximadamente 1/3 de la humedad y de los nutrientes necesarios por día en un tiempo corto de alrededor de 3 a 5 minutos.

20

La Fig. 2 muestra la comparación con productos de otros fabricantes, administrados para proporcionar 1.200 kcal, en términos del contenido en humedad y de la humedad suplementada (para el caso en que se administró una humedad total de 1.500 ml).

En comparación con los productos de otros fabricantes, Calm Solid contiene más humedad y por ello requiere menos suplemento de humedad. Como resultado, como muestran los resultados de la encuesta mediante cuestionario, se requiere menos trabajo para realizar la operación.

25

Aplicabilidad industrial

La composición nutricional de la presente invención es aplicable a una dieta fluida para aquellos pacientes que tienen dificultad para tragar alimentos, aquellos pacientes que tienen una enfermedad intestinal crónica y aquellos pacientes que tienen dificultad para tomar alimento por boca por ser de edad avanzada o similares.

30

Referencia de la técnica anterior

[Documento no de patente N° 1]

35

A Yearbook of Parenteral and Enteral Nutrition 2006, List of Formulations and Instruments, Vol. 5, pp. 37-68, publicado por JEFF Corporation.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Una composición semisólida adecuada para uso en un método para aportar nutrición enteral a un individuo, donde dicha composición incluye proteínas, carbohidratos y lípidos, donde las calorías por ml de la composición son de 0,5 kcal a menos de 1 kcal y aun así el contenido en humedad es del 30 por ciento en masa o más.
2. La composición según la reivindicación 1, donde dicho individuo tiene dificultad para tragar alimentos o para tomar alimentos por boca o es un individuo con una enfermedad intestinal crónica.
- 10 3. La composición según la reivindicación 1 ó 2, donde las calorías por ml de la composición son 0,5-0,9 kcal.
4. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, donde el contenido en humedad de la composición es del 30-95 por ciento en masa.
- 15 5. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, donde la composición incluye además fibras dietéticas.
- 20 6. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, donde la composición incluye además vitaminas y/o minerales.
7. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, donde la composición es una dieta fluida.
8. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, la cual es un gel o una pasta.
- 25 9. La composición según la reivindicación 8, la cual es un gel que tiene una firmeza de 100-5.000 N/m² medida a 25°C.
- 30 10. La composición según la reivindicación 9, la cual es un gel que tiene una firmeza de 500-2.000 N/m² medida a 25°C.
- 35 11. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10, donde el contenido en proteína por 100 kcal de la composición es de 1,0-20,0 g, el contenido en carbohidratos por 100 kcal de la composición es de 3,0-30,0 g, el contenido en lípidos por 100 kcal de la composición es de 0,2-5,0 g, el contenido en fibra dietética por 100 kcal de la composición es de 0,1-5,0 g, el contenido en vitaminas por 100 kcal de la composición es de 0,5 microgramos a 10,0 g y el contenido en minerales por 100 kcal de la composición es de 200-5.000 mg.
- 40 12. La composición según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11, donde la cantidad de energía procedente de las proteínas por 100 kcal de la composición es de 4,0-80,0 kcal, la cantidad de energía procedente de los carbohidratos por 100 kcal de la composición es de 12,0-120,0 kcal y la cantidad de energía procedente de los lípidos por 100 kcal de la composición es de 1,8-45,0 kcal.
13. Una composición nutricional entérica, donde dicha composición es como se define en cualquiera de las reivindicaciones 1 a 12.
- 45 14. Una composición para uso en un método de alimentación de un individuo que tiene dificultad para tragar alimento o para tomar alimento por boca o de un individuo que tiene una enfermedad intestinal crónica, donde dicha composición es como se define en cualquiera de las reivindicaciones precedentes.
- 50 15. La composición para uso según la reivindicación 14, donde dicho individuo es un paciente que ha sufrido una gastrotomía endoscópica percutánea.

Fig. 1

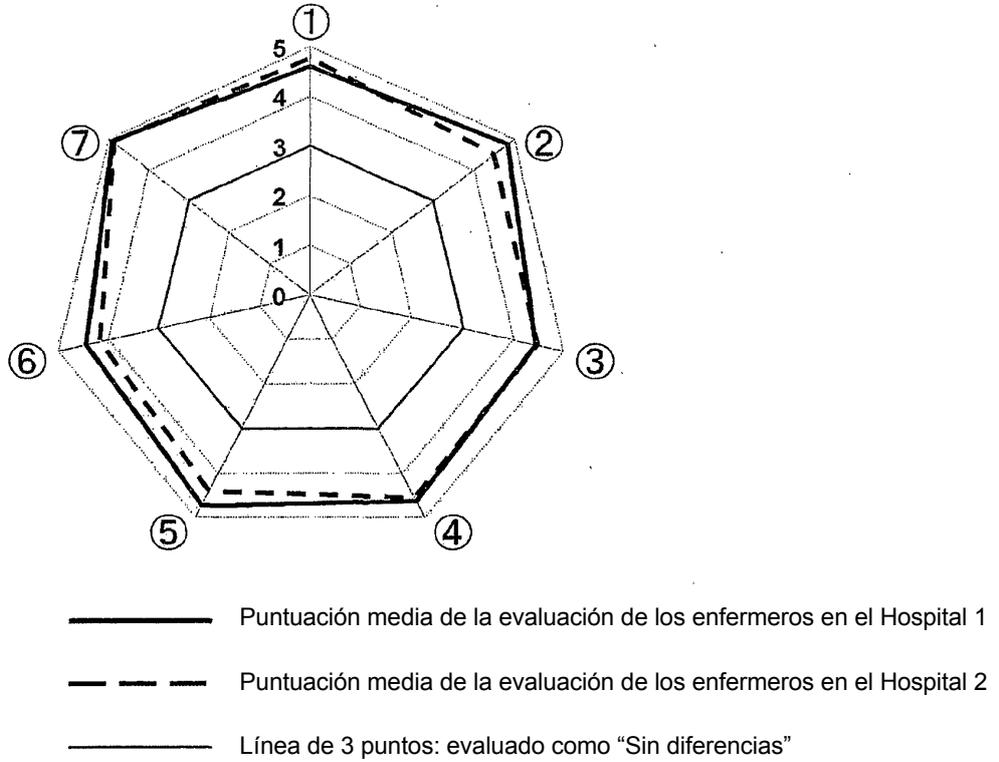


Fig. 2

