

El 70% de los pacientes oncológicos sufren alteraciones del gusto y el olfato

NUTRICIA LANZA FORTIMEL PROTEIN, UNA SOLUCIÓN INNOVADORA PARA FAVORECER EL TRATAMIENTO INTEGRAL DEL PACIENTE CON CÁNCER MEJORANDO SU ESTADO NUTRICIONAL

- Los tratamientos oncológicos a los que se someten los pacientes pueden afectar a la percepción del sabor y el olor. La alteración de estos sentidos es un síntoma común que puede contribuir a posibles alteraciones en su ingesta diaria, pudiéndose producir una pérdida de peso involuntaria y un aumento del riesgo de desnutrición.
- El nuevo Fortimel Protein es un suplemento nutricional para el manejo nutricional de pacientes oncológicos en riesgo de desnutrición que ayuda a superar la barrera de las alteraciones del gusto a través de la estimulación del nervio trigémino, haciendo que durante su ingesta el paciente potencie o neutralice sabores. Además, se presenta en un formato compacto de 125 ml con una agradable textura batido para hacer más placentera su toma y para facilitar el cumplimiento. Además, es hiperproteico e hipercalórico, para ayudar a cubrir las necesidades nutricionales del paciente oncológico.
- La campaña “Vuelve a saborear tus días” pone de relieve las consecuencias que la pérdida del gusto y las percepciones pueden tener sobre el paciente oncológico. De la mano de la nutricionista, dietista y ganadora de Masterchef, Marta Verona, se elaborarán recetas adaptadas para los pacientes oncológicos. La información está disponible en la página web www.nutricionycancer.nutricia.es, donde los pacientes podrán encontrar también trucos y consejos.

Madrid, 12 de mayo de 2021.- El 70% de los pacientes oncológicos sufren alteraciones del gusto y el olfato como consecuencia del tratamiento, síntomas que pueden durar entre 6 meses y un año tras la finalización del mismo y que producen complicaciones que afectan directamente a su ingesta diariaⁱ. A pesar de ser uno de los efectos secundarios más comunes en el transcurso de un cáncer, ha sido tradicionalmente un aspecto poco abordado. Ante esta realidad, **Danone Specialized Nutrition, la división de nutrición especializada de Danone, ha sido pionera en estudiar cómo estas alteraciones del gusto y el olfato impactan en la calidad de vida del paciente y en las probabilidades de éxito del tratamiento, ofreciendo soluciones innovadoras a disposición de los pacientes de cáncer.** En esta línea, la compañía presenta, bajo la marca Nutricia, el nuevo **Fortimel Protein**, suplemento nutricional para el manejo dietético de pacientes oncológicos en riesgo de desnutrición, ayudando a mejorar su estado nutricional y así impactar positivamente durante su tratamiento y recuperación.

La terapia sistémica produce daño citotóxico en los receptores del gusto y del olfato. A ello hay que añadir que algunos tipos de quimioterapia pueden producir directamente un cambio en el sabor, o la radioterapia (especialmente de cabeza y cuello) puede afectar a las glándulas salivales y puede causar mucositisⁱⁱ.

Fortimel Protein se adapta a las alteraciones de los sabores en los pacientes oncológicos, permitiendo que estos puedan recuperar sabores y sensaciones perdidos como consecuencia del tratamiento, durante la ingesta de este suplemento. Los sabores disponibles han sido testados por pacientes oncológicos: Fortimel Protein Frutos rojos, el

cual contiene derivados del mentol que activan el sistema trigémino y aporta sensación de frescor; Fortimel Protein Tropical, el cual contiene componentes del pimiento picante que activan el sistema trigémino y aportan una sensación de calor y Fortimel Protein Neutro, elaborado para los pacientes con hipersensibilidad a los sabores y olores en el caso de los pacientes con sabor metálico.

Este suplemento nutricional se presenta en un formato compacto de 125 ml para facilitar la toma en pacientes con falta de apetito y mejorar la adherencia. Además, es hiperproteico e hipercalórico, para ayudar a cubrir las necesidades nutricionales del paciente oncológico y se presenta con una agradable textura batido para hacer más placentera su toma.

LA PROBLEMÁTICA DE LA DISGEUSIA (ALTERACIONES DEL GUSTO Y OLFATO) EN LOS PACIENTES ONCOLÓGICOS

El paciente con cáncer experimenta una serie de problemas nutricionales debido a cambios metabólicos y a una ingesta insuficiente de nutrientes causada por falta de apetito, saciedad temprana, alteraciones del gusto y olfato y/o de la deglución (lo que se conoce como disfagia). El dolor, la fatiga y los problemas psicológicos también pueden influir indirectamente en la ingesta nutricionalⁱⁱⁱ.

Diversos estudios han demostrado que la pérdida de peso y de masa muscular asociadas al cáncer y a los tratamientos, suponen a su vez una peor evolución y tolerancia de los propios tratamientos oncológicos. Esta pérdida de peso conlleva una peor tolerancia a los tratamientos del cáncer, una reducción de la calidad de vida y de las expectativas de supervivencia. La pérdida de peso involuntaria y la desnutrición son muy frecuentes durante el cáncer y en tumores localizados en páncreas, estómago, esófago o cabeza y cuello, asociándose con el **20% de las muertes en estos pacientes**^{iv}.

El uso de suplementos nutricionales para el manejo dietético de patologías asociadas a desnutrición ayuda a mejorar la ganancia de peso, la fuerza muscular y la movilidad, y atenúa la pérdida de peso en el caso de pacientes hospitalizados^v. Además, los especialistas señalan que puede ayudar a acortar el tiempo de recuperación del paciente oncológico una vez finaliza el tratamiento. Sin embargo, un estudio señala que el 66,7% de los pacientes oncológicos en riesgo nutricional al alta no recibe soporte nutricional durante la hospitalización, cifra que aumenta a un 73% en pacientes mayores de 70 años^{vi}.

Bert Van Eijk, Danone SN Global Medical Director Oncology, explica que: *“Desde nuestra compañía trabajamos diariamente por mejorar la calidad de vida de estos pacientes y consideramos que la nutrición debe ser parte integral del abordaje del paciente oncológico, desde el momento del diagnóstico, durante su tratamiento y su recuperación. En este sentido, ofrecemos soluciones nutricionales con la mayor calidad e innovación, como Fortimel Protein, adaptadas a sus necesidades, que les ayuden a tener un mejor estado nutricional ante la enfermedad y los tratamientos”*.

CAMPAÑA “VUELVE A SABOREAR TUS DÍAS”

En el marco del lanzamiento de Fortimel Protein, **Danone Specialized Nutrition** pone en marcha la campaña **Vuelve a saborear tus días**. Se trata de una campaña orientada a empoderar al paciente con cáncer, visibilizando un efecto secundario a menudo no abordado, como es la alteración del gusto y el olfato, y que tiene un impacto real en su calidad de vida y en sus probabilidades de superar con éxito el tratamiento. Fortimel Protein es un aliado durante el proceso de la enfermedad y facilita la percepción del sabor en los pacientes con cáncer.

Además, de la mano de **Marta Verona, nutricionista, dietista, cocinera y ganadora de Masterchef**, se ha previsto la celebración de talleres y la elaboración de recetas adaptadas para los pacientes oncológicos. La información está disponible en la **página web www.nutricionycancer.nutricia.es**, donde los pacientes podrán encontrar claves y

consejos durante el transcurso de su enfermedad, abordando temas como la pérdida de apetito, alteraciones del gusto, el olfato o la deglución, vómitos, náuseas y fatiga, entre otros.

DANONE SPECIALIZED NUTRITION, A LA VANGUARDIA DE LA I+D PARA APORTAR SOLUCIONES NUTRICIONALES PARA EL PACIENTE ONCOLÓGICO

Desde Danone Specialized Nutrition se ha innovado en el desarrollo de nuevos sabores que puedan adaptarse a las alteraciones del sabor de los pacientes oncológicos. En esta línea, se ha investigado la estimulación del sistema trigémino en el desarrollo de estos nuevos sabores, ya que se cree que puede desempeñar un papel fundamental en la percepción de los sabores, que pueden alterarse tras el tratamiento con quimioterapia.

“En Danone Specialized Nutrition apostamos por la I+D para ayudar en la problemática de pérdida de gusto que presentan muchos pacientes con cáncer. Pese a lo que se pueda pensar, la pérdida de gusto conlleva importantes consecuencias en el estado nutricional de los pacientes, hecho que puede dificultar su recuperación y el afrontamiento de los tratamientos oncológicos. Para nosotros es muy importante focalizar nuestra investigación en buscar soluciones nutricionales que puedan ayudar a estos pacientes a combatir la desnutrición. En este sentido, hemos desarrollado una solución nutricional que les permita saborear y contrarrestar las alteraciones del gusto, favoreciendo así el adecuado cumplimiento de la pauta nutricional”, comenta Patricia Oliva, Directora General de Danone Specialized Nutrition.

ACERCA DE NUTRICIA

Desde 1896, Nutricia ha sido pionera en ofrecer soluciones nutricionales que ayuden a las personas a vivir más tiempo, con una mejor calidad de vida. Basándose en más de un siglo de investigación e innovación, Nutricia ha aprovechado el poder de la nutrición que salva y cambia vidas, para crear un portfolio pionero en nutrición especializada que puede cambiar la trayectoria de la salud a lo largo de la vida. Con sus soluciones nutricionales, Nutricia apoya el crecimiento y desarrollo saludable durante los primeros 1.000 días, y ayuda a abordar algunos de los mayores desafíos de salud del mundo: nacimiento prematuro; fallo de medro (crecimiento insuficiente); alergia alimentaria; enfermedades metabólicas raras; enfermedades crónicas y relacionadas con la edad, como fragilidad, cáncer, ictus y enfermedad de Alzheimer leve. Como parte de Danone, Nutricia incluye la visión de la compañía “One Planet. One Health”. Una visión que refleja la conexión entre la salud de las personas y la salud del planeta y que, por tanto, busca proteger y nutrir a ambas. Para obtener más información, visite www.nutricia.com

Contacto de prensa

Danone Specialized Nutrition

Marina Tocón

M:600934234

Marina.tocon@danone.com

Omnicom PR Group

Sonia San Segundo/Rocío Marmisa/Paula Pérez
647 56 33 43/equipo.nutricia@omnicomprgroup.com

ⁱ Spotten LE, Corish CA, Lorton CM, et al. *Ann Oncol.* 2017; 28(5): 969-984.

ⁱⁱ van Oort S, et al. Taste alterations and cancer treatment. *Curr Opin Support Palliat Care.* 2018 Jun;12(2):162-167

ⁱⁱⁱ Arends J, et al. 2016 ESPEN guidelines on nutrition in cancer patients. *Clin Nutr.* 2016

^{iv} 2ª Edición Manual de Cuidados Continuos SEOM 2014

^v Gómez Candela. C et al. Eficacia, coste-efectividad y efectos sobre la calidad de vida de la suplementación nutricional. *Nutrición hospitalaria* (2010)

^{vi} Planas M, et al.. Prevalence of hospital malnutrition in cancer patients: a sub-analysis of the PREDyCES® study. *Support Care Cancer.* 2016 Jan;24(1):429-435.