

Voeding bij opstoot - lichtverteerbare voeding

Voeding speelt geen rol bij het ontwikkelen of het uitlokken van een opstoot. Nochtans zullen veel patiënten tijdens een opstoot ondervinden dat ze zich beter voelen als ze hun voeding aanpassen. Kleine aanpassingen zorgen vaak voor meer darmrust en bijgevolg minder klachten. Zeker mensen met klachten van diarree en buikpijn zullen baat hebben bij een ‘lichtverteerbaar dieet’.

Een lichtverteerbaar dieet houdt in dat alle darmprikkende en vezelrijke zaken zoals rauwe groenten, vers fruit met pitjes en velletjes, volkorenbroodsoorten, koffie, vetrijke producten, pikante kruiden... vermeden worden.

Anderzijds kan het ook helpen om producten te nuttigen die de ontlasting vaster maken of indikken.

- Gebruik voldoende vocht (1.5 tot 2 liter per dag) om de vochtverlies te compenseren
- Gebruik stoppende voedingsmiddelen: beschuit, witte rijst, witte deegwaren, havermost, fijngeraspte en bruin geworden appel, banaan, bosbessensap, appelsap, wortelsap...
- Vermijd laxerende voedingsmiddelen: volkorenproducten, fruit, groenten, zemelen, peperkoek, alcoholische dranken, sterk gekruid voedsel...
- Vermijd vervangsuikers zoals in lichtproducten of sugarfree muntjes of kauwgom
- Zorg voor een relatief vetarme voeding (zie principes gezonde voeding)

Algemene adviezen bij een lichtverteerbare voeding

1. Neem talrijke kleine maaltijden.
2. Eet langzaam en kauw goed.
3. Neem geen te koud, te warm of te sterk gekruid voedsel.
4. Eet geen harde korsten van brood of vlees.
5. Drink weinig ‘tijdens’ de maaltijden.
6. Kook of stoom de voedingsmiddelen goed gaar.

Aangewezen bereidingstechnieken

1. Koken, pocheren, smoren, stomen, roosteren, grillen.
2. Respecteer de juiste kooktijden.
3. Kook in een minimum hoeveelheid vocht zodat niet teveel vitamines en mineralen verloren gaan.
4. Verwijder steeds schillen, vellen, pitten, beentjes en graten.
5. Maak de sausen niet te dik maar eerder licht gebonden.
6. Korst of gratineer nooit bereidingen.
7. De deegwaren dienen maximaal gezwollen te zijn.

Dranken

Licht verteerbaar	Zwaarder verteerbaar
plat water lichte koffie of thee heldere vruchtensappen (bv. appelsap, druivensap, bosbessensap...) groentesappen frisdranken zonder koolzuurgas	vruchtensap met pulp gashoudende dranken (bruisend water, frisdranken) sterke koffie of sterke thee alcoholische dranken

Suikerwaarden

Licht verteerbaar	Zwaarder verteerbaar
gelei, confituur honing peperkoek	chocolade en alle afgeleide producten speculoospasta, pindakaas roomijs

Brood en graanproducten

Licht verteerbaar	Zwaarder verteerbaar
<p>oudbakken of licht geroosterd wit of lichtbruin brood, beschuiten, cracotten, witte pistolets cornflakes natuur, Rice Krispies droge koekjes of droog gebak zoals cake (Boudoir, Petit Beurre, Vitabis, Rachel, Madeira)</p>	<p>bruin brood, volkorenbrood, vers wit brood, suikerbrood, koffiekoeken muëсли, cruëсли, cornflakes met chocolade of gedroogd fruit gebak met slagroom, boterroom of chocolade</p>

Aardappelen, deegwaren en bindmiddelen

Licht verteerbaar	Zwaarder verteerbaar
<p>gekookte of gestoomde aardappelen, vetarme puree (magere of halfvolle melk +beperkte hoeveelheid toegelaten vetstoffen) zacht gekookte deegwaren (macaroni, spaghetti) witte rijst, couscous, quinoa bindmiddelen: bloem, vanillebloem, maïszetmeel, aardappelbloem</p>	<p>gebakken aardappelen, kroketten, frieten, chips, aardappelrösti nieuwe aardappelen kant-en-klare deegwaren en rijst (lasagne, pizza, paëlla...)</p>

Vlees, vis en eieren

Licht verteerbaar	Zwaarder verteerbaar
<p>mager vlees van rund, kalf, varken en paard: bv. varkensfilet, varkenshaasje, rumsteak, rosbief, kalflapje, ...</p> <p>kip en kalkoen zonder vel</p> <p>konijn, lamsfilet</p> <p>magere vleeswaren: filet d'Anvers, filet de Saxe, magere ham, rosbief, kippenham, kalkoenham...</p> <p>alle magere verse en onbereide diepvriesvis: bv. kabeljauw, pladijs, tongfilet, dorade, koolvis, pangasius, tonijn...</p> <p>zalmfilet</p> <p>visconserven op eigen nat</p> <p>schaal- en schelpdieren</p> <p>gekookt, gepocheerd of licht gebakken eieren</p>	<p>vet vlees van rund, kalf en varken</p> <p>gehaktbereidingen</p> <p>schapenvlees, orgaanvlees</p> <p>gepaneerd of gemarineerd vlees</p> <p>alle vleesconserven</p> <p>vette vleeswaren:</p> <p>paté, worst, salami, spek, gehakt, vleessalades</p> <p>alle vette, gemarineerde of gerookte vissoorten: bv. haring, paling, makreel...</p> <p>gefrituurde vissoorten: bv. fishsticks, garnaalkroketten, voorgebakken inktvisringen</p> <p>visconserven met saus of olie</p> <p>Kant-en-klare visbereidingen (vispannetje...)</p>

Zuivel

Licht verteerbaar	Zwaarder verteerbaar
<p>magere of halfvolle melk karnemelk, pap magere of halfvolle natuuryoghurt zonder fruit vanille-, caramel- of mokkapudding, sojamelk, sojadessert vanille, sojayoghurt natuur</p> <p>kaas met matig vetgehalte (<20, 30+ of <20%) magere smeer –en smeltkaas magere platte kaas</p>	<p>volle melk chocolademelk volle yoghurt alle soorten fruityoghurt chocoladepudding</p> <p>kaas >20% vet of >30+ belegen en gegiste kaas (bv. camembert, brie...) roomkaas, volle platte kaas</p>

Vetstoffen en sauzen

Licht verteerbaar	Zwaarder verteerbaar
<p>margarine, minarine, boter met mate olie in kleine hoeveelheid sauzen op basis van melk of groentenat of magere bouillon dressing tomatenketchup</p>	<p>gebruinde boter, margarine, braadvet van bereidingen frituurvet vette en pikante sauzen (mayonaise, tabasco, sambal, ...) pickles, mosterd</p>

Groenten en soepen

Licht verteerbaar	Zwaarder verteerbaar
<p>zacht gekookte, gestoomde of in een weinig vetstof gestoofde groenten:</p> <p>wortelen, bloemkool, broccoli, fijne prinsessenboontjes, witlof, spinazie, gepelde en ontpitte tomaat, venkel, preiwit, knolselder, courgettes, aubergines, andijvie, sojascheuten</p> <p>verse, vetarme groentesoep met de toegelaten groenten</p> <p>ontvette bouillon: zelfgemaakt of op basis van een vetarm bouillonblokje</p>	<p>rauwe groenten</p> <p>ajuin, sjalot, bonen (witte/bruine / soja), kolen, spruiten, schorseneren, paprika, rapen, champignons, linzen, asperges, (kikker)erwten, pepers, artisjok</p> <p>vette soepen, roomsoepen, erwtensoep, ajuinsoep, koolsoep</p> <p>vette bouillon</p>

Fruit

Licht verteerbaar	Zwaarder verteerbaar
<p>rijp en geschild fruit</p> <p>rijpe banaan, gele appel, meloen, rijpe peer, rijpe perzik, aardbeien, gestoofd fruit, fruitmoes, fruit uit blik</p>	<p>onrijp en ongeschild fruit</p> <p>citrusvruchten (sinaasappel, citroen, pompelmoes, ...)</p> <p>kiwi</p> <p>gedroogd en gekonfijt fruit</p> <p>noten, zaden, pitten</p>

Kruiden en specerijen

Licht verteerbaar	Zwaarder verteerbaar
<p>alle zachte tuinkruiden: zout, kaneel, laurier, tijm, peterselie, bieslook, dragon, oregano, salie</p>	<p>alle pikante soorten: pili pili, cayennepeper, Tabasco, sambal</p> <p>citroensap</p>

Voorbeeld van een dagmenu

Ontbijt

Wit (lichtbruin) brood of beschuiten
 Eventueel licht gesmeerd met minarine
 Gelei, confituur, honing, smeerkaas, mager vlees
 Lichte koffie, thee of (warme) melk

10 uur

Droge koek of stukje rijp geschild fruit
 Verse groentensoep

Middag

Gekookte aardappelen, puree, deegwaren of rijst
 Zacht gekookte groenten
 Mager vlees of magere vis
 Ontvette vleesjus met mate
 Water

14 uur

Pudding, yoghurt of (magere) platte kaas

Avond

Wit (lichtbruin) brood, beschuiten of gekookte deegwaren (rijst)
 Mager vlees of kaas
 Verse groentesoep, karnemelkpap, melk, lichte koffie of thee

Later

Pudding of yoghurt, (magere) platte kaas of melk

Eiwitrijke voeding

Door de vele verliezen via de stoelgang en de ontsteking in de darm verloopt de opname van voedingsstoffen verstoord. Hierdoor is het logisch dat velen gewicht verliezen tijdens een opstoot. Om dat zoveel mogelijk te beperken wordt aangeraden te kiezen voor een voeding rijk aan eiwitten. Eiwitten zitten in vlees, vis, kaas en melkproducten. Tracht dus regelmatig een melkproduct in te schakelen als tussendoortje en kies vaker hartig

beleg op de boterham.

Als u nog vragen hebt over voeding, twijfel dan niet om deze met uw maag-darm-leverarts of diëtist te bespreken.

Contact

Diëtiste IBD-centrum:

Lien Biesbrouck

☎ 051 23 80 24

✉ lien.biesbrouck@azdelta.be