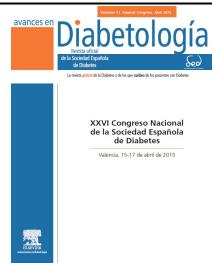




Avances en Diabetología



P-045. - COMPARACIÓN DE LA RESPUESTA GLUCÉMICA A ALIMENTOS HABITUALES EN LA ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA APLICANDO DIFERENTES PAUTAS DE INSULINA EN PACIENTES CON DIABETES TIPO 1 EN TRATAMIENTO CON MÚLTIPLES DOSIS

S. Murillo, L. Brugnara y A. Novials

Institut d'Investigacions Biomèdiques August Pi i Sunyer. Centro de Investigación Biomédica en Red en Diabetes y Enfermedades Metabólicas Asociadas. Hospital Clínic. Barcelona.

Resumen

Objetivos: Estudiar el comportamiento de la glucemia postprandial durante las 8 horas posteriores a la ingesta de 3 menús habituales en la alimentación Mediterránea, comparando los resultados obtenidos al aplicar la insulina preprandial de 4 formas diferentes.

Material y métodos: Se han incluido 27 pacientes con diabetes tipo 1 mayores de 18 años en tratamiento con múltiples dosis de insulina (MDI) y buen control glucémico (HbA1c previa 7,5%). Los menús estudiados han sido: pizza comercial de jamón y queso, paella de marisco (15 minutos de cocción) y bocadillo de jamón serrano, aportando todos los menús la misma cantidad de energía y de hidratos de carbono (en promedio $608,9 \pm 19,9$ kcal y $60,5 \pm 1,2$ g de hidratos de carbono). Cada menú fue probado por 9 pacientes; durante cuatro días no consecutivos cenaron un mismo menú, con la misma dosis (según ratio insulina/hidratos de carbono particular) pero aplicando la insulina en forma de Análogo Rápido, Análogo Rápido inyectado 30 min después de la comida (Análogo Rápido +30), insulina Regular o Mezcla 50/50, con 50% de la dosis como Análogo Rápido y 50% como Retardada (NPH). Se monitorizó la glucemia postprandial mediante un sensor continuo de glucosa Dexcom G4 Platinum y se controlaron los niveles de actividad física mediante un sensor de actividad ArmBand de Sensewear. Se valoró el área bajo la curva (ABC), expresada en mg/dl \times 8 horas, obtenida en las 8 horas posteriores a la cena para un mismo menú según cada una de las pautas de insulínización preprandial aplicadas.

Resultados: Pizza: el ABC aplicando análogo rápido (237 ± 135) fue similar al encontrado con análogo rápido +30 (191 ± 33) pero superior al utilizar insulina regular (60 ± 46 ; p 0,01) o mezcla 50/50 (172 ± 101). Bocadillo: el ABC utilizando análogo Rápido (132 ± 31) fue inferior a los tratamientos con análogo rápido +30 (371 ± 179 ; p 0,05), regular (316 ± 72 ; p 0,01) y mezcla 50/50 (195 ± 31 ; p 0,01). Paella: el ABC utilizando análogo rápido (106 ± 20) fue inferior a los tratamientos con análogo rápido +30 (254 ± 51 ; p 0,05), regular (288 ± 63 ; p 0,05) y mezcla 50/50 (180 ± 13 ; p 0,05).

Conclusiones: Los menús de rápido efecto glucémico como el bocadillo o la paella obtienen mejor respuesta posprandial utilizando análogo rápido de insulina. En cambio, en el caso de la pizza, la insulina regular o la mezcla 50/50 fueron las mejores opciones de tratamiento al adaptarse el efecto de la insulina al efecto glucémico del alimento.