



# 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  $\text{mg/dl} \times 8$  horas, obtenida en las 8 horas posteriores a la cena para un mismo menú según cada una de las pautas de insulinización preprandial aplicadas.

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

**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 de 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.