

Comparatie intre Glycomacropeptide (GMP) versus Aminoacizi

	GMP	Aminoacizi
Sursa de proteine	Proteine naturale intacte	Aminoacizi sintetici
Absorbție	<p>Absorbție lentă^{1,2,5}</p> <p>a) Satietața mai mare, sugerând complianța îmbunătățită</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nivele scăzute de grelină (hormonul foamei) după masă, versus aminoacizi <p>b) Îmbunătățirea retenției azotate, utilizarea Phe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nivele serice scăzute de BUN, nivele crescute de insulină și creșterea nivelurilor de aminoacizi din circulație <p>c) Stabilizarea Phe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Variații mai mici de Phe în cursul zilei 	<p>Absorbție rapidă^{1,2}</p> <p>Aminoacizii sunt în formă lor absorbabile, ceea ce conduce la o absorbție rapidă, sugerând:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Satietațe mai scăzută • Retenție azotată scăzută • Fluctuații ale nivelurilor de Phe
LNAA	<p>Contin în mod natural cantități crescute de LNAA: treonina, izoleucina și valina</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competiționează cu Phe la nivelul barierei hematoencefalice și reduce absorbția intestinală de Phe 	Sursa sintetică de aminoacizi
pH	pH-ul neutru nu contribuie la eroziunea dentară	Formulele pe baza de aminoacizi au, în mod uzual, un pH acid care contribuie la eroziunea dentară ³
Osmolalitate	Osmolalitatea scăzută contribuie la o îmbunătățire a toleranței gastrointestinale ⁴	Osmolalitatea crescută poate cauza o suferință gastrointestinală
Gust	Delicios, fără să fie amar, preferat de 91% dintre pacienți, conform studiului publicat ²	Gust acid, amarui, metalic
Fenilalanina (Phe)	În mod natural conține o cantitate mică de Phe (1.5mg/g de proteină), care trebuie să fie luată în calcul în doza zilnică a pacientului	Fără fenilalanina

Referințe:

¹MacLeod E, Clayton M, van Calcar S, Ney D. Breakfast with glycomacropeptide compared with amino acids suppresses plasma ghrelin levels in individuals with phenylketonuria. *Molecular Genetics and Metabolism*. 2010;100(4):303-308.

²van Calcar, S. C., MacLeod, E. L., Gleason, S. T., Etzel, M. R., Clayton, M. K., Wolff, J. A, & Ney, D. M. Improved nutritional management of phenylketonuria by using a diet containing glycomacropeptide compared with amino acids. *Am J Clin Nutr*. 2009; 89:1068–77.

³Touger-Decker, R., van Loveren, C. Sugars and dental caries. *Am J Clin Nutr*. 2003;78(4):8815-8925.

⁴Dietitian's Handbook of Enteral & Parenteral Nutrition (2012). Edited by: Annalynn Skipper. Chapter 19: Enteral Nutrition. Page 268.

⁵Ney D.M., Stroup B.M., Clayton M.K, Murali S.G., Rice G.M., Rohr F. and Levy H.L. glycomacropeptide for nutritional management of phenylketonuria: a randomized, controlled, crossover trial. *Am J Clin Nutr*. 2016; 104:334-45.