Information avsedd för vårdnadshavare till barn med diagnostiserad födoämnesallergi och som fått Puramino förskrivet

Nutramigen™

PURAMINO

är en specialnäring anpassad för kostbehandling av barn med svår komjölksallergi, multipel födoämnesallergi eller i de fall en extensivt hydrolyserad specialnäring inte haft effekt. Produkten är baserad på fria aminosyror dvs. byggstenarna i proteiner. Det är en hypoallergen och näringsmässigt komplett specialnäring vilken är lämplig som enda näringskälla från födseln fram till 6 månaders ålder och därefter som en del av en varierad kost.

Från födseln och framåt

Dosering Puramino

Om inte andra instruktioner givits av läkare eller dietist.

Ålder	Barnets vikt	Måltider per dygn	Vatten (ml)	+ Skopor*	Färdig blandning (ml)
0–2 veckor	< 3–3,5 kg	6-7	90	3	100
2–4 veckor	3,5–4 kg	5–6	120	4	130
1–2 månader	4–5 kg	5	150	5	170
2–4 månader	5–6,5 kg	4–5	180	6	200
4–6 månader	6,5-7,5 kg	4	210	7	230
6-12 månader	7,5-9,5 kg	2-3	240	8	260
> 1 år	>9,5 kg	2-3	240	8	260

* 1 struken skopa (4,4 g) per 30 ml vatten. Fyll skopan med pulver (använd **endast** skopan i burken). Pressa inte ner pulvret. Det ska vara en struken skopa. Lägg tillbaka **torr** skopa i burken.

Exempel på recept är för barn från 6 månaders ålder

Recepten har utformats för att inte innehålla mjölk eller andra produkter innehållande komjölksprotein. Rådgör med läkare, BVC eller dietist om du känner dig osäker. De angivna portionsstorlekarna är ungefärliga. Ditt barn kan vilja ha mer eller mindre än den föreslagna mängden. Ofta är det bäst att låta barnet avgöra när det har fått nog.

VIKTIGT: Bröstmjölk är spädbarnets bästa föda. Om amningen avbryts kan det vara svårt att börja igen och tillägg av ersättning kan minska tillgången på bröstmjölk. Man bör tänka igenom amningens fördelar innan ersättning introduceras. Det är viktigt med en balanserad kost för ammande mammor. Det är mycket viktigt att följa tillredningsinstruktionerna. Felaktig hantering kan påverka spädbarnets hälsa. Föräldrarna skall alltid informeras av vårdcentral gällande barnets hälsa. Nutramigenprodukter måste användas under medicinsk övervakning.

*Registrerat varumärke tillhörande Mead Johnson & Company.
Alla rättigheter förbehållna. LGG® är ett registrerat varumärke tillhörande Chr. Hansen A/S.

Mead Johnson Nutrition

2024 Juni RKT-M-61595

SCANDINAVIAN BIOPHARMA

Scandinavian Biopharma Distribution AB
Industrivägen 1, 171 48 Solna
Kundtjänst: 08 586 33 500

Några bra recept

Bovetegröt

Glutenfri

Ingredienser:
1,5 dl vatten
2 msk boveteflingor
3-6 skopor PURAMINO-pulver

Gör så här:
Blanda vatten och boveteflingor i en kastrull. Koka upp och låt koka ca 4 min under omrörning. Ta kastrullen från värmen och låt svalna till ättemperatur. Vispa ner PURAMINO-pulver. Servera med exempelvis fruktpuré.

Risgrynsgröt

Glutenfri

Ingredienser (2 port):
¾ dl grötris + 2 dl vatten
2 dl vatten
6-9 skopor PURAMINO-pulver

Gör så här:
Koka upp och låt grötris och vatten koka i 10 min. Tillsätt sedan resterande del av vattnet och låt koka 30-40 min till. Dra av kastrullen från värmen och låt svalna till ättemperatur. Blanda sedan ner PURAMINO-pulver.

Majsstärkelsevälling

Ingredienser:
2 dl vatten
1,5 tsk majsstärkelse
6 skopor PURAMINO-pulver

Gör så här:
Blanda vatten och majsstärkelse i en kastrull. Koka upp och låt koka i några minuter. Ta kastrullen från värmen och låt svalna till ättemperatur och tillsätt sedan PURAMINO-pulver. Vispa ihop, alternativt skaka i vällingflaskan.

PURAMINO-yoghurt med fruktpuré

Bör ätas direkt

Katrinplommon:
½ dl katrinplommonpuré blandas med 2 skopor PURAMINO-pulver.

Blåbär: Blanda 1 dl blåbärspuré med 2 skopor PURAMINO-pulver.

Mango-banan: ½ dl mangobananpuré blandas med 2 skopor PURAMINO-pulver.

Pannkakor utan ägg

Ingredienser (7 st pannkakor):
2 dl vetemjöl
2,25 dl vatten
1 msk socker
1,5 tsk vaniljsocker
2,5 tsk bakpulver
6 skopor PURAMINO-pulver
1 msk mjölkfritt flytande margarin

Mjölkfritt matfett att steka i.

Gör så här:
Blanda vetemjöl, socker, vaniljsocker, bakpulver och PURAMINO-pulver i en skål. Tillsätt vatten och flytande margarin till mjölblandningen och vispa till en slät smet. Det är viktigt att låta smeten stå en liten stund och svälla. Stek pannkakor på medelhög värme i plättjärn eller i teflonstekpanna. Var inte för snål med fettet i stekjärnet. Undvik gjutjärnspanna då pannkakorna lätt går sönder.

Ta del av flera recept på **medicininstruktioner.se**

VIKTIGT: Bröstmjölk är spädbarnets bästa föda. Om amningen avbryts kan det vara svårt att börja igen och tillägg av ersättning kan minska tillgången på bröstmjölk. Man bör tänka igenom amningens fördelar innan ersättning introduceras. Det är viktigt med en balanserad kost för ammande mammor. Det är mycket viktigt att följa tillredningsinstruktionerna. Felaktig hantering kan påverka spädbarnets hälsa. Föräldrarna skall alltid informeras av vårdcentral gällande barnets hälsa. Nutramigenprodukter måste användas under medicinsk övervakning.