

Efecto del Panmiel como suplemento nutricional en la anemia por déficit de hierro

1

Muñoz-Calda L, Morfi-Samper R, Rodríguez-Lantigua G, Díaz-Delgado A, Flores Pintado G, Campanioni-Tamayo J, Sanjuán- Gómez G
Hospital General Universitario “Calixto García”, La Habana, Cuba.
Email: caldas@infomed.sld.cu

RESUMEN

La anemia por deficiencia de hierro, es un problema de salud para la salud pública en el mundo y también en la población cubana, aún considerada como ligera o moderada, su alta frecuencia hace que sea valorada como un problema de salud. El Panmiel es una fórmula a base de miel y pan de abejas que posee elevado valor nutricional particularmente en hierro. Se evaluó el efecto del Panmiel en la anemia por déficit de hierro; identificar los problemas nutricionales de los pacientes y las reacciones adversas del Panmiel. Se realizó un corte transversal a la investigación que se está realizando en el HGU Calixto García en convenio de trabajo con el Centro de Investigaciones Apícolas CIAP. Como diagnóstico se realizó hemograma completo, hierro sérico, entrevista y valoración nutricional. La muestra de 10 pacientes, tratados por un período de tres meses, año 2015, distribuidos en dos grupos: al primer grupo se le administró solo Panmiel, al segundo grupo se le administró el tratamiento tradicional con sales de hierro y el complemento nutricional. El 66 % de los pacientes tratados solo con Panmiel elevó la hemoglobina se debe resaltar que el 33 % logró duplicar las cifras de hierro sérico mientras que el 34 % mantuvo la hemoglobina inicial, el 100 % de los pacientes tratados con sales de hierro y el Panmiel elevaron su hemoglobina. No se presentaron reacciones adversas al Panmiel. El 100 % de los pacientes presentaban malos hábitos alimentarios. El Panmiel es un suplemento nutricional que contribuye a elevar la hemoglobina y las cifras de hierro sérico.

Palabras clave: Panmiel, hemoglobina, hierro sérico, anemia

INTRODUCCIÓN

La anemia, en su mayor parte por deficiencia de hierro, está entre los problemas de salud más prevalentes y costosos para la salud pública en el mundo. Se estima que alrededor de 2 000

millones de personas padecen de anemia a nivel mundial, lo que no solo afecta al que la padece, sino que tiene un impacto en el desarrollo económico y social de la humanidad.¹ En Cuba, aunque la desnutrición no es un problema de salud, existen trastornos nutricionales por carencia de micronutrientes. En particular, la carencia de hierro es la deficiencia específica de nutrientes más frecuente en la población cubana. Aún cuando en un elevado número de casos es considerada como ligera o moderada, su alta frecuencia hace que sea valorada como un problema de salud pública.¹ En el tratamiento de la anemia por deficiencia de hierro se ha utilizado de forma convencional las sales ferrosas (sulfato, gluconato, fumarato) con un efecto corrector relativamente rápido sobre el estado carencial, pero con frecuencia ocasionan reacciones adversas, fundamentalmente al nivel del tracto gastrointestinal, como son vómitos, diarreas o constipación, las que constituyen la causa fundamental de abandono del tratamiento.² Por otra parte la dieta sí constituye una causa importante en grupos de población con situaciones económicas que implican una hipoalimentación, y también por malos hábitos dietéticos.¹ La tendencia actual es de incorporar en el tratamiento de las enfermedades productos naturales, que garanticen la incorporación en la dieta de los micronutrientes necesarios, suplementación alimentaria, y, en el caso de anemia evitar las reacciones adversas de los medicamentos. La Miel de Abejas posee un alto contenido en azúcares fácilmente asimilables por el organismo, sales, minerales, vitaminas, facilita la asimilación de otros alimentos especialmente por enzimas como la amilasa. Es conocido el uso que tradicionalmente se le ha dado a la miel por sus propiedades, nutritivas y energéticas ya que aporta 350 Kcal cada 100 gramos, por lo que se utiliza como complemento alimentario en las carencias nutricionales.² Otro producto es el Pan de abejas, es el resultado del proceso natural de preparación del polen almacenado en la colmena por las abejas para ser consumido, es un producto acidificado y pastoso; es el alimento proteico de la colmena. Actualmente se obtiene a través de un proceso biotecnológico original que descontamina, enriquece y mejora cualitativamente el polen.³ El Hospital General Universitario Calixto García realizó estudio de casos en adultos mayores portadores de anemia y problemas nutricionales debido a su patología de base a las que por su larga evolución se les añadió las úlceras por decúbito lo que agravó su estado de salud, a estos enfermos se les puso tratamiento con una mezcla que contenía pan de abejas y miel, administrada por vía oral como complemento nutricional donde se obtiene una buena evolución porque mejoran su estado general y elevan la

hemoglobina.⁴ El Centro de Investigaciones Apícolas ha realizado investigaciones sobre las propiedades que tienen los productos de la colmena en beneficio de la salud humana motivo por el que ha trabajado en convenios de Apiterapia con instituciones hospitalarias como la referida anteriormente, actualmente los estudios realizados dieron como resultado reformulaciones en las mezclas como es el caso del producto conocido como Panmiel que cuenta con la literatura obtenida de los resultados de dichas investigaciones.⁵ El Panmiel es una fórmula a base de miel y pan de abejas que posee micronutrientes de elevado valor nutricional particularmente en hierro, por ser un producto natural es de fácil absorción para el organismo humano. Nutramiel 100% natural recomendado para combatir problemas de anemia y desnutrición.

¿Cuál será la efectividad terapéutica del Panmiel como complemento nutricional en el tratamiento de la anemia por déficit de hierro?

¿Cuáles serán los problemas nutricionales de los pacientes y las reacciones adversas del Panmiel? Siguiendo las nuevas tendencias en el mundo que es el consumo de productos naturales en la alimentación y teniendo en cuenta los micronutrientes que aporta el producto para la salud humana nos motivamos a introducirlo como suplemento nutricional de origen nacional, en la dieta de los pacientes portadores de anemia por déficit de hierro.

OBJETIVOS

General: Evaluar el efecto del suplemento nutricional Panmiel en la anemia por déficit de hierro.

Específico: Identificar los problemas nutricionales de los pacientes y las reacciones adversas al Panmiel.

MATERIALES Y MÉTODOS

Se está realizando la Investigación en Desarrollo en el Hospital Calixto García en convenio de trabajo con el Centro de Investigaciones Apícolas (CIAPI). Se realizó corte transversal a la investigación para presentar en este evento. Año: 2015 se presenta la muestra de 10 pacientes (9 mujeres y un hombre) que fueron tratados por tres meses. Inclusión: Anemia ligera: Hemoglobina en cifras entre: 10 g/dL- 11g/dL. Anemia moderada: Hemoglobina en cifras entre: 9.9 g/dL- 7g/dL. Exclusión: 1) Pacientes con diagnóstico de Diabetes Mellitus tipo I y II. 2) Pacientes con enfermedad oncoproliferativas de cualquier etiología y localización. 3) Cuando en el transcurso

del estudio se presentaron enfermedades como diabetes mellitus, enfermedades infecciosas, metabólicas, inmunodeficiencia o aquellas que requieran tratamiento de irradiación. 4) Pacientes y/o familiares que no acepten la participación en el estudio. 5) Cuando el paciente no concurrió a los tratamientos y consultas programadas o asistiendo se detecta que no cumple lo orientado. 6) Cuando el paciente abandonó voluntariamente el tratamiento. 7) Cuando durante el tratamiento se presentó algún criterio de exclusión previamente establecido.

Procedimiento: Grupo No. 1 tratados con suplemento nutricional Panmiel y dieta. Grupo No. 2 tratados con sales de hierro, Panmiel y dieta. Administración del Panmiel: - Un frasco contiene 250mL. - 1 cucharada (20 g de mezcla) dos veces al día. - Tiempo de tratamiento. 3 meses. Variables: hemoglobina, hierro sérico y valoración nutricional. Técnica de recogida de la información: estudio hemoquímico, entrevista y valoración nutricional: Índice de Masa Corporal (IMC) = $\text{Peso (kg)}/\text{Talla (m}^2\text{)}$. Eventos adversos: vómitos, debilidad muscular, diarrea, eritema, cólicos abdominales, sangramiento, mareos, aumento de la presión arterial, somnolencia. Análisis estadístico: Se realizarán dos cortes: al inicio y al final de la investigación; para la correcta realización del trabajo se confeccionó un instrumento de recogida de la información que una vez recolectada se organizó y creó una base de datos de manera automatizada y se utilizará para ello el programa SPSSv16. Las tablas de distribución de frecuencia permitieron analizar la variación de la evolución del estado nutricional, el cálculo de la media inicial y final permitió analizar los cambios en las cifras de Hb y hierro sérico (Fe^{++}). Para comparar el resultado final entre ambos grupos se trabajó con el estadígrafo (U de Mann-Whitney $Z = 0.319$ y $P = 0.749$). Ética de la investigación: Se tuvo presente los criterios expresados por los pacientes sobre participar o no en la investigación a partir del consentimiento informado.

RESULTADOS

La media inicial de la hemoglobina del grupo No. 1 tratado solo con Panmiel y dieta fue de 9,9 g/l, una vez culminado el tratamiento la hemoglobina media del grupo fue de 10,73 g/l para un incremento de 0,81 g/l por lo que hubo un incremento discreto en las cifras de hemoglobina. La media inicial de la hemoglobina del grupo No. 2 tratado con dieta, Panmiel y sales ferrosas fue de 7,65 g/l, una vez culminado el tratamiento la hemoglobina media fue de 12,1 g/l con un incremento de 4,45 g/l. Ambos tratamientos provocaron un aumento de la hemoglobina en

sangre, no obstante, la combinación de pan miel con sales ferrosas y dieta provocó un mayor aumento de la hemoglobina en sangre.

Al analizar los resultados del hierro sérico la media inicial del grupo No. 1 tratado solo con Panmiel y dieta fue de 5,27 mmol/l, una vez culminado el tratamiento la media final fue de 7,95 mmol/l, para un incremento de 2,68 mmol/l. La media inicial del hierro serico del grupo No. 2 tratado con dieta, Panmiel y sales ferrosas fue de 4,25 mmol/l, una vez culminado el tratamiento de 6,63 mmol/l para un incremento de 2,38 mmol/l. Lo que demuestra que en ambos grupos estudiados hubo incremento del hierro sérico. Al comparar el resultado final entre ambos grupos no se encontraron diferencias significativas (U de Mann-Whitney $Z = 0.319$ y $P = 0.749$). Esto implica que el suplemento nutricional y una correcta dieta pueden elevar las cifras de hierro sérico.

Existieron problemas nutricionales detectados en el grupo No.1. Al inicio del tratamiento la valoración nutricional arrojó que había dos pacientes sobrepeso, uno bajo peso y tres en su peso normal y la valoración nutricional final fue de un paciente sobrepeso y cinco normopeso. En el grupo No. 2 la valoración nutricional al inicio del tratamiento había un desnutrido (sexo masculino) y tres normopeso y al terminar el estudio se mantuvo igual. Lo que demuestra los problemas alimentarios de los pacientes tanto por exceso como por defecto fundamentalmente por malos hábitos acompañado de desconocimiento para confeccionar una dieta balanceada.

No se presentaron reacciones adversas al Panmiel, en la nuestra estudiada, pero si dos pacientes presentaron reacciones adversas a las sales ferrosas.

CONCLUSIONES

Ambos tratamientos provocaron un aumento de la hemoglobina en sangre, no hay diferencias entre el aumento del hierro sérico por tratamiento, se demuestran los malos hábitos alimentarios de los pacientes y no se presentaron reacciones adversas al Panmiel en la muestra estudiada.

RECOMENDACIONES

El tratamiento debe extenderse hasta seis meses para ambos grupos.

BIBLIOGRAFÍA

1. Sistema de Naciones Unidas en Cuba. Juntos contra la anemia. La Habana. Cuba.2013.
www.onu.org.cu
2. Morfi Samper R, Suárez Gómez D, Jiménez Morgado I, Rodríguez Lantigua G, Beyris Hevia R, Sanjuán Gómez G, et al. Efecto del complemento nutricional Apiasmín en la anemia del adulto mayor. Apiciencia.2015; XVII (1):20-33.
3. Estévez Rodríguez Y, Del Risco Ríos CA, Pérez Santana D, Lorenzo Martínez Y, Romero González Y. Descripción preliminar sensorial del Pan de abeja natural. Apiciencia.2014; XVI(3): 29-50.
4. Morfi Samper R, Pérez Piñeiro A, Moreno Sánchez R, Alarcón RI. Estudio de casos de ulcera por presión tratados con miel y propóleos. Apiciencia. 2012; 14(3):56-71.
5. Suárez Gómez D. Reformulación y estabilidad de los suplementos nutricionales con productos de la colmena. Apiciencia. 2012;14(2):15-30.