

MCT Oil och Liquigen

För kostbehandling där MCT fett är lämpligt

MCT Oil användas i utbyte av vanlig matolja i matlagning och bakning eller "huttas" som ett tillskott. Den är smakneutral. För barn under 16 år förskrivs den via läkemedelslicens.

Receptbroschyr finns på www.nutricia.se att ladda ner.

Liquigen är en fettemulsion bestående av 50% fett varav 97% är MCT fett. En emulsion lämpar sig särskilt väl när man vill blanda den med något vattenlösligt och mjölkigt så som ex.vis filmjolk, välling, sondmat etc. Skiktar sig inte på samma vis som en olja och fastnar inte i sondslangar och aggregat. Liquigen förskrivs via livsmedelsanvisning för barn under 16 år.

Tillfällen då **MCT oil alternativt Liquigen** kan användas;

- ketogen kostbehandling
- fett malabsorption
- kylotorax
- β -oxidationsdefekt
- leversjukdom med kolestas
- Cystisk fibros

Om MCT-fett;

- MCT fett utgör huvudsakligen de medellånga fettsyrorerna C8:0 och C10:0
- Absorberas och spjälkas på ett annat och snabbare sätt än LCT (långkedjiga fettsyror).
- Oberoende av galla och lipas för absorption
- Transporteras via tunntarmsväggen och hydrolyseras där av intracellulärt tarmcellslipas. Förs sen vidare direkt via portavenen till levern. (Alltså ej via lymfsystemet som LCT.
- Ger lägre energitäthet jämfört med LCT. (MCT-fett 7 kcal/g)
- Används huvudsakligen som energikälla för kroppen.
- Essentiella fettsyror måste tillgodoses med annat fett.
- MCT fett ökar ketonkroppsbildningen i levern.
- En viss risk för ketoacidosis kan finnas vid obehandlad diabetes typ 1.