

 Carlo Poma  Regione Lombardia  ASST Mantova	ISTRUZIONI PER DIETA DOSAGGIO ALDOSTERONE E RENINA <i>SMeL – Servizio Medicina del Laboratorio</i>	IO09UE Data 5/2/2019 Rev.2 Pagina 1 di 1
---	--	--

DIETA PER DOSAGGIO ALDOSTERONE E RENINA

Il paziente deve eseguire una dieta normosodica per i 3 giorni che precedono l'esecuzione dell'esame (3 g di sodio – 2000 Kcal circa).

COLAZIONE			
Latte intero	mL	250	in alternativa: 1 yogurt naturale o un frutto di stagione (escluso agrumi)
Zucchero (facoltativo)	g	10 (2 cucchiaini da caffè)	
Pane comune	g	50	in alternativa: 4/5 fette biscottate o crackers (g 40) o grissini (g 40)
SPUNTINO			
Frutta (escluso agrumi)	g	150	può essere consumata a pranzo
PRANZO			
Pasta o riso cotti in acqua insipida (con sugo di pomodoro o in bianco)	g	70	
Olio di oliva	g	5 (un cucchiaino da caffè)	
Parmigiano	g	10	
Carne ai ferri o al vapore o lessata (manzo o pollo o tacchino o coniglio)	g	100	in alternativa: trota (g 200) o merluzzo (g 100)
Verdura fresca o lessata in acqua insipida, in quantità a piacere (lattuga, bietola, cicoria, peperoni, zucchine, patate)			
Olio di oliva	g	15 (un cucchiaio da minestra)	
Pane comune	g	50	in alternativa: 4/5 fette biscottate o crackers o grissini (g 40)
Sale da cucina	g	1,5	da aggiungere esclusivamente sui cibi già cotti e sui cibi da consumare freschi
SPUNTINO			
Frutta di stagione (escluso agrumi)	g	150	può essere consumata a cena
CENA			
Pasta o riso cotti in acqua insipida (con sugo di pomodoro o in bianco)	g	70	in alternativa: pane comune (g 40)
Olio di oliva	g	5 (un cucchiaino da caffè)	
Parmigiano	g	10	
Carne ai ferri o al vapore o lessata in acqua insipida (manzo o pollo o tacchino o coniglio)	g	100	in alternativa: trota (g 200) o merluzzo (g 100) o mozzarella (g 100) o un uovo bollito
Verdura fresca o lessata in acqua insipida, in quantità a piacere (lattuga, bietola, cicoria, peperoni, zucchine, patate)			
Olio di oliva	g	15 (un cucchiaio da minestra)	
Pane comune	g	50	in alternativa: 4/5 fette biscottate o crackers (g 40) o grissini (g 40)
Sale da cucina	g	1,5	da aggiungere esclusivamente sui cibi già cotti e sui cibi da consumare freschi

- **TUTTI GLI ALIMENTI DEVONO ESSERE COTTI SENZA SALE**
- **LE GRAMMATURE RIPORTATE SONO RIFERITE AGLI ALIMENTI CRUDI E PRIVATI DI SCARTI**

LA DIREZIONE