

AFYA

Fiche produit

QU'EST-CE QUE AFYA ?

AFYA est un aliment comprimé prêt à consommer à valeur nutritive élevée. Il est conçu pour répondre à des besoins nutritionnels spécifiques pendant le traitement de personnes atteintes de l'infection au virus d'immunodéficience humaine (VIH) et/ou de la tuberculose (TB).

Ce produit n'est pas un médicament en ce sens qu'il ne guérit pas l'infection. Toutefois, dans de nombreux cas, il accroît la qualité de vie, prolonge la durée de vie et retarde la progression du sida.

Étant comprimé, AFYA offre le plus haut rapport d'alimentation équilibrée en termes de volume.

CONSOMMATION

AFYA peut être consommé directement sous forme de barre ou émietté dans de l'eau sous forme de bouillie.

Pour préparer une bouillie, utilisez 2 dl d'eau potable tiède bouillie par barre. En cas de consommation à sec, assurez-vous que de l'eau potable est disponible.

Les patients n'ayant pas beaucoup d'appétit et/ou souffrant d'infections buccales doivent consommer des repas moindres (1 tablette), mais fréquents tout au long de la journée.

DISTRIBUTION

AFYA doit être consommé non pas en remplacement, mais en complément des aliments ordinaires. Outre 35 g de protéines de haute qualité et environ 840 kcal d'énergie, trois barres par jour garantissent un apport journalier recommandé complet en vitamines et fournissent les oligoéléments indispensables aux adultes.

Recommandations

Enfants 0,5 à 3 ans :	1 barre par jour
Enfants 4 à 13 ans :	2 barres par jour
Adultes :	3 barres par jour

UTILISATION

- Traitement à domicile de séropositifs à titre de complément de l'alimentation ordinaire.
- Utilisation clinique durant le traitement médical de patients souffrant du VIH/SIDA et de la TB.

RESTRICTIONS

Il n'est pas recommandé d'utiliser AFYA dans les cas suivants :

- pour le traitement de personnes souffrant de malnutrition sévère ;
- pour les enfants âgés de moins de six mois, car le produit est à base de farine de froment ;

dans le cas des enfants âgés de moins de deux ans, AFYA doit de préférence être consommé sous la forme de bouillie.

POURQUOI RECOURIR À UNE INTERVENTION NUTRITIONNELLE DANS LES PROGRAMMES VIH/SIDA ?

La nutrition et le VIH sont étroitement liés : la déficience du système immunitaire liée à l'infection au VIH entraîne une malnutrition. À son tour, la malnutrition aggrave la déficience du système immunitaire, ce qui réduit le délai de progression du sida. Le prolongement de ce délai est crucial pour le bien-être du patient ainsi que pour sa famille en général et pour la société.

En complément de l'alimentation locale, AFYA couvre les besoins nutritionnels spécifiques des séropositifs. Dans la plupart des cas, ces compléments alimentaires réduisent le degré de malnutrition et renforcent le système immunitaire.

Une supplémentation en AFYA est importante tant pour les séropositifs en traitement anti-rétroviral que pour les patients qui ne suivent pas de traitement médicamenteux.

QUALITÉ NUTRITIVE

- Hauts niveaux d'énergie facilement digérée et exploitée.
- Combinaison de sources de protéines, qui offrent une teneur élevée et équilibrée en acides aminés essentiels.
- Haute teneur en protéines afin de maintenir le flux de protéines élevé chez les patients souffrant du VIH et de la TB.
- Tous les minéraux et vitamines essentiels et équilibrés pour garantir une grande utilisation nutritionnelle spécialement axée sur des facteurs nutritifs améliorant le système immunitaire.
- La teneur en facteurs anti-nutritifs est basse grâce à la sélection minutieuse des matières premières. Cela garantit l'absorption des oligoéléments essentiels et réduit les risques de réactions allergiques.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Aucun risque de croissance microbologique vu la très faible activité de l'eau dans le produit.
- Aucune teneur en lactose ou allergènes reconnus.
- Produit entièrement végétal ne contenant aucun ingrédient d'origine animale.
- Ne contient pas d'OGM.
- Acceptable pour tous les credos et toutes les cultures.
- Processus de fabrication sophistiqué, surveillé par des techniciens alimentaires et des nutritionnistes internes disposant de laboratoires de recherche et de contrôle appropriés.