

SEGUNDA EDICIÓN DEL CURSO INTERDISCIPLINAR SOBRE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO DE LA DISFÁGIA OROFARÍNGEA

El sábado 17 de setiembre de 2016 se realizó la jornada de presentación de productos comerciales que por causas ajenas a la dirección del curso se había aplazado.

En esta ocasión participaron las empresas Smoothfood España y Fresenius Kabi España, ambas con su central en Alemania y con delegación en Cataluña: Granollers y Barcelona respectivamente.

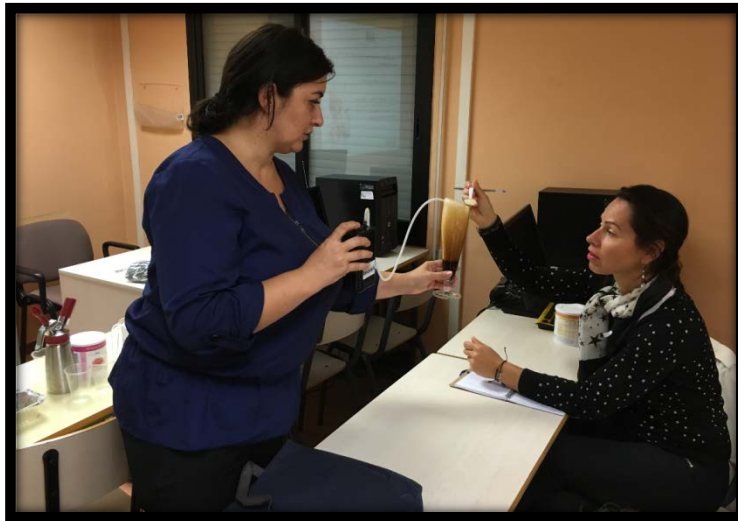
En primer lugar intervino Smoothfood quien presentó su gama de texturizantes desde Air Instant, espuma muy ligera de sabor intenso que sin ingerirse actúa como estimulador del reflejo de deglución, hasta Gelea Instant, producto que tanto se puede congelar como calentar (hasta 70° C) sin perder su consistencia. No obstante, debe puntualizarse que se hizo una gran incidencia en el producto Visco Instant como espesante de segunda gama con un elevado contenido de goma xantana, de manera que las dosis necesarias para conseguir los diferentes grados de consistencia (néctar, miel pudding) sean muy inferiores respecto a otros productos, especialmente de primera gama



La Sra. Àngels Dopacio durante la presentación de los productos de Smoothfood España

Con el producto Air Instant, la Sra. Dopacio presentó una espuma con sabor de café que preparó añadiendo un café acabado de preparar en un vaso de forma alta y de base estrecha y, seguidamente, incorporando el contenido de un sobre de Air Instant y poniendo en marcha una pequeña bomba de aire. De esta manera consiguió una espuma con un sabor muy concentrado de café que estimuló el reflejo de deglución de los asistentes.

Referente a la obtenció de diferents graus de consistència, se comparó el comportament de Visco Instant con otros productos y se comprobó que los de segunda gama gelifican de manera rápida y que mantienen esta consistencia de manera segura durante varias horas, a diferencia de los productos de primera gama, formados prácticamente por almidón (modificado o no) que presentan como principal inconveniente la sedimentación. Este hecho hace que muchos profesionales del sector (especialmente logopedas) presenten sus reservas por lo que a su idoneidad se refiere, a la hora de utilizarlos en la alimentación de pacientes que presenten el síndrome de disfagia.



Momento en que una de las asistentes cataba la espuma de café obtenida con Air Instant



Comprobación experimental del grado de consistencia utilizando diferentes espesantes alimentarios

En segundo lugar, la Sra. Silvia Luque hizo la presentación de los productos de Fresenius Kabi España.



La Sra. Luque preparando la presentación de los productos de Fresenius Kabi España (División Enteral)

En su presentación, la Sra. Luque remarcó las novedades que representa la gama de disfagia, en la que se han incluido cuatro productos: FRESUBIN® Thickened, FRESUBIN 2Kcal CREME, ESPESANTE Thick&easy y Fresubin Espesante.



Degustación de los productos de línea Kabi España

Por lo que se refiere a los espesantes alimentarios, presentó el producto de segunda gama (FRESUBIN® espesante) obtenido a partir de una mezcla de almidón y gomas.

Esta sesión se complementó con la presentación de los resultados experimentales que formaran parte de la Tesis Doctoral de la logopeda Marisa García, miembro del CRESCA, referente a la estabilidad temporal y comportamiento específico de los espesantes alimentarios para que sean considerados aptos para su utilización en alimentos destinados a pacientes con disfagia orofaríngea.