

Una nova mirada en el món dels triturats: els TEXTURITZATS

Published by [Jésica Pérez Carbonell](#) [1] on 02/02/2023 - 11:08 | Last modification: 03/02/2023 - 10:17



Quan parlem d'aliments texturitzats ens referim a una tècnica per crear la consistència adequada per a que les persones amb problemes de masticació puguin menjar.

Aquest tipus de tècnica es fa servir principalment a hospitals i geriàtrics, encara que també és emprada a l'alta gastronomia.

Amb aquesta tècnica es poden conservar millor els olors i els sabors dels aliments originals, i aquests passen a ser més melosos i homogenis.

En aquest mes de febrer el nostre servei de restauració comença a aplicar aquesta tècnica de forma continuada per a les persones acollides, sent una millora de la qualitat del nostre servei.

Al poder transformar el disseny de diferents condiments, els plats es fan més atractius a la vista, i el més important, mantenim les propietats nutritives i el volum de l'aliment a ingerir es redueix.

El preparat texturitzat es servirà en un bol isotèrmic apte per a microones i rentavaixelles, d'aquesta manera mantenim la responsabilitat social corporativa mediambiental evitant l'ús d'envasos d'un sol ús.

Segons alguns estudis, que han fet comparatives nutricionals dels tradicionals triturats amb "túrmix" convencional, respecte als aliments texturitzats, hem trobat que es produeix una millora energètica-proteica important, una major aportació de vitamines i minerals com el ferro, calci i zinc. Aquests afavoreixen la prevenció i/o millora de l'anèmia, osteoporosis o úlceres per pressió tan comuns en persones d'edats avançades. És per això que els experts conclouen que els aliments texturitzats són una millor opció alimentària front a la dieta "túrmix" convencional, ja que diversifica l'alimentació i s'evita la monotonia. Permet reduir el temps de recuperacions post-operatòries i convallescències en el cas dels hospitals i augmenta clarament la qualitat de vida de les persones usuàries de les Residències de la tercera edat.

Posar en marxa aquesta tècnica ha estat un repte per al nostre personal del servei de restauració, ha suposat un esforç afegit, adaptant-se als canvis que els nous processos culinaris marquen, per tal de donar un millor servei a les persones acollides que són la nostra raó de ser.

Categories: atenció a la persona usuària

Tags: restauració

Tags: persones acollides

Tags: texturitzats

• [2]



Source URL: <https://respir20.diba.cat/en/news/2023/02/02/nova-mirada-mon-dels-triturats-texturitzats>

Links:

[1] <https://respir20.diba.cat/en/members/perezcjsc>

[2] <https://respir20.diba.cat/node/5038>