



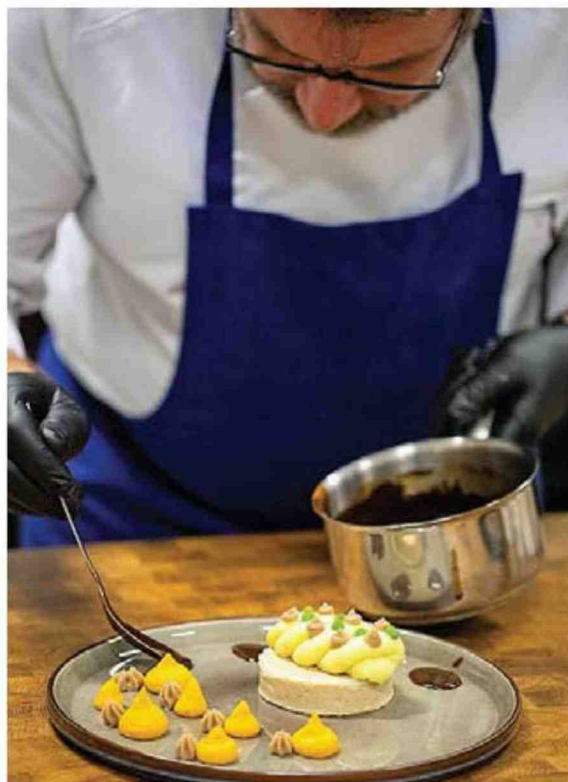
## NUTRITION

# Céréa'Gel veut révolutionner les textures modifiées

**D**églutir semble un acte à la portée de tout le monde. Pourtant, ce réflexe quotidien constitue pour un grand nombre de personnes atteintes de dysphagie un véritable défi. D'autant plus fort que cette difficulté conduit souvent les patients touchés à souffrir de dénutrition. Ce trouble de la déglutition est également la bête noire des cuisiniers officiant en maison de retraite ou dans un centre médico-social. Face à ce problème, les équipes R&D de Nutrisens, spécialiste français de l'alimentation médicale, ont planché durant de longs mois. Résultat : le fabricant dévoile aujourd'hui un nouveau texturant sans additif baptisé : Céréa'Gel. Il s'agit d'un

mélange de céréales et du savoir industriel de Nutrisens dont la texture (lisse et homogène) répond aux recommandations de l'International Dysphagia Diet Swallowing Disorders (IDDSI). « *Il est désormais possible de texturer avec un seul produit toutes les recettes qu'elles soient crues ou cuites, consommées à chaud ou à froid* », indique le fabricant.

Céréa'Gel permet de dresser facilement des assiettes en textures modifiées aux formes et couleurs appétissantes, tout en conservant les qualités nutritives et les saveurs. L'objectif premier étant de donner l'envie de manger aux personnes pour qui se nourrir n'est plus source de plaisir mais d'inquiétude. ●



© Nutrisens

Céréa'Gel permet de lier, épaissir, former, gélifier, ainsi que de réaliser du manger main en textures modifiées.

