Preparación de alimentos de textura modificada

Buena alimentación en el cuidado de los mayores

Preparación de alimentos de textura modificada

Buena alimentación en el cuidado de los mayores

HALLDE®

Food Preparation Machines
Made in Sweden

Preparación de alimentos de textura modificada publicado por AB Hällde Maskiner.

Texto: Jan Sigurdh, AB Hällde Maskiner

Fuentes: Livsmedelsverket (Administración Nacional de Alimentación de Suecia)
– “Bra mat i äldreomsorgen”, “Meny och Mat”, www.slv.se.

Dieta y nutrición – www.kostochnaring.se

Manual de nutrición – Municipio de Ljusdals, Kjell Olsson

Portada, diseño y gráficos originales: Eyeris Reklam, Haninge

Imágenes y gráficos: AB Hällde Maskiner y Thinkstockphotos.com

AB Hällde Maskiner
Box 1165, S-164 26 KISTA
SUECIA
Tel: +46 (0)8 587 730 00
Fax: +46 (0)8 587 730 30
Página web: hallde.com
E-mail: info@hallde.com

Food Preparation Machines
Made in Sweden

Contenidos

Introducción 7

Escala de textura alimentaria 9
- Entera y cortada 9
- Paté grueso 9
- Timbal 9
- Gelatina 10
- Líquido espeso 10
- Líquido fluido 10

Bebidas nutritivas y micronutrientes en polvo variados 13
- Bebidas nutritivas completas 13
- Bebidas nutritivas claras 13
- Micronutrientes en polvo variados 13

Seleccione la máquina ideal para cada cocina 15
- Máquinas HALLDE 15
- Tabla: Resultado y elección de la máquina 16
- Cortadora vertical / Licuadora HALLDE 18
- Máquina para la preparación de verduras HALLDE 19
- Cortadora combinada HALLDE 20
- Licuadora / Batidora HALLDE 21

Planificación de una buena alimentación y selección de alimentos 23
- Cereales, copos de maíz y pan 23
- Verduras 24
- Fruta y frutos del bosque 24
- Patatas, arroz y cereales 25
- Carne fresca y embutidos 25
- Pescado 26
- Leche y productos lácteos 26
- Salsas y toppings 27

La esperanza de vida y la media de edad están aumentando. Cada vez más personas necesitan ayuda en forma de alimentos de textura modificada. Los alimentos y la alimentación son importantes, no solo para satisfacer las necesidades nutricionales y energéticas, sino también para disfrutar de calidad de vida. El envejecimiento aumenta el riesgo de enfermedad y malnutrición. Por lo tanto, es importante que las comidas que se sirvan para el cuidado de los mayores sean de gran calidad y que se adapten a las necesidades, hábitos y preferencias de los mismos.

HALLDE ofrece consejos y trucos sobre cómo las máquinas y equipos HALLDE pueden utilizarse para la preparación de alimentos de textura modificada relativa al cuidado de los mayores. Pretendemos hacer hincapié en los aspectos importantes relacionados con los alimentos de textura modificada, por lo que dichos consejos van dirigidos a quienes se ocupan de los mayores. Los consejos se basan en las recomendaciones de la Livsmedelsverket (Administración Nacional de Alimentación de Suecia).

El envejecimiento aumenta el riesgo de enfermedad y malnutrición. Por lo tanto, es importante que las comidas que se sirven para el cuidado de mayores sean seguras y de gran calidad y que se adapten a las necesidades, hábitos y preferencias de los mismos.

Escala de Textura Alimentaria

Muchas personas de edad avanzada que requieren cuidados necesitan alimentos de textura modificada por problemas a la hora de masticar y tragar. Las distintas texturas se explican en la *Escala de Textura Alimentaria* y se dividen en los siguientes grupos:

Entera y cortada

La textura "entera y cortada" se refiere a alimentos de textura normal que se cortan en el plato cuando resulta necesario. Algunos ejemplos de dichos platos son carne entera o a trozos, pescado entero, platos de carne picada y salchicha, verduras, patatas, salsas y bebidas. Aquellas personas que sufren de sequedad en la garganta puede que necesiten mucha cantidad de salsa para poder tragar con facilidad.

Paté grueso

La textura "paté grueso" se caracteriza por ser ligera, suave y gruesa-granulosa, como por ejemplo, la de un suculento pastel de carne. Resulta fácil de cortar y comer con tenedor. Algunos ejemplos de esta textura son el paté grueso de carne, el pescado entero hervido, las verduras bien cocinadas y las patatas enteras o machacadas.

Timbal

La textura es delicada, suave, concentrada y consistentemente homogénea, como la de una tortilla francesa y resulta fácil de comer con tenedor o cuchara. No resulta muy difícil de masticar y presenta una textura homogénea. Es más poroso que el paté grueso. Algunos ejemplos de dichos platos son timbales de carne, pescado o verduras, purés, puré de patatas, patatas machacadas y salsas. Deberá servirse el plato con mucha salsa, ya que facilita su ingesta. Los timbales se preparan con purés pasados por tamiz, para asegurar una textura homogénea y sin pequeños trozos.

Se disfruta más de la comida cuando se pueden paladear los distintos componentes por separado (apariencia, sabor y tacto). Es importante tener esto en cuenta cuando se preparen alimentos de textura modificada. Por ejemplo, cuando se sirva pechuga de pollo con puré de patatas, salsa de nata y guisantes – el menú de textura modificada podría ser: timbal de pollo, puré de patatas, salsa de nata y puré de guisantes.

Gelatina

La textura se caracteriza por ser suave y resbaladiza, por lo que resulta fácil de comer incluso para aquellas personas con grandes dificultades para tragar. Los alimentos con textura de gelatina pueden comerse con cuchara o tenedor. Algunos ejemplos de dichos platos son gelatina fría de carne o de pescado, puré de verduras, gelatina fría de verduras y puré de patatas. Para aquellas personas que tienen dificultades para tragar, resulta mucho más sencillo comer los platos que cuentan con mucha salsa. Las salsas gruesas con textura de nata agria, salsa holandesa o crema son una buena alternativa a la gelatina. Los alimentos con textura de gelatina se hacen con puré pasado por tamiz y gelatina. Eso hace que tengan textura poco firme y homogénea, que se deshace en la boca. Resulta muy importante seguir unos protocolos de higiene muy estrictos cuando se preparan estos alimentos ya que se sirven fríos.

Líquidos espesos

Esta textura se caracteriza por ser suave y viscosa, similar al de la crème fraiche. Fluye de la cuchara en gotas pero no puede comerse con tenedor. Algunos ejemplos de estos platos son los mismos que para alimentos de textura líquida, pero en forma espesa. La textura es completamente suave, sin tropezones o trozos.

Líquidos fluidos

Esta textura se caracteriza por ser suave y fluida, similar al de la sopa de tomate. Se desliza por la cuchara y no se puede comer con tenedor. Algunos ejemplos de dichos platos son carnes enriquecidas, sopa de pescado y verdura servida con crème fraiche y macedonia con nata. Las sopas suaves, enriquecidas, calientes o frías se incluyen en esta textura. La textura es completamente suave, por lo que no hay tropezones ni trozos en la sopa. La textura líquida es menos cremosa que espesa.

Puesto que sólo los alimentos ingeridos proporcionan nutrientes y energía, resulta importante adaptar la composición y porción de los mismos a las necesidades, hábitos y preferencias de los mayores.

Timbal

Paté grueso

Entera y cortada

Gelatina

Líquidos espesos

Líquidos fluidos

Como asistente, es importante ser consciente de la diferencia entre las distintas bebidas nutritivas y los micronutrientes en polvo, cuándo han de usarse y cómo servirlos y añadirlos; dando prioridad a bebidas nutritivas que son ricas en nutrientes y que facilitan que las personas mayores ingieran las cantidades diarias necesarias.

Bebidas nutritivas y micronutrientes en polvo variados

Cuando no se pueden cubrir las necesidades nutricionales y energéticas con la dieta normal, las bebidas nutritivas son el suplemento perfecto. Las bebidas nutritivas deberán presentar altos contenidos en valores energéticos y nutrientes. La licuadora / batidora Hallde es ideal para crear sus propias bebidas energéticas siguiendo recetas calculadas nutricionalmente.

Bebidas nutritivas completas

Una bebida nutritiva completa deberá cubrir las necesidades energéticas y nutricionales del cuerpo. En teoría, esto significa que debería ser posible subsistir únicamente a base de bebidas nutritivas. Una bebida nutritiva completa contiene mucha fibra y, por lo tanto, es especialmente beneficiosa en caso de estreñimiento o diabetes. Por otro lado, también es bueno variar el contenido y preparar bebidas con distintos niveles de densidad energética, cantidades de proteína y contenido en fibra que se adapten a las necesidades de los mayores. Por esa razón, una bebida nutritiva completa es lo ideal para una comida entre horas, por la tarde o por la noche.

Bebidas nutritivas claras

Puesto que una bebida nutritiva clara está prácticamente libre de grasas y tiene una apariencia similar al de la limonada con un sabor claramente dulce, resulta apta como bebida en los almuerzos, en caso de nauseas o en el de absorción de grasas. Se deberán priorizar las bebidas enriquecidas claras más energéticas. En el caso de los diabéticos, las bebidas deberán consumirse durante las comidas para evitar que pueda haber una subida del índice glucémico. Podrá variar la densidad energética, la cantidad de proteína y el sabor de esta bebida clara en función de las necesidades del mayor.

Micronutrientes en polvo variados

Existen tres tipos de micronutrientes en polvo que pueden utilizarse como complementos a las bebidas nutritivas. Son polvos enriquecidos energéticamente, polvos proteicos y simples fortificadores en polvo – que pueden utilizarse para añadir más nutrientes a los alimentos y bebidas. Añadir nata o aceite a los alimentos o bebidas para aumentar el contenido energético también se considera enriquecimiento.

Independientemente de si trabaja en una gran cocina o en una pequeña, debería seleccionar una máquina que procese con rapidez para poder picar los alimentos sin que se recalienten. Eso facilita la preparación de los mismos y preserva los sabores y nutrientes.

Seleccione la máquina ideal para cada cocina

HALLDE cuenta con varias máquinas que se adaptan al uso del cuidado de los mayores y al de la atención médica. La elección que haga de la máquina es importante. No sólo para poder trabajar de manera rápida y eficaz en la cocina, sino, sobre todo para preservar al máximo el sabor, color y nutrientes de los alimentos.

MÁQUINAS HALLDE

A la hora de diseñar nuestras máquinas contamos con más de 70 años de experiencia en la industria de preparación de alimentos. Desarrollamos, fabricamos y vendemos máquinas de alta calidad para la preparación de alimentos que son sencillas de usar y limpiar.
Las máquinas HALLDE son ideales para la preparación de alimentos de textura modificada, donde dicha textura es tan importante como los requisitos de salud e higiene.

Nuestras máquinas se diseñan poniendo especial atención en:

- A Una gran variedad de posibilidades de preparación
- Alta capacidad
- Resultados perfectos
- Diseño intuitivo y ergonomía perfecta
- Limpieza rápida y fácil y niveles de higiene inmejorables
- Colocación estable, fácil de mover y práctico almacenamiento
- Seguridad ejemplar
- Calidad insuperable

Las máquinas Hallde crean las condiciones idóneas

para un resultado perfecto

Muchas personas mayores sienten que la comida ya no sabe igual que antes o que no tiene ningún tipo de sabor. En la mayoría de los casos, esto se debe a que el envejecimiento conlleva cambios en los sentidos del olfato y del gusto. Una comida de calidad, correctamente preparada y variada es esencial para asegurar que la comida no se queda en el plato. "¿Qué preparamos hoy?

"¿Qué preparamos hoy?

Resultado	Estructura	Textura
Entera y cortada	Alimentos normales cortados en el momento según las necesidades.	La misma que la de los alimentos normales.
Paté grueso	Ligera, suave y gruesa-granulosa.	Como un suculento pastel de carne. Fácil de cortar y comer con tenedor.
Timbales	Suave, homogénea, intensa y compacta.	Como una tortilla francesa, sin trozos Puede comerse con tenedor o con cuchara.
Gelatina	Suave y resbaladiza	Como gelatina de grosellas, sin trozos ni grumos. Puede comerse con cuchara o tenedor.
Líquidos espesos	Suave y viscosa.	Como la crema agria. Puede comerse con tenedor pero se cae.
Líquidos fluidos	Suave y ligera.	Como la sopa de tomate (en puré) sin trozos ni grumos.
Bebidas nutritivas	Suave y ligera.	Como la de una bebida.

Elegir la mejor máquina

Máquina para la preparación de verduras HALLDE	Cortadora vertical / Licuadora HALLDE	Cortadora combinada HALLDE	Licuadora / Batidora HALLDE
x		x	
	x	x	
	x	x	
	x	x	
	x	x	x
	x	x	x
	x	x	x

Para más información, descargue el folleto informativo sobre la cortadora vertical/licuadora HALLDE.

Cortadora vertical / Licuadora Hallde

HALLDE ha desarrollado cortadoras y licuadoras verticales adaptadas a las exigencias de la preparación de alimentos de textura modificada.

El programa de la cortadora y licuadora vertical de HALLDE cuenta con seis modelos con capacidad para volúmenes de 3 a 6 litros. Todos los modelos están diseñados para procesar ingredientes cocinados y crudos sin necesidad de añadir líquidos. Esto significa que el sabor, el contenido nutricional y las propiedades energéticas se conservan durante el proceso de preparación.

La cortadora vertical / licuadora HALLDE funciona a dos velocidades, 1.500 y 3.000 rpm, según el modelo, lo que hace posible obtener le textura exacta que se desee.

El diseño especial de nuestros cuchillas y un sistema de rallado único permiten procesar los alimentos a velocidades vertiginosas, lo que representa una ventaja ya que reduce el calentamiento de los ingredientes y, por tanto, garantiza la calidad y la conservación del valor nutricional de los mismos.

El trabajo en la preparación de la comida de los mayores debería centrarse en prevenir la malnutrición y en promover una buena calidad de vida.
Es de vital importancia que los alimentos se adapten a las necesidades individuales y a los hábitos y preferencias de los mayores.

Para más información, descargue el folleto informativo sobre la máquina para la preparación de verduras HALLDE.

Máquina para la preparación de verduras Hallde

Las máquinas para la preparación de verduras HALLDE están totalmente adaptadas a las cocinas industriales en las que se preparan y cocinan alimentos con textura modificada.

La variedad de máquinas para la preparación de verduras HALLDE ofrece ocho modelos distintos con capacidades de entre 2 y 40 kg/minuto.

Todos los modelos poseen un gran alimentador que hace más fácil la preparación de verduras de gran tamaño como el repollo o la lechuga iceberg. Las máquinas cuentan con una amplia selección de herramientas de corte que le permitirán cortar en rodajas, juliana y rodajas onduladas, rallar o triturar y cortar en dados de distintos tamaños.

Las máquinas para la preparación de verduras HALLDE funcionan a 350–500 rpm según el modelo. La optimización de la velocidad proporciona un corte inmejorable, lo que se traduce en la conservación del valor nutricional y en que no se pierden los líquidos de los alimentos durante el proceso de preparación. Así, la oxidación de los alimentos se reduce y se alarga su vida útil.

Para más información, descargue el folleto informativo sobre la cortadora combinada HALLDE.

Cortadora combinada Hallde

Las cortadoras combinadas HALLDE combinan una máquina para la preparación de verduras con una cortadora / licuadora. La cortadora combinada reúne los beneficios de la cortadora vertical / licuadora y de la máquina para la preparación de verduras, lo que la convierte en una herramienta ideal para la preparación de alimentos de textura modificada.

La máquina funciona de la misma forma que la cortadora vertical / licuadora HALLDE, con cuchillas especialmente diseñadas y un sistema de rallado. Estas características permiten una elevada velocidad de procesado. Además, cuando la máquina se utiliza en el modo de preparación de verduras, corta en rodajas, juliana y rodajas onduladas, ralla y corta en dados, al igual que la máquina para la preparación de verduras HALLDE.

En su función de máquina para la preparación de verduras, la cortadora combinada HALLDE tiene una capacidad de 2 kg/minuto; en modo cortadora vertical / licuadora, admite hasta 3 litros de volumen total, que equivale a una capacidad de 80 raciones.

Para más información, descargue el folleto informativo sobre la batidora/licuadora HALLDE.

Licuadora / Batidora Hallde

La licuadora / batidora HALLDE está diseñada para la preparación de alimentos en cocinas de catering profesionales y es un complemento excelente para la cortadora vertical / licuadora HALLDE en la preparación de ingredientes líquidos y poco espesos. Por ejemplo, la licuadora / batidora es idónea para preparar bebidas nutricionales.

La licuadora / batidora HALLDE tiene una velocidad variable de 15.000 rpm. Debido a la alta velocidad, los ingredientes líquidos o poco viscosos se procesan muy rápido y la sopa, por ejemplo, se puede preparar con una estructura muy fina.

”Las personas mayores pueden padecer numerosas enfermedades y deterioros funcionales que les dificulten masticar y tragar. La textura de los alimentos necesita adaptarse a las necesidades específicas de cada individuo, ya que, al igual que las personas que no presentan este tipo de problemas, tienen derecho a probar comidas sabrosas y atractivas.”

A fin de preparar comida saludable, con buenos ingredientes y que cumpla con las recomendaciones nutricionales, es aconsejable que la organización se ponga en contacto con profesionales que posean habilidades y conocimientos dietéticos. Estas labores las desempeñan normalmente dietistas administrativos convenientemente formados, dietistas o asesores dietéticos.

Planificación de una buena alimentación y selección de alimentos

Cuando se planifica la alimentación de las personas mayores, es importante tener presente que esas personas han tenido muchos años para descubrir los sabores y los platos que les gustan. Las costumbres y las preferencias de sabores son factores fundamentales que intervienen en el apetito y la calidad de vida. Dado que muchas personas mayores no tienen mucho apetito pero a la vez necesitan los nutrientes suficientes y toda la energía posible, es de especial importancia adaptar la elección de ingredientes y la planificación de los menús a sus necesidades específicas y a sus preferencias en cuanto a los sabores.

Cereales, semillas y pan

Para muchas personas mayores, el pan constituye un importante complemento alimenticio en el desayuno u otras comidas. El pan es rico en carbohidratos y fibra pero en la mayoría de los casos es necesario complementarlo con grasas alimenticias y fiambres para aumentar la energía y el contenido proteico. La elección del tipo de pan y si debe ser blanco o integral dependerá de las necesidades y preferencias de los mayores.

Los cereales y las gachas son ricos en nutrientes. Las gachas pueden hacerse a base de distintos tipos de cereales y puede aumentarse su valor energético si se preparan con leche o añadiendo grasa alimenticia.

Con la cortadora combinada HALLDE, podrá preparar un sabroso paté de fiambre para untar en pan. La cortadora combinada HALLDE puede procesar tanto ingredientes cocinados como crudos sin necesidad de añadir líquidos.

Verduras

La mayoría de las verduras contienen fibra, vitaminas y minerales importantes. No obstante, proporcionan poca energía porque contienen abundante agua. Las verduras deberían incluirse en pequeñas cantidades en la comida y en la cena. Las verduras cocidas se mastican mejor que las crudas y pueden enriquecerse energéticamente y hacerse más fáciles de masticar con ayuda de una pequeña cantidad de grasa alimentaria o guisándolas. Las verduras crudas y las ensaladas pueden cortarse en trozos pequeños o rallarse finamente y condimentarse con aceite.

La máquina para la preparación de verduras HALLDE hace mucho más fácil la preparación de las verduras de gran tamaño tales como el repollo o la lechuga iceberg. Un buen resultado de corte asegura la conservación del contenido nutricional.

Fruta y frutos del bosque

La fruta y los frutos del bosque contienen vitaminas y minerales esenciales. La gran mayoría de las frutas y los frutos del bosque también contienen fibra, como la pectina, que favorece la función intestinal. Las frutas y los frutos del bosque también proporcionan color y sabor a muchos platos. La fruta fresca tiene un bajo contenido enérgico y, por tanto, se le puede sacar un mayor partido si se mezcla con alimentos grasos como los postres. La fruta y los frutos del bosque cocinados o conservados son más fáciles de ingerir.

La licuadora / batidora HALLDE mezcla las frutas ricas en vitamina C y los frutos del bosque. Gracias a su alta velocidad, el producto se convierte rápidamente en sopas coloridas, salsas y bebidas nutritivas.

Patatas, arroz y cereales

Las patatas son alimentos básicos que normalmente se incorporan en comidas y cenas. El sabor y el contenido nutricional de las patatas cocidas se reduce cuando, una vez cocinadas, se alarga su exposición al calor, por tanto, no es recomendable que pase mucho tiempo desde que se cocinan hasta que se sirven. En el caso de las patatas gratinadas, guisadas o fritas, el calor no supone un gran problema y no pierden el sabor. El puré de patatas es fácil de masticar y, además, se puede aumentar su valor nutricional con nata o grasa alimentaria.

El arroz y la pasta, así como el trigo de bulgur, el cuscús y algunas legumbres, pueden ayudar a variar el menú y ser un buen complemento de las patatas tradicionales. Elija aquello que le guste.

La cortadora/licuadora vertical HALLDE le permitirá preparar deliciosos purés de patatas. La máquina tiene dos velocidades que le permitirán conseguir la textura deseada.

Carne fresca y embutidos

Gran parte de las carnes frescas y embutidos constituyen una gran fuente de proteínas. Normalmente, los embutidos son fáciles de masticar y las variedades que contienen grasas proporcionan mucha energía. En ocasiones, la carne fresca puede ser difícil de masticar, por lo que, en estos casos, la carne picada o troceada puede ser una buena opción. La forma en la que se cocinan los alimentos también afecta a su textura. Incluso cuando se trata de fiambres, es importante elegir las variedades que sean fáciles de masticar y tragar.

Con la cortadora combinada HALLDE, podrá preparar de manera rápida y fácil dados de carne frita con cebolla. Se pueden utilizar los mismos ingredientes para preparar un paté grueso para aquellas personas mayores que tienen problemas al masticar.

Pescado

El pescado es una fuente importante de ácidos grasos esenciales y de vitamina D. Además, es fácil de masticar y, tanto el blanco como el azul, se pueden incluir en el menú varias veces por semana. La Administración Nacional de Alimentación Sueca recomienda comer pescado al menos tres veces por semana. Es recomendable combinar el pescado cocido con salsas ricas en energía para alcanzar el valor energético recomendado. Normalmente, el pescado cocido tiene un color aburrido, por lo que es buena idea acompañarlo de guarniciones vistosas y coloridas, como eneldo, limón, tomate y verduras, que le darán un aspecto mucho más apetitoso.

La cortadora vertical / licuadora permite mezclar patatas y pescado para conseguir una sopa deliciosa. Añada un poco de grasa o nata para mejorar el sabor.

Leche y productos lácteos

La leche y otros lácteos son una fuente esencial de, por ejemplo, calcio. Los lácteos ricos en grasas añaden un mayor valor energético a las comidas, incluso cuando las raciones no son especialmente grandes. La leche entera proporciona más energía que la desnatada, aunque contiene menos vitamina D. El tipo de leche que debe servirse depende tanto de las necesidades como de las preferencias de sabor de quien la va a ingerir. El yogur se puede servir como acompañamiento en diversos platos o en el desayuno y entre comidas. Tanto la nata como la crema agria se pueden utilizar en salsas frías y calientes, guisos, sopas y otros platos, lo que incrementará el valor energético.

La máquina para la preparación de verduras HALLDE incluye una amplia selección de herramientas de corte que le permitirán cortar en rodajas, juliana y rodajas onduladas, rallar o triturar y cortar en dados. Las rodajas onduladas de zanahoria para mojar en yogur no solo son vistosas y apetecibles, sino que contienen vitamina A y calcio.

Salsas y toppings

Las salsas son un acompañamiento fundamental de la mayoría de los platos. La salsa se mezcla con el sabor de la comida y puede ser un gran suplemento energético si se enriquece con, por ejemplo, grasa alimentaria o nata. Además, las salsas pueden facilitar la deglución de las comidas; por tanto, es una buena idea acompañar todos los platos con una gran cantidad de salsa, incluso aquellos platos que normalmente se sirven sin salsa, como los guisos.

Prepare una salsa deliciosa y nutritiva con la licuadora / batidora HALLDE. Puede utilizarse para mezclar, batir, licuar, y picar los ingredientes de sopas, salsas, roux, bebidas nutritivas y zumos.

Elija la mejor opción

HALLDE cuenta con varias máquinas que se adaptan al uso del cuidado de los mayores y al de la atención médica. Este documento describe solo algunos de nuestros modelos recomendados. ¿Qué máquina necesita?

HALLDE®

Food Preparation Machines
Made in Sweden

La esperanza de vida y la media de edad están aumentando. Cada vez más personas necesitan ayuda en forma de alimentos de textura modificada. Los alimentos y la alimentación son importantes, no solo para satisfacer las necesidades nutricionales y energéticas, sino también para disfrutar de calidad de vida.

HALLDE ofrece consejos y trucos sobre cómo las máquinas y equipos HALLDE pueden utilizarse para la preparación de alimentos de textura modificada relativa al cuidado de los mayores. Pretendemos hacer hincapié en los aspectos importantes relacionados con los alimentos de textura modificada, por lo que dichos consejos van dirigidos a quienes se ocupan de los mayores. Los consejos se basan en las recomendaciones de la Livsmedelsverket (Administración Nacional de Alimentación de Suecia).