



Aguas gelificadas de Nestlé Health Science, soluciones innovadoras para tratar la disfagia

28-07-2017

Nestlé Health Science ha lanzado 'Resource Aqua+ gelificada 3n1', la primera agua gelificada refrescante del mercado en textura pudín, con fibra para la hidratación y regulación del tránsito intestinal. Una nueva solución para la hidratación del paciente con disfagia.

Las personas que padecen disfagia, una alteración que provoca dificultad y molestias al tragar, tienen un elevado riesgo de deshidratación y sus consecuencias pueden llegar a ser muy graves. El 23% de los mayores de 70 años que viven en casa sufren este trastorno. En residencias geriátricas, la cifra se eleva a un 69% y a casi un 48% en el caso de los ancianos frágiles hospitalizados por enfermedad aguda. Se trata de un síndrome cada vez más frecuente entre la población mayor debido fundamentalmente al aumento de la prevalencia de patologías crónicas como la enfermedad de Alzheimer o Parkinson que repercute de forma negativa en su calidad de vida. Este tipo de pacientes tiene dificultades al ingerir líquidos debido al elevado riesgo de que se dirijan a los pulmones y provoquen una infección respiratoria. Para evitar este riesgo disponen de bebidas específicas de textura modificada que facilitan la ingesta hídrica diaria.

Nestlé Health Science ha lanzado una bebida refrescante con textura pudín para la hidratación de los pacientes con disfagia: 'Resource Aqua+ gelificada 3n1'. Se trata de un producto único por sus ingredientes específicos que proporciona tres beneficios: hidratación, estimulación y regulación. Es muy hidratante ya que contiene un 91% de agua en textura pudín. Por otro lado, destaca su capacidad de estimulación de la deglución al facilitar la producción de saliva y proporcionar una sensación de frescor en la boca gracias a una mezcla única de ingredientes denominada Quench. Además, por su elevado aporte en fibra alimentaria (PHGG, por sus siglas en inglés Goma Guar Parcialmente Hidrolizada) especialmente necesario en este tipo de pacientes, ayuda a regular el tránsito intestinal.

Las aguas gelificadas son una buena opción para la hidratación del paciente con disfagia por su conveniencia, ya que están listas para ser utilizadas y mantienen su textura incluso a temperatura ambiente. A diferencia de las gelatinas, que pueden disolverse en la boca y requieren frío para mantener su textura, las aguas gelificadas se disuelven en el estómago, facilitando así su correcta

deglución hacia el aparato digestivo.

Para intentar superar los problemas al tragar, lo más importante es modificar la consistencia de los alimentos y de los líquidos. Los líquidos espesados facilitan la ingesta hídrica y previenen la deshidratación, y los sólidos triturados facilitan la formación del bolo alimenticio en la boca. Una textura suave, homogénea y sin grumos favorecerá una deglución más lenta y minimizará el riesgo de que pasen a los pulmones y provoquen una infección respiratoria.

Cada persona en función de su situación requerirá de una consistencia diferente, más líquida (tipo néctar) o más espesa (tipo pudín). Los profesionales sanitarios serán quienes, tras una evaluación previa, recomendarán al paciente la textura más indicada.

Impacto en la calidad de vida

Las personas que padecen disfagia pueden tener tanto dificultades para formar en la boca el bolo alimenticio como para que éste se desplace correctamente desde la boca hasta el estómago.

Muchas veces la causa de la disfagia son enfermedades neurológicas u obstructivas que provocan un mal funcionamiento o falta de coordinación de las áreas implicadas en el proceso de deglución (labios, lengua y músculos de la garganta y del esófago). Las principales enfermedades causantes de disfagia son: el ictus, la enfermedad de Alzheimer, la enfermedad de Parkinson, la esclerosis múltiple y el cáncer de cabeza y cuello. Las personas mayores es otro de los colectivos afectados, debido a los cambios producidos durante el proceso natural de envejecimiento.

Contacta con [Nestlé Health Science](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Las gelatinas: un riesgo para la salud en los pacientes con problemas de disfagia](#)