



## 'Saborea', la solución de Sodexo para personas con dificultades de masticación

16-07-2014

Sodexo presenta su oferta en alimentación natural adaptada 'Saborea', una solución integral dirigida a personas con dificultades de masticación y/o deglución, y basada en conseguir texturas modificadas sobre recetas tradicionales. Gracias a 'Saborea', los mayores tienen la posibilidad de seguir disfrutando del placer de comer platos tradicionales con una textura adaptada a sus necesidades como la paella, el marmitako, los churros con chocolate o la tarta de manzana. Se trata de una propuesta gastronómica innovadora que garantiza el aporte energético y nutricional diario de los usuarios.

La oferta se estructura en dos temporadas, otoño/invierno y primavera/verano, para poder contar con ingredientes de cada época del año. Además, se ha desarrollado una carta dulce para completar las ingestas diarias del desayuno y la merienda. Esto supone un gran avance respecto a las soluciones de estas características que existen en el mercado.

El éxito de 'Saborea' radica en ser fiel a la receta tradicional. Para ello, se utilizan materias primas naturales y se texturizan los alimentos sin perder sus nutrientes, conservando el aroma, el sabor y el color de la receta original. El proceso tecnológico desarrollado por Sodexo permite que los platos mantengan las mismas propiedades que las versiones sin texturizar.

Con este nuevo servicio, Sodexo refuerza su apuesta por este sector en un momento en el que se percibe un envejecimiento de la población, como así lo atestiguan los últimos datos del INE (Instituto Nacional de Estadística), quien asegura que la esperanza de vida se sitúa en nuestro país en los 82,8 años, la más alta de la última serie analizada. De hecho, diferentes estudios médicos aseguran que aproximadamente un 50% de los ancianos mayores de 80 años y pacientes con enfermedades neurológicas sufren disfagia.

*"Sabemos que el momento de la comida es uno de los más importantes y valorados por nuestros residentes en su día a día. Por ello, el objetivo de 'Saborea' ha sido el desarrollo de una gama de productos de gran aceptación, que garanticen el placer de comer a todos los usuarios", explica Carlos Magraner, Responsable I+D en Sodexo España. "Para el departamento de Food Intelligence, 'Saborea' ha sido todo un reto. Teníamos que conseguir un producto nutricionalmente equilibrado, con un sabor casero, y una textura homogénea. Estamos convencidos, y así nos lo hacen constar nuestros clientes, que 'Saborea' cumple con todos los parámetros de calidad que buscábamos"*

Por último, y teniendo en cuenta que para el colectivo al que se dirige tiene una especial importancia el aporte diario en fibra, Sodexo ha desarrollado en exclusiva una mezcla de salvados integrales solubles para poder transformar de manera instantánea, una ración de 'Saborea' a una de 'Saborea rica en fibra'. De esta manera se garantiza un aporte extra en fibra, en el caso que así sea requerido.

Sodexo ofrece este servicio en una treintena de centros residenciales desde mediados de 2013, habiendo suministrado ya más de 500.000 raciones hasta la fecha.

[www.solucionesdeserviciosodexo.es](http://www.solucionesdeserviciosodexo.es)