



'T-Gusta', dietas de textura modificada que conservan todo su sabor original

18-06-2014

Con el objetivo de mejorar la calidad de vida de los pacientes con necesidades especiales, ISS Restauración ha desarrollado las cremas 'T-Gusta', una gama de dietas de textura modificada que conservan el sabor original. Las cremas se elaboran en la cocina de la residencia Torres Falguera de Terrassa, centro donde se testaron por primera vez; actualmente se sirven 1.800 raciones diarias entre pacientes de distintas residencias.

Comer es, para muchos, uno de los mayores placeres de la vida. En cada comida descubrimos un mundo de sabores que nacen de la combinación de las cuatro sensaciones gustosas primarias: ácido, salado, dulce y amargo. Este gran abanico de sabores provoca que el gusto se considere el sentido más íntimo, extremadamente particular y personal pues cada uno muestra preferencias por un sabor u otro. En nuestro día a día no nos damos cuenta de estos pequeños detalles porque tenemos tan incorporado el acto de comer a nuestra rutina que olvidamos su relevancia pero, ¿cómo nos afectaría el dejar de disfrutar de este gran placer?

Existe un gran número de personas que, por una u otra razón, no pueden alimentarse con normalidad ya que necesitan nutrirse mediante una dieta especial, de textura modificada, fácil de masticar y de ingerir. Frente a estas dificultades funcionales, la mayor fuente de ingesta para este colectivo (principalmente enfermos con problemas maxilofaciales o personas de tercera edad), son los triturados. El problema: la mayoría de ellos se asemejan en sabor y textura, lo que provoca que el acto de comer pueda convertirse en una acción poco atractiva y rutinaria, que con el tiempo se pueda llegar a crear una aversión por parte del paciente.

Con el objetivo de mejorar la calidad de vida estas personas, la división de Restauración de ISS España ha evolucionado el concepto de los triturados con la innovadora gama 'T-Gusta', un abanico de dietas de textura modificada que conservan el sabor original sin restar sabor a los alimentos.

Las cremas se elaboran en la cocina de la residencia Torres Falguera de Terrassa, centro donde se testaron por primera vez. La compañía, que ha invertido 200.000 euros en maquinaria y formación de personal especializado, ofrece actualmente hasta 1.800 raciones diarias de estas dietas entre pacientes de distintas residencias. *"Estamos muy contentos con la buena acogida por parte de los pacientes, que nos aseguran que han vuelto a recordar el gusto de según qué platos. Esto es un orgullo para nosotros"*, asegura **Tomás Aldea**

, chef de ISS Restauración. *“Antes de servir cualquiera de las variedades que ofrecemos nos aseguramos que mantienen todos los nutrientes y realizamos catas a ciegas entre nuestros trabajadores para comprobar que hemos logrado el objetivo de mantener las cualidades gustativas de los platos”*, añade.

Buenas para el gusto... buenas para la salud

La investigación y el esfuerzo han valido la pena ya que la acogida por parte de los residentes ha sido gratamente positiva. *“Los usuarios que se pueden expresar nos han comentado que les gustan mucho”*, señala **Josep Datzira**, director técnico de la residencia Torres Falguera de Terrassa, quien añade que *“hablamos de pacientes con una realidad sensorial muy desarrollada y por este motivo valoran muy positivamente la variabilidad de colores, olores, textura y, sobre todo, el gusto. Los usuarios nos comentan que ahora comen lo que les apetece y no lo que se supone que deben ingerir. Los triturados de antes les generaban cierto aburrimiento e incluso rechazo y en cambio ahora tienen ganas de comer”*.

Varios estudios demuestran que el hecho de comer los alimentos que uno prefiere puede estimular la liberación de serotonina y endorfinas, hormonas que mejoran el humor. *“Una buena alimentación va más allá de una necesidad fisiológica. El sabor de un alimento y el placer que produce mejora el estado anímico y el bienestar”*, comenta **Alexandra Hellín**, nutricionista de ISS Restauración en la residencia. *“Es importante seguir disfrutando de los sabores aunque sea a través de comida de textura modificada”*, concluye.

Según afirma Josep Datzira, en términos de salud se han reducido considerablemente las úlceras por presión (llagas) ya que las cremas 'T-Gusta', aportan más proteínas porque son platos más equilibrados y tienen un mejor valor nutricional. *“Otra mejora de salud es que los usuarios han aumentado de peso porque les hemos hecho recuperar el deseo de comer. Para nosotros es muy importante dar calidad de vida y bienestar a nuestros usuarios. Son personas que han pasado hambre durante la posguerra y que por este motivo valoran aún más el acto de comer”*, añade el director técnico de la residencia.

Actualmente, ISS España ofrece hasta 14 platos distintos entre los que destacan el 'Pollo a l'ast con chips' o el 'Suquet de rape', sin olvidar las verduras con patatas o los canelones. *“Pero nuestra intención es seguir innovando para ampliar nuestra gama y seguir mejorando la calidad de vida de los pacientes”*, afirma el chef. Aumentar la oferta culinaria es algo *“que nos piden los familiares de los residentes”*, señala Datzira, quien comenta que *“este colectivo valora las cremas 'T-Gusta' como todo un éxito porque hemos conseguido mejorar la calidad de vida de los suyos”*.