

Delical Gelodiet

POUDRE ÉPAISSISSANTE

Denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales

Les avantages DELICAL Gelodiet

Poudre épaississante

- ✓ Dissolution instantanée,
- ✓ Épaississement instantané et homogène,
- ✓ Consistance stable = efficace à chaud comme à froid, résistant à l'amylase salivaire en bouche, le temps de la déglutition
- ✓ **Goût neutre**
- ✓ **Sans lactose, sans gluten**
- ✓ Hautes propriétés viscosifiantes
- ✓ pH neutre
- ✓ Disponible en boîte de 225g avec dosette de 4.6g et en étui de sachet de 7g
- ✓  Fabriqué en France.



Indications :

- ✓ Troubles de la déglutition liés aux liquides (maladies neurodégénératives, maladies neurologiques, AVC...)
- ✓ Déglutition douloureuse (cancers ou chirurgie de la sphère ORL...)
- ✓ Rééducation de la fonction de déglutition, traumatisme post-opératoire,
- ✓ Peut s'utiliser en cas de troubles du métabolisme glucidique.

Avis important :

Convient aux enfants à partir de 3 ans. Il convient de s'assurer que la texture est adaptée aux capacités de déglutition du patient. A utiliser sous contrôle médical, comme épaississant alimentaire, uniquement en complément de l'alimentation habituelle. Ne convient pas aux enfants de moins de 3 ans.

INGREDIENTS :

Amidon transformé de maïs, inuline de chicorée, épaississants (gomme de guar, gomme de konjac).

ONSEILS D'UTILISATION :

La quantité de poudre épaississante est à adapter aux besoins du patient en fonction de la texture souhaitée.

L'épaississement se fait à chaud comme à froid et reste stable dans le temps. Une fois épaissi, le produit se conserve comme un aliment et peut être congelé.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Par mesurette de 4,6 g	Par sachet de 7g
Valeur Énergétique (kJ / kcal)	1474 / 348	68 / 16	103 / 24
Matières Grasses (g)	0,1	0,005	0,01
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0,0	0,0
Glucides (g) (92% AET*)	79,9	3,7	5,6
Dont sucres (g)	0,9	0,04	0,1
Dont lactose (g)	< 0,01	< 0,01	< 0,01
Fibres alimentaires (g) (8% AET*)	13,1	0,6	0,9
Protéines (g) (0% AET*)	0,4	0,02	0,03
Sel (g)	0,42	0,02	0,03
Sels Minéraux			
Sodium (mg)	169	7,8	11,8

*AET : apports énergétiques totaux

Conditionnement en boîte :

primaire :

Boîte prête à l'emploi avec dosette de 4,6 g

225 g

secondaire :

Carton de 12 boîtes

Dimensions extérieures carton (L x h x l) :

430 x 320 x 150 mm

Poids net du carton :

2,70 kg

Poids brut du carton :

4,45 kg

Conditionnement en sachet :

primaire :

Sachet de 7g

7 g

secondaire :

Etui de 40 sachets de 7g

280 g

tertiaire :

Carton de 12 étuis

Dimensions extérieures carton (L x h x l) :

350 x 320 x 310 mm

Poids net du carton :

3,36 kg

Poids brut du carton :

5,9 kg

4 niveaux d'épaississement afin de s'adapter à toutes les pathologies.

Quantité recommandée pour 200ml

Niveau IDDSI*	1 Très légèrement épais	2 Légèrement épais	3 Modérément épais	4 Très épais
TEXTURE** (ancienne dénomination)	SIROP/NECTAR		CRÈME/MIEL	PURÉE ÉPAISSE / PUDDING
VISCOSITÉ (cP)	51-350		351-1750	> 1750
DOSETTE(S) RASE(S) /200 ml	1,5 dosette		2,5 dosettes	3 dosettes
SACHET(S) /200 ml	1 sachet	1 sachet + 1 cuill. café rase	1 sachet + 2 cuill. café rases	2 sachets

1 mesurette = 4,6 g de poudre

1 cuillère à café = 2.3g de poudre

*International Dysphagia Diet Standardisation Initiative

Mode de préparation :

Étape 1

Rajouter la poudre dans le liquide ou l'aliment.



Étape 2

Mélanger vigoureusement pendant 15 à 20 secondes avec un fouet ou une fourchette jusqu'à dissolution complète de la poudre.



Patienter 2 minutes afin que le mélange épaississe. C'est prêt !



CONSERVATION :

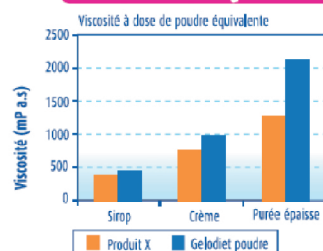
DDM : 24 mois.

Avant ouverture, conserver à température ambiante, dans son emballage d'origine, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Boîte : Après ouverture, bien refermer la boîte, conserver dans un endroit frais et sec. Consommer dans les 10 semaines.

Sachet : Après ouverture, utiliser le contenu du sachet dans les 24 heures.

Viscosité plus importante



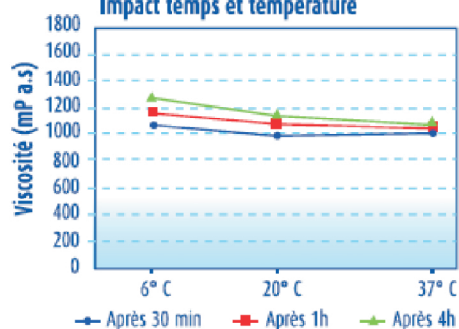
A viscosité équivalente,

- 11% de poudre en moins nécessaire pour la texture crème
- 26% de poudre en moins nécessaire pour la texture purée épaisse

Meilleure stabilité

Viscosité stable

Impact temps et température



Consistance stable en bouche

- Résistant à l'amylase salivaire en bouche le temps de la déglutition.

Maintient de la viscosité après 6 minutes de contact avec la salive

