

## **Informations de base sur la «smooth food»**

### **Troubles de la mastication et de la déglutition (dysphagie) chez les personnes âgées**

Pour les personnes en bonne santé, la déglutition est aussi naturelle que la respiration. Les personnes souffrant de troubles de la déglutition ont quant à elles des difficultés pour manger et boire. Les troubles de la déglutition peuvent affecter gravement la qualité de vie et la santé des personnes concernées. Environ 40 % des personnes de plus de 70 ans ont des difficultés à déglutir. Les personnes âgées souffrant de troubles de la déglutition doivent donc être aidées au mieux pour s'alimenter.

### **Concept nutritionnel moderne en cas de troubles de la déglutition: «Smooth food»**

La «smooth food» désigne des aliments réduits en purée et passés au tamis qui ont été façonnés. Le concept vise à offrir aux personnes souffrant de troubles permanents de la mastication et de la déglutition (dysphagie) des repas savoureux, attrayants et sains en utilisant des techniques de la cuisine moléculaire.

### **Comment fonctionne la préparation de la «smooth food»?**

Chez Senevita, la «smooth food» est basée sur des aliments frais dont la structure et la texture sont modifiées, réduites en purée ou tamisées. Le goût et les nutriments sont préservés dans leur ensemble. Le concept combine les méthodes de préparation classiques avec les possibilités des texturateurs modernes et couvre tous les niveaux de consistance de la nourriture en cas de troubles de la déglutition. Une nourriture de qualité, savoureuse et équilibrée garantit la joie et le plaisir de manger. De même, tous les produits pré-produits peuvent être enrichis.

### **Avantages de la «smooth food»**

L'alimentation ne se limite pas à l'approvisionnement du corps et concerne tous les sens. Grâce à une alimentation de qualité, savoureuse et équilibrée, la «smooth food» garantit le plaisir de manger, même chez les personnes âgées. Ce concept permet aux personnes concernées de bénéficier d'un repas identique au menu conventionnel et de continuer ainsi à faire partie du déroulement normal de la journée et de se sentir plus intégrées. Le groupe Senevita tient compte de la tolérance individuelle et des restrictions liées à l'âge et recourra dorénavant à la «smooth food» dans tous ses établissements.

## Impressions



Entrée à la betterave



Saucisse grillée



Gâteau à la framboise

## Contact

Sabrina Munz, responsable Ventes & communication

[medienstelle@senevita.ch](mailto:medienstelle@senevita.ch)