

Delical Gelodiet®

► Tipo de Fórmula

Módulo espesante.

► Vía de administración

Vía oral.

► Indicaciones

Por vía oral y mezclado con alimentos líquidos o sólidos, en pacientes con dificultades en la deglución, **disfagia neurológica o motora**, o en la reeducación de la misma.

Estas dificultades en la deglución están asociadas a situaciones patológicas provocadas por patologías de cabeza o cuello, o a una edad avanzada.

► Distribución energética:

%P/G/HC/F: 0/0/92/8

► Precauciones

- ▶ No administrar por vía parenteral ni a niños menores de 3 años.
- ▶ No administrar en alimentos a través de una sonda.
- ▶ Sin gluten, por lo que es apto para celíacos.
- ▶ Sin lactosa

► Modo de empleo y conservación

- ▶ Añadir el polvo al líquido o al alimento, mezclar enérgicamente durante 15 o 20 segundos hasta su completa disolución.
- ▶ Esperar 2 minutos hasta que la mezcla espese antes de consumirla.
- ▶ Preparación en frío, a temperatura ambiente o en caliente.

Información Nutricional

Volumen	Ud.	100 g	1 dosis (4,6 gramos)	1 sobre (7 gramos)
Energía	kcal (kJ)	348 (1474)	16 (68)	24 (103)
Proteínas	g	0,4	0,02	0,03
Grasas	g	0,1	0,005	0,01
AGS	g	0	0	0
Hidratos de Carbono	g	79,9	3,7	5,6
Azúcares	g	0,9	0,04	0,1
- Lactosa	g	<0,01	<0,01	<0,01
Fibra	g	13,1	0,6	0,9
Sal	mg	0,42	0,03	0,03
Sodio	g	169,	7,8	11,8

Sin Proteínas

Hidratos de carbono

- ▶ HC de bajo índice glucémico, DE=19.
- ▶ Fuente de hidratos de carbono: **100% maltodextrina de maíz modificado.**

Sin grasas

Fibra

- ▶ Fibra 100% soluble, que ayudan a regular el tránsito intestinal
- ▶ Fuente de fibra: Inulina nativa de achicoria, goma guar nativa, goma konjac
- ▶ Ventajas:
 - Disolución instantánea y rápido efecto espesante.
 - Las gomas y la inulina, debido al poder gelificante, potencian el efecto espesante del almidón modificado.
 - Consistencia estable en el tiempo (hasta 4 horas sin sobreespesar.¹
 - Resistencia a la acción de la amilasa salival.
 - Sabor y olor neutros con una textura homogénea

Minerales y vitaminas

- ▶ Delical Gelodiet no contiene minerales ni vitaminas añadidos.
- ▶ Bajo contenido en Sodio.
- ▶ Sin Potasio

Osmolaridad, osmolalidad, agua, densidad y carga renal potencial de solutos

No resultan aplicables a este producto.²

Recomendación de cantidades

Cantidad recomendada para Gelodiet Polvo Espesante (Bote)

Viscosidad según ESSD*	Néctar 51-350 cP	Miel 351-1750 cP	Pudding >1750 cP
Viscosidad Nivel IDDSI**	Nivel 1 (muy ligera)	Nivel 2 (ligera)	Nivel 3 (moderada)
Dosificación para 200 ml de líquidos habituales (agua, té, café, leche, zumos)	1,5 dosis rasas (6,7 g)	2 dosis rasas (9,2 g)	2,5 dosis rasas (11,5 g)



Cantidad de líquido recomendado para sobres de Gelodiet polvo espesante

Viscosidad según ESSD*	Néctar 51-350 cP	Miel 351-1750 cP	Pudding >1750 cP
Viscosidad Nivel IDDSI**	Nivel 1 (muy ligera)	Nivel 2 (ligera)	Nivel 3 (moderada)
1 sobre (7 g)	175 ml	150 ml	125 ml

Ingredientes

- ▶ Almidón de maíz (85%), inulina de achicoria, espesantes (goma guar, goma Konjac).

Sabores, Presentación y C.I.

Descripción de producto	Formato y Unidades / caja	C.I.
Delical Gelodiet Neutro	Caja de 12 botes de 225 g	504840
Delical Gelodiet Neutro	Bote de 225 g	504872
Delical Gelodiet Neutro	Caja de 12 estuches de 40 sobres de 7g	504841

Foto de producto



Bibliografía

1. Internal data, Lactalis Research Center, Retiers 2013.
2. Recomendaciones de la American Dietetic Association para estandarizarla nomenclatura de las consistencias de los líquidos dirigidos a pacientes con disfagia (cP): Líquido 1-50, Néctar 51-350, Miel 351-1750, Pudding >1750.