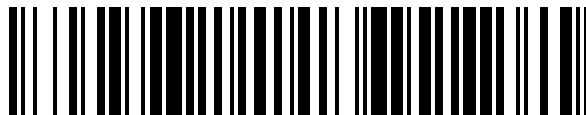


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 219 610**

21 Número de solicitud: 201831386

51 Int. Cl.:

**A23L 29/20** (2006.01)

**A23L 29/269** (2006.01)

**A23L 29/238** (2006.01)

**A23L 33/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**14.09.2018**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**26.10.2018**

71 Solicitantes:

**UNIVERSIDAD DE VALLADOLID (50.0%)**

**Plaza Santa Cruz, 8**

**47002 Valladolid ES y**

**FUNDACION ALÍCIA, ALIMENTACIÓN Y CIÈNCIA,**

**FP (50.0%)**

72 Inventor/es:

**CABALLERO CALVO, Pedro Antonio;**

**RONDA BALBAS, Maria Felicidad;**

**VILLANUEVA BARRERO, Marina;**

**HARASYM, Joanna;**

**ARRATIBEL GARCIA, Ane;**

**JUAREZ MURIEL, Fabiola y**

**ROURA CARVAJAL, Elena**

74 Agente/Representante:

**TOLEDO ALARCÓN, Eva**

54 Título: **Producto alimenticio adaptado y listo para consumir para pacientes con disfagia**

ES 1 219 610 U

**PRODUCTO ALIMENTICIO ADAPTADO Y LISTO PARA CONSUMIR PARA PACIENTES  
CON DISFAGIA**

**DESCRIPCIÓN**

**OBJETO DE LA INVENCION**

La presente invención se refiere a un producto alimenticio adaptado, concretamente indicado para pacientes con disfagia, los cuales presentan necesidades especiales para la deglución de alimentos.

El objeto de la invención es el de proporcionar un producto alimenticio listo para su consumo, sensorialmente aceptado y con una textura estandarizada, adaptado a las diferentes necesidades de los pacientes con disfagia, el cual está elaborado a partir de alimentos crudos de origen vegetal, y que garantiza por tanto el aporte de vitaminas A, C, B2 o B9, que habitualmente se ven eliminadas por los procesos de cocinado.

**ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

La disfagia es una alteración del proceso de deglución que dificulta la transferencia de alimentos, sólidos o líquidos, desde la boca al estómago, pasando por la faringe y el esófago, derivando en problemas de malnutrición y deshidratación para el paciente, así como en posibles problemas respiratorios por aspiración.

Esta alteración del proceso de deglución es un síntoma que puede aparecer como consecuencia de diferentes dolencias o condiciones en un paciente, tales como un accidente cerebrovascular, la presencia de tumores en la garganta, enfermedades neurodegenerativas, una traqueotomía, o durante la ancianidad, entre otros.

Los requerimientos nutricionales de los pacientes con disfagia son idénticos a los de un individuo sano, y se basan en una dieta equilibrada. Las dificultades en el proceso de deglución que sufren estos pacientes hacen que, hasta la fecha, no puedan ingerir frutas y vegetales crudos, por lo que su dieta carece de algunas de las vitaminas esenciales que se destruyen durante el proceso de cocinado de los alimentos, como son las vitaminas A, C, B2

y B9.

5 Con objeto de facilitar la ingesta de alimentos sólidos y líquidos, y que adicionalmente ésta se realice de forma segura, resulta necesario adaptar la textura de los alimentos sólidos y líquidos a estas necesidades especiales de deglución.

10 Es por ello que actualmente existen en la industria alimentaria numerosos productos destinados a pacientes con disfagia. Entre estos productos se encuentran las composiciones espesantes, las cuales se añaden a un líquido o a un puré con objeto de aumentar su viscosidad y facilitar la deglución, reduciendo el riesgo de aspiración. Este tipo de productos implica, por tanto, una etapa de elaboración o cocinado previa al consumo del alimento.

15 Adicionalmente, son ampliamente conocidos los productos alimenticios adaptados para pacientes con disfagia en formato puré, y que requieren una etapa de cocinado por parte del usuario, previa a su consumo, como el calentamiento o la cocción. Este tipo de productos presentan un color y textura uniformes, y no ofrecen una separación visual de los componentes de los alimentos ni de sabores, de forma que los hagan sensorialmente aceptados por el paciente y que, por tanto, incremente su apetito o satisfacción con el alimento.

20 Sin embargo, no se conoce hasta la fecha por parte del solicitante, ningún producto con una textura estandarizada, adaptado a las diferentes necesidades de los pacientes con disfagia, elaborado a partir de alimentos crudos de origen vegetal, que presente una separación visual de ingredientes y que adicionalmente se ofrezca al consumidor listo para su consumo, sin  
25 requerir de una etapa de cocinado adicional.

30 Así, el presente modelo de utilidad resuelve la problemática anteriormente expuesta, al ofrecer un producto alimenticio listo para su consumo, adaptado para pacientes con disfagia, y que resuelve las carencias dietéticas de vitaminas A, C, B2 y B9 asociadas a este trastorno, además de resultar sensorialmente aceptado por el consumidor.

### **DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION**

35 El producto alimenticio listo para consumir para pacientes con disfagia objeto de la presente

invención, es un producto elaborado a partir de alimentos crudos de origen vegetal, que no precisa de cocinado, y que presenta una textura estandarizada adaptada a las necesidades especiales de deglución del paciente, de acuerdo al grado de disfagia del mismo.

5 En este sentido, de acuerdo a la presente invención, una textura estandarizada es aquella que se describe de acuerdo con los descriptores de textura de la dieta de disfagia definidos por la Agencia Nacional de Seguridad del Paciente de Reino Unido en el año 2011, entre otros. Estos descriptores son los siguientes:

- 10
- Textura A: puré líquido de consistencia suave y uniforme que no se puede comer con tenedor.
  - Textura B: puré líquido uniforme que solo se puede comer con cuchara. Al inclinar la cuchara pueden caer gotas.
  - Textura C: puré espeso moldeable que no requiere masticación.
- 15
- Textura D: alimento húmedo que no precisa ser triturado.
  - Textura E: alimento húmedo triturable con tenedor.

20 El producto alimenticio que se reivindica presenta, preferentemente, una textura estandarizada según los descriptores A, B y C anteriormente definidos; sin embargo no se limita a los mismos en ningún caso.

En relación a la composición del producto alimenticio, cabe destacar su elaboración a partir de alimentos crudos de origen vegetal, los cuales son ricos en las siguientes vitaminas:

- 25
- Vitamina A: presente en frutas y vegetales verdes, amarillos y naranjas.
  - Vitamina C: presente en cítricos y frutas y vegetales rojos.
  - Vitamina B2 (riboflavina): presente en frutas y vegetales verdes.
  - Vitamina B9 (ácido fólico): presente en cítricos y frutas y vegetales verdes.

30 Para la elaboración del producto alimenticio, se seleccionan diferentes alimentos crudos de origen vegetal como los anteriormente mencionados, se Trituran y se combinan con un agente espesante, dando lugar a una base de una composición nutricional y color determinados.

35 Con objeto de dotar al producto alimenticio del aspecto, sabor y composición de un plato tradicional variado, se puede combinar más de una base atendiendo a su composición y color.

Para ello, se seleccionan ingredientes fácilmente reconocibles por el sabor, al tratarse de un producto alimenticio en forma de puré de mayor o menor consistencia, y que dan lugar a bases de colores diferenciados como el verde, rojo o naranja, sin limitarnos a éstos en ningún caso.

5 La base verde incluye alimentos crudos de origen vegetal de color verde, preferentemente lechuga, calabacín, espinaca, aguacate, escarola, canónigos, cebolleta y/o albahaca, o cualquier otra fruta o vegetal de esta tonalidad.

10 La base roja incluye alimentos crudos de origen vegetal de color rojo, preferentemente fresa, remolacha, tomate y/o pimiento rojo, o cualquier otra fruta o vegetal de esta tonalidad.

La base naranja incluye alimentos crudos de origen vegetal de color naranja, preferentemente naranja y/o zanahoria, o cualquier otra fruta o vegetal de esta tonalidad.

15 De manera opcional, cada una de las bases podrá contener alguno de los siguientes alimentos a modo de condimento o aliño: sal, aceite de oliva, vinagre, vinagre de Módena, zumo de limón o una combinación de los mismos.

20 El aceite de oliva virgen, el vinagre y la sal, constituyen el aliño o condimento de cada una de las bases, necesario para aportar la acidez necesaria, el sabor y la grasa para homogenizar la mezcla. El zumo de limón se añade para bajar el pH de la base, y utilizar la acidez como método de conservación.

25 Cabe destacar igualmente que el producto alimenticio que se preconiza no contiene ningún tipo de aditivo conservante añadido en su composición cualitativa.

30 La combinación de bases diferenciadas da lugar a un producto alimenticio completo listo para su consumo, sin precisar de una etapa adicional de cocinado, y que visualmente ofrece una separación de ingredientes y sabores, por lo que resulta sensorialmente aceptado por el consumidor, al presentar un aspecto similar a un plato compuesto por diferentes ingredientes, tal como una ensalada.

35 Con el objeto de facilitar y asegurar la operación de deglución de alimentos sólidos, es necesario que éstos presenten una textura adaptada, homogénea, lisa, sin grumos, y que preserve su viscosidad durante la deglución, evitando el riesgo de aspiración, ya que los

5 alimentos espesados cambian su velocidad de transporte a través de la faringe. Así, a cada una de las bases se adiciona un agente espesante que incrementa su viscosidad. El agente espesante utilizado es de la familia de agentes espesantes que actúan en frío, preferentemente, la goma xantana y/o goma guar, dado que se van a adicionar sobre ingredientes crudos, aunque no se limita a los mismos en ningún caso. La combinación particular de estos agentes espesantes dota de alta estabilidad a cada una de las bases, evitando la sinéresis en las mismas, manteniendo las propiedades sensoriales de cada una de las bases y manteniendo su viscosidad en el tiempo.

10 De esta manera, la textura estandarizada resultante para cada una de las bases es la requerida por el grado de disfagia del paciente, según los descriptores anteriormente citados, posibilitando para algunos de ellos el moldeado de la base, por ejemplo, con la forma de un determinado alimento.

15 El producto alimenticio así obtenido presenta una vida útil mínima de 5 días en condiciones de refrigeración. Opcionalmente, el producto presenta una vida útil mínima de 30 días en condiciones de refrigeración al ser sometido a un tratamiento de conservación mediante alta presión hidrostática.

20 Ventajosamente, el producto alimenticio que se preconiza posibilita la introducción de alimentos crudos de origen vegetal, como frutas y verduras, en la dieta de los pacientes con disfagia, preservando las vitaminas que se pierden durante el cocinado de los alimentos. Ello contribuye a solucionar las carencias vitamínicas habituales en la población con problemas de deglución, ya que su condición les impide la ingesta de frutas y vegetales crudos, disminuyendo los cuadros de desnutrición, y mejorando su equilibrio nutricional.

## **DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS**

30 Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción unas figuras en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

35 La figura 1.- Muestra una vista de un ejemplo de realización del producto alimenticio listo para

consumir para pacientes con disfagia conteniendo tres bases diferenciadas, presentado sobre un envase o recipiente.

5 La figura 2.- Muestra una gráfica que representa los resultados de una prueba hedónica realizada para valorar la aceptación sensorial del producto alimenticio listo para consumir para pacientes con disfagia.

10 La figura 3.- Muestra una gráfica que representa los resultados de una prueba descriptiva realizada para valorar la aceptación sensorial del producto alimenticio listo para consumir para pacientes con disfagia.

### **REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION**

15 A la vista de la figura 1 puede observarse como el producto alimenticio listo para consumir para pacientes con disfagia de la invención está integrado por tres bases diferenciadas (1), (2) y (3) atendiendo a su composición y color: una base verde (1) predominante, una base roja (2) y una base naranja (3), para dar lugar a una combinación visual y de sabores que se asemeja a la de una ensalada convencional. Así, en la figura 1 se representan las tres bases (1), (2) y (3) dispuestas sobre un envase contenedor (4).

20 En un ejemplo de realización preferente de la invención, pero en ningún caso limitado al mismo, las distintas bases (1), (2) y (3) presentan los siguientes ingredientes:

25 - Base verde (1): lechuga, calabacín, espinaca, aguacate, escarola, canónigos, cebolleta y/o albahaca. La espinaca, la escarola, los canónigos y la lechuga aportan el agua, color y sabor a la base verde (1) necesarios para que el paciente reconozca el sabor de una ensalada, y adicionalmente son fuente de vitaminas B2 y B9. La albahaca aporta aroma y sabor, mientras que la cebolleta aporta sabor y acidez. El aguacate aporta cremosidad, homogeneidad, viscosidad, color y sabor a la base verde (1).

30 - Base roja (2): fresa, remolacha, pimiento y/o tomate. Estos ingredientes son fuente de vitaminas A y C. La remolacha aporta un color vivo, carnosidad y sabor a la base roja (2), mientras que la fresa aporta dulzor y acidez.

- Base naranja (3): naranja y zanahoria. La naranja es una fuente de vitamina C, mientras que la zanahoria aporta la vitamina A al producto.

5 En este ejemplo de realización de la invención la base verde constituye el 75% del producto alimenticio, la base roja el 12,5 % y la base naranja el 12,5% restante. Las proporciones de las bases (1), (2) y (3) se seleccionan para ofrecer unas cantidades similares a las que presentarían sus ingredientes en una ensalada tradicional.

10 Con objeto de aumentar la viscosidad, cada una de las bases (1), (2) y (3) incluye un agente espesante integrado por una mezcla de goma xantana y goma guar. El agente espesante presenta en la realización preferente unas proporciones del 70% de goma xantana y un 30% de goma guar. Ventajosamente, el agente espesante mantiene intactas las propiedades sensoriales del producto alimenticio, y proporciona estabilidad a las bases (1), (2) y (3), evitando la sinéresis en las mismas.

15 Igualmente, de forma más concreta, el producto alimenticio de la invención presenta la siguiente composición aproximada, expresada en porcentaje en peso:

- Para la preparación de la base verde: de 15% a 20% de lechuga, de 10% a 15% de calabacín, de 10% a 15% de espinaca, de 8% a 12% de aguacate, de 5% a 8% de escarola, de 2% a 5% de canónigos, de 2% a 5% de cebolleta, de 2% a 4% de zumo de limón, de 1% a 3% de aceite de oliva, de 1% a 3% de albahaca, de 0,5% a 2% de vinagre, de 0,5% a 1,5% de goma xantana, de 0,1% a 1% de goma guar y de 0,2% a 0,6% de sal.

- Para la preparación de la base roja: de 5% a 10% de tomate, de 0,5% a 2% de fresa, de 0,2% a 1,5% de remolacha, de 0,5% a 1,5% de pimiento, de 0,2% a 1% de aceite de oliva, de 0,1% a 0,8% de vinagre, de 0,1% a 0,8% de zumo de limón, de 0,1% a 0,5% de goma xantana, de 0,04% a 0,08% de goma guar y de 0,05% a 0,1% de sal.

- Para la preparación de la base naranja: de 5% a 10% de zumo de naranja, de 3% a 8% de zanahoria, de 0,05% a 0,2% de aceite de oliva, de 0,1% a 0,5% de vinagre, de 0,1% a 0,8% de zumo de limón, de 0,1% a 0,3% de goma xantana, de 0,02% a 0,1% de goma guar y 0,02% a 0,1% de sal.

35 El producto alimenticio así obtenido es un producto optimizado organolépticamente,



equilibrado, libre de sabores amargos o acidez excesiva. Ventajosamente, cada una de las bases presenta un sabor y un color perfectamente diferenciados, por lo que resulta sensorialmente aceptado por el paciente, al presentar un aspecto y sabores similares a los de los ingredientes de una ensalada tradicional.

5

El producto alimenticio listo para consumir para pacientes con disfagia resultante de la combinación de las bases (1), (2) y (3) es un producto con baja densidad energética, bajo en grasas saturadas, sin colesterol, rico en ácidos grasos monoinsaturados, minerales y vitaminas.

10

Ensayos nutricionales efectuados sobre la composición anteriormente detallada muestran que esta realización preferente de la invención aporta las siguientes cantidades de vitaminas, entre otras, que se pierden habitualmente durante el cocinado de los alimentos:

15

- Vitamina A: 23,4% de la Cantidad Diaria Recomendada (CDR).
- Vitamina B9: 31,13% de la CDR.
- Vitamina C: 24% de la CDR.
- Vitamina B2: 15% de la CDR.

20

Cabe destacar que, en el caso de estas cuatro vitaminas, la Directiva 2008/100/CE, establece como cantidad significativa, el 15% de la CDR por 100g de producto, por lo que el producto alimenticio puede incluir las alegaciones nutricionales de Fuente de Vitaminas A, C, B2 y B9 en la información facilitada al consumidor [Reglamento (CE) N°1924/2006]

25

El producto alimenticio con la composición anteriormente detallada presenta una vida útil mínima de 5 días en condiciones de refrigeración, gracias al pH ácido del mismo. Tras someter el producto a un tratamiento de conservación de alta presión hidrostática la vida mínima útil del producto aumenta hasta los 30 días en condiciones de refrigeración.

30

Tal y como se ha detallado anteriormente, la viscosidad es un parámetro clave en los alimentos adaptados para la población con disfagia. El producto alimenticio que corresponde a la realización preferente de la invención se caracteriza por disponer de una textura estandarizada de puré espeso moldeable que no requiere masticación.

Con el fin de caracterizar el comportamiento reológico del producto alimenticio y comprobar su estabilidad en el tiempo, se llevan a cabo los ensayos de viscosidad cuyos resultados se detallan en las tablas 1 y 2.

5 De manera concreta, la tabla 1 muestra los resultados del ensayo rotacional a velocidad de deformación variable, según el modelo reológico Herschel-Bulkley en un intervalo comprendido entre 0,5 y 100 rpm, con el objetivo de determinar los parámetros reológicos del producto y estudiar su evolución a lo largo de su vida útil. En la tabla 1, el símbolo ' $\sigma_0$ ' representa el esfuerzo umbral medido en  $N/m^2$ , 'K' representa el índice de consistencia medido en  $Pa \cdot s^n$  y 'n' representa el índice de comportamiento de flujo. Por otro lado, la tabla 10 2 muestra un ensayo para determinar la viscosidad del producto a una velocidad de deformación constante de  $28 s^{-1}$  (que simula la deglución de un alimento), determinándose igualmente su evolución en el tiempo. En las tablas 1 y 2, los valores de la media  $\pm$  la desviación estándar que comparten la misma letra ('a' o 'b' en las tablas 1 y 2) en cada 15 columna no son estadísticamente diferentes ( $p > 0,05$ ).

Tabla 1: Parámetros reológicos del producto alimenticio adaptados al modelo reológico Herschel-Bulkley

DÍA	Parámetros modelo reológico Herschel-Bulkley		
	$\sigma_0$ ( $N/m^2$ )	K ( $Pa \cdot s^n$ )	n
0	$5,59^a \pm 0,41$	$16,2^a \pm 0,1$	$0,22^a \pm 0,01$
2	$6,09^a \pm 0,29$	$15,8^a \pm 0,4$	$0,23^a \pm 0,01$
5	$6,10^a \pm 0,70$	$14,9^a \pm 0,6$	$0,23^a \pm 0,01$

20 Tabla 2: Viscosidad aparente del producto obtenida durante un ensayo de velocidad constante ( $28 s^{-1}$ )

DÍA	Viscosidad aparente ( $Pa \cdot s$ )
0	$1,377^b \pm 0,001$
2	$1,346^b \pm 0,010$
5	$1,277^a \pm 0,010$

A la vista de los resultados se concluye que el producto alimenticio se comporta reológicamente como un plástico de Casson y presenta esfuerzo umbral, mostrando una 25 estabilidad adecuada en su comportamiento reológico a lo largo de su vida útil.

Por otro lado, un aspecto clave para la satisfacción del consumidor del producto alimenticio listo para consumir para pacientes con disfagia es su aceptación sensorial, por lo que se llevan a cabo diferentes análisis organolépticos cuyos resultados se detallan en las figuras 2 y 3.

5 La figura 2 muestra una prueba hedónica sobre la aceptación sensorial del producto, con una escala numérica para cada uno de los parámetros evaluados, donde el valor 1 corresponde a 'me disgusta mucho' mientras que el valor 7 corresponde a 'me gusta mucho'.

10 Adicionalmente, en la figura 2 se representa la letra 'A' que corresponde al parámetro 'Aspecto visual', la letra 'B' corresponde al parámetro 'Olor', la letra 'C' corresponde al parámetro 'Sabor' y la letra 'D' corresponde al parámetro 'Aceptación global'.

15 Los resultados de este análisis evidencian que la Aceptación Global del producto es alta (5,38 puntos), siendo los atributos más valorados el aspecto visual (6,25 puntos), el olor (5,38 puntos) y el sabor (5,20 puntos).

20 La figura 3 muestra una prueba descriptiva sobre la aceptación sensorial del producto alimenticio que evalúa la intensidad de diferentes atributos sensoriales, con una escala numérica para cada uno de los parámetros evaluados, donde el valor 1 corresponde a 'nulo' y el valor 7 corresponde a 'muy intenso'.

25 Adicionalmente, en la figura 3, la letra 'A' corresponde al parámetro 'Acidez', la letra 'B' corresponde al parámetro 'Amargor', la letra 'C' corresponde al parámetro 'Salado', la letra 'D' corresponde al parámetro 'Astringencia', la letra 'E' corresponde al parámetro 'Dulzor', la letra 'F' corresponde al parámetro 'Aceitoso' y la letra 'G' corresponde al parámetro 'Frescura'.

30 Tal y como muestra la figura 3, el atributo sensorial más valorado por el consumidor es la frescura, seguido por el amargor, la acidez, el salado, la astringencia, la sensación grasa (aceitoso) y el dulzor.

Por todo lo anterior, podemos concluir que el producto alimenticio de la presente invención es aceptado por el paciente con disfagia, siendo valorado positivamente por su frescura, entre otros parámetros organolépticos favorables.

**REIVINDICACIONES**

- 5 1.- Producto alimenticio adaptado y listo para consumir para pacientes con disfagia caracterizado porque comprende, al menos, una base de alimentos crudos de origen vegetal y un agente espesante, donde la base presenta textura estandarizada adaptada al nivel de disfagia del paciente.
- 10 2.- Producto alimenticio adaptado y listo para consumir para pacientes con disfagia, según la reivindicación 1<sup>a</sup> caracterizado porque la base de alimentos crudos de origen vegetal presenta textura estandarizada de puré líquido de consistencia suave y uniforme que no se puede comer con tenedor, textura estandarizada de puré líquido uniforme que solo se puede comer con cuchara y/o textura estandarizada de puré espeso moldeable que no requiere masticación.
- 15 3.- Producto alimenticio adaptado y listo para consumir para pacientes con disfagia, según reivindicaciones 1<sup>a</sup> y 2<sup>a</sup>, caracterizado porque una base (1) está elaborada por lechuga, calabacín, espinaca, aguacate, escarola, canónigos, cebolleta y/o albahaca, generando una base de color verde.
- 20 4.- Producto alimenticio adaptado y listo para consumir para pacientes con disfagia, según reivindicaciones 1<sup>a</sup> y 2<sup>a</sup>, caracterizado porque una base (2) está elaborada por fresa, remolacha, pimienta y/o tomate, generando una base de color rojo.
- 25 5.- Producto alimenticio adaptado y listo para consumir para pacientes con disfagia, según reivindicaciones 1<sup>a</sup> y 2<sup>a</sup>, caracterizado porque una base (3) está elaborada por naranja y/o zanahoria, generando una base de color naranja.
- 30 6.- Producto alimenticio adaptado y listo para consumir para pacientes con disfagia, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el agente espesante pertenece a la familia de espesantes que actúa en frío, preferentemente goma xantana y goma guar.
- 35 7.- Producto alimenticio adaptado y listo para consumir para pacientes con disfagia, según la reivindicación 6<sup>a</sup>, caracterizado porque la goma xantana está presente en una proporción del

70% y la goma guar en una proporción del 30%.

5 8.- Producto alimenticio adaptado y listo para consumir para pacientes con disfagia, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque al menos una de las bases incluye sal, aceite de oliva, vinagre, vinagre de Módena y/o zumo de limón.

10 9.- Producto alimenticio adaptado y listo para consumir para pacientes con disfagia, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque las bases están moldeadas con forma de alimento.

10.- Producto alimenticio adaptado y listo para consumir para pacientes con disfagia, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque tiene una vida útil de, al menos, 5 días en condiciones de refrigeración desde la fecha de elaboración.

15 11.- Producto alimenticio adaptado y listo para consumir para pacientes con disfagia, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque tiene una vida útil de, al menos, 30 días en condiciones de refrigeración desde la fecha de elaboración al ser sometido a alta presión hidrostática.

20

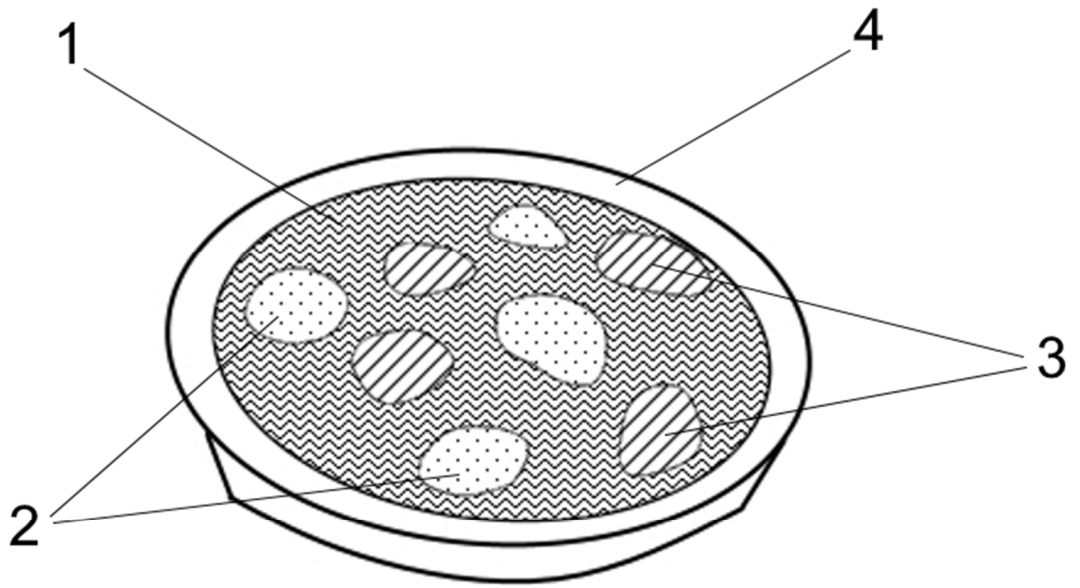


FIG. 1

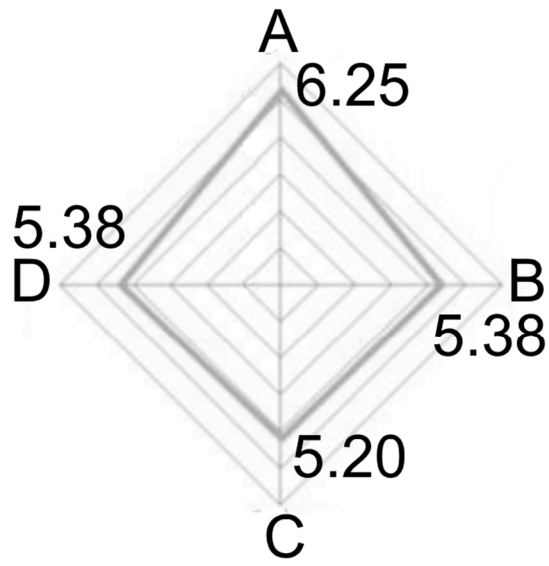


FIG. 2

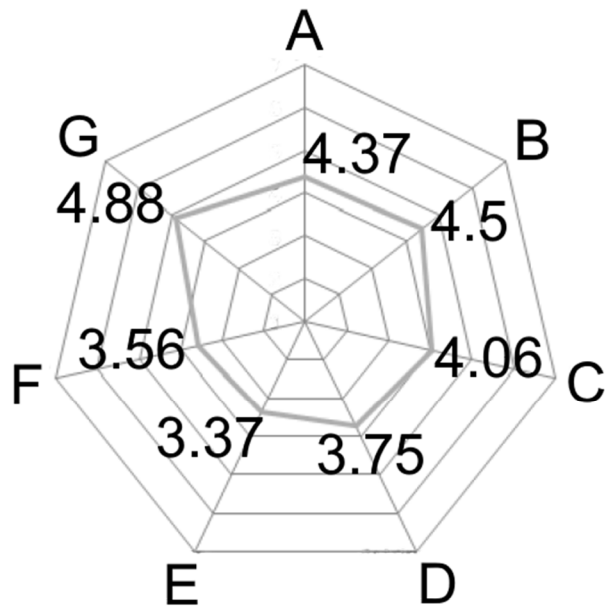


FIG. 3