

Data: 2019-4-13
Autore: Y09
Categoria: CRONACA

Difficolta' deglutire per 6 mln italiani,gusto in'nuovi cibi'

20190413 01850

ZCZC6975/SX4

Salute

R CRO INT INT S42 S04 QBKN

Difficolta' deglutire per 6 mln italiani,gusto in'nuovi cibi'
Freschi,giusta consistenza e che utilizzano cottura sottovuoto
(ANSA)- ROMA, 13 APR - Quando si ha difficolta' a deglutire,
ogni alimento, come pure un sorso d'acqua, puo' diventare
pericoloso ed essere causa di problemi per la salute. Questa
condizione viene definita 'disfagia' e ne soffrono oltre sei
milioni di italiani. Non e' solo un problema degli anziani:
coinvolge in generale gli adulti, con percentuali elevate dopo i
50 anni (20% circa) e un sensibile aumento tra i 75enni (45%).
Punte del 60% si raggiungono fra i residenti delle Rsa o in
pazienti in assistenza domiciliare, specie se con malattie
neurodegenerative come il Parkinson e l'Alzheimer, o in persone
con ictus. Senza contare pazienti ricoverati per tumore o con
problemi cardiovascolari. La voglia di cibo con la **disfagia**
diminuisce e in agguato possono esserci la malnutrizione e un
calo di peso. Oggi la scienza e la ricerca hanno trovato
soluzioni senza cibo incolore e insapore, ma con menu' vari ed
equilibrati, che ripropongono piatti della tradizione culinaria.
Se n'e' parlato a Milano, al convegno "**Disfagia** una patologia. La
nutrizione una risposta".

Freschi, gustosi, calibrati per grammatura, di consistenza
adeguata, igienicamente sani e sicuri, grazie a procedimenti di
cottura sottovuoto e a bassa temperatura, i 'nuovi cibi'
garantiscono la conservazione dei sapori: a dimostrarlo sono i
risultati di uno studio su 25 pazienti condotto presso l'Azienda
di Servizi alla Persona di Pavia,polo geriatrico dell'Universita'
lombarda. In tre mesi si e' osservato un netto miglioramento
nutrizionale e di salute. "Le caratteristiche di questi prodotti
e la tipologia di confezionamento - spiega Mariangela
Rondanelli, dell'Azienda di Servizi alla Persona di Pavia -
permettono di ottimizzare i processi produttivi e la
distribuzione dei pasti e di poterli proporre al paziente anche
una volta dimesso. Aspetti che fanno guadagnare alla spesa
pubblica circa 80 centesimi per ogni piatto. Questi cibi
speciali saranno classificati come 'Alimenti a fini medici
speciali'(Afms) per i quali e' in corso l'iter di ottenimento al
Ministero della Salute. Le spese di acquisto potranno quindi
essere detratte al 19%". (ANSA).

Y09

13-APR-19 15:20 NNNN