

Guía de compra para espesantes* (Thickeners*)

Los viscosantes pueden variar de acuerdo a la marca. Consulte a su médico acerca de qué producto es apropiado para sus necesidades.

Los espesantes a base de almidón en polvo normalmente están hechos de almidón de maíz modificado o una maltodextrina derivada del maíz. Estos espesantes pueden ser mezclados con la mayoría de bebidas para obtener una consistencia deseada. Los líquidos claros parecerán nublados y las bebidas tendrán una textura ligeramente granulada. Para obtener mejores resultados y evitar un espesamiento excesivo o insuficiente, mida la cantidad de líquido y la cantidad de almidón siguiendo las instrucciones del fabricante. La correcta medición y la mezcla inmediata ayudarán a garantizar que se hagan grumos. Se necesita aproximadamente de 1 a 3 minutos para lograr la consistencia dependiendo de la marca utilizada.

Para los alimentos en puré, agregue aproximadamente 1 cucharada por cada 4 onzas de frutas, verduras o carne y mezcle uniformemente. Una licuadora o procesador de alimentos funcionará mejor. Todas las marcas son Kosher, libres de gluten y lactosa. La vida útil de este producto sin abrir es de 24 a 36 meses dependiendo de la marca.

	Por Coherencia					Por Coherencia		
	Nectar-Like Sabor a Néctar	Honey-Like Sabor a Miel	Pudding Cuchara de espesante			Nectar-Like Sabor a Néctar	Honey-Like Sabor a Miel	Pudding Cuchara de espesante
Base de almidón Espesante en polvo	Cucharadas (C) al día por seis – Para bebidas de 8 onzas/227 gr aprox.			Tamaño del paquete	Cucharadas (C) por paquete	Cantidad necesaria para una semana (7 días)*		
Thick-It®	12-17 C	29-30 C	40-46 C	Lata de 8 oz	56 C	2 latas	4 latas	5-6 latas
				Lata de 30 oz	212 C	1 lata	1 lata	2 latas
				Latas de 6-30 oz	1272 C	Dura de 9-12 semanas	Dura 6 semanas	Dura de 4-4½ semanas
Thick-It®2	9-12 C	15-18 C	22-24 C	Latas de 6-30 oz	47 C	2 latas	3 latas	4 latas
				Lata de 8 oz	177 C	1 lata	1 lata	1 lata
				Lata de 30 oz	1062 C	Dura de 12-18 semanas	Dura de 8-9 semanas	Dura 6 semanas
RESOURCE® ThickenUp®	16 C	18 C	23 C	Lata de 8 oz	51 C	2 latas	3 latas	3 - 4 latas
				Caja de 25 lb	2520 C	Dura de 22-23 semanas	Dura de 20-21 semanas	Dura de 15½-16 semanas
Thick & Easy®	12 C	18 C	24 C	Lata de 8 oz	50 C	2 latas	3 latas	4 latas
				Lata de 2 ½ lb	252 C	1 lata	1 lata	1 lata
				Lata de 4-2 ½ lb	1008 C	Dura 12 semanas	Dura 8 semanas	Dura 6 semanas
				Caja de 25 lb	2520 C	Dura 26½ semanas	Dura 20 semanas	Dura 15 semanas
Thick & Easy® Plus	12 C	18 C	20 C	Lata de 8 oz	45 C	2 latas	3 latas	4 latas

****Estas cantidades son sólo una guía.** Estas cantidades son para espesar 6 bebidas típicas (jugo, agua y leche) de 8 onzas en promedio por día usando las indicaciones específicas para espesar del fabricante. Las cantidades compradas necesitarán incrementarse a la semana si se espesan alimentos también. Se recomienda adquirir cantidades más grandes para espesar bebidas y alimentos.

Cortesía de www.Dysphagia-Diet.com Para más información llamar al 855-Dysphagia (397-7424)

Guía de compra para espesantes* (Thickeners*)

Los viscosantes pueden variar de acuerdo a la marca. Consulte a su médico acerca de qué producto es apropiado para sus necesidades.

Los espesantes en gel usualmente contienen xanthan y/o gel celuloso. Los espesantes de gel funcionan bien en todo tipo de bebidas, frías o calientes. Las bebidas claras quedan claras y sin grumos con una textura ligeramente gelatinosa. Los espesantes en gel requieren una medición precisa y una mezcla vigorosa para obtener la misma consistencia. Se requieren unos 5 minutos para adquirir firmeza y permanecer así con la misma consistencia. Los espesantes en polvo o líquidos pueden usarse para espesar alimentos, sin embargo, estos no “espesaran” tan bien como los espesantes de almidón. La razón es que resultan en un puré suave que no funciona tan bien para alimentos en moldes o cuando se requiere que un alimento mantenga la forma. Los geles a base de polvo sin abrir tienen una vida útil de 24 a 36 meses; la vida útil del espesante de gel líquido sin abrir es 12-24 meses, estos productos son Kosher y libres de gluten y lactosa.

	Por Coherencia					Por Coherencia		
	Nectar-Like Sabor a Néctar	Honey-Like Sabor a Miel	Pudding Cuchara de espesante			Nectar-Like Sabor a Néctar	Honey-Like Sabor a Miel	Pudding Cuchara de espesante
Guma-base Espesante en polvo	Cucharadas (C) al día por seis – Para bebidas de 8 onzas/227 gr aprox.			Tamaño del paquete	Cucharadas (C) por paquete	Cantidad necesaria para una semana (7 días)*		
RESOURCE® ThickenUp® Clear	4 C	8 C	12 C	Lata de 4.4 oz	30 C	1 lata	2 latas	3 latas
Thick & Easy® Clear	4 C	5½ C	8 C	Lata de 4.12 oz	30 C	1 lata	1-2 latas	2 latas
Thik & Clear®	8 C	12 C	24 C	Lata de 8 oz	50 C	1-2 latas	1.5 lata	4 latas
				Lata de 8 oz	1008 C	Dura 18 semanas	Dura 12 semanas	Dura 6 semanas
Espesante en gel	Jeringa de Aplicación (JA) = 409 onzas aprox. al día por seis – Para bebidas de 8 onzas/227 gr aprox.			Tamaño del paquete	Jeringa de Aplicación (JA) por paquete	Cantidad necesaria para una semana (7 días)*		
Simply Thick®	12 JA	24 JA	48 JA	Botella de 64 oz	121 ps	1 botella	2 botellas	2-3 botellas
				Botella de 6-64 oz	726 ps	Dura 8 semanas	Dura 4 semanas	Dura 2 semanas

****Estas cantidades son sólo una guía.** Estas cantidades son para espesar 6 bebidas típicas (jugo, agua y leche) de 8 onzas en promedio por día usando las indicaciones específicas para espesar del fabricante. Las cantidades compradas necesitarán incrementarse a la semana si se espesan alimentos también. Se recomienda adquirir cantidades más grandes para espesar bebidas y alimentos.

Cortesía de www.Dysphagia-Diet.com Para más información llamar al 855-Dysphagia (397-7424)

Basado en la información del producto del fabricante, Enero de 2012. Consulte la etiqueta del envase para confirmar la información.