



# Γεύση και αισθητική παρουσίαση τροφίμων με τροποποιημένη υφή

Το έργο αυτό χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Η παρούσα δημοσίευση αντικατοπτρίζει μόνο τις απόψεις του συγγραφέα και η Επιτροπή δεν φέρει ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

INDEED: "Innovative tools for diets oriented to education and health improvement in dysphagia condition" - Project N: 2020-1-ES01-KA204-083288



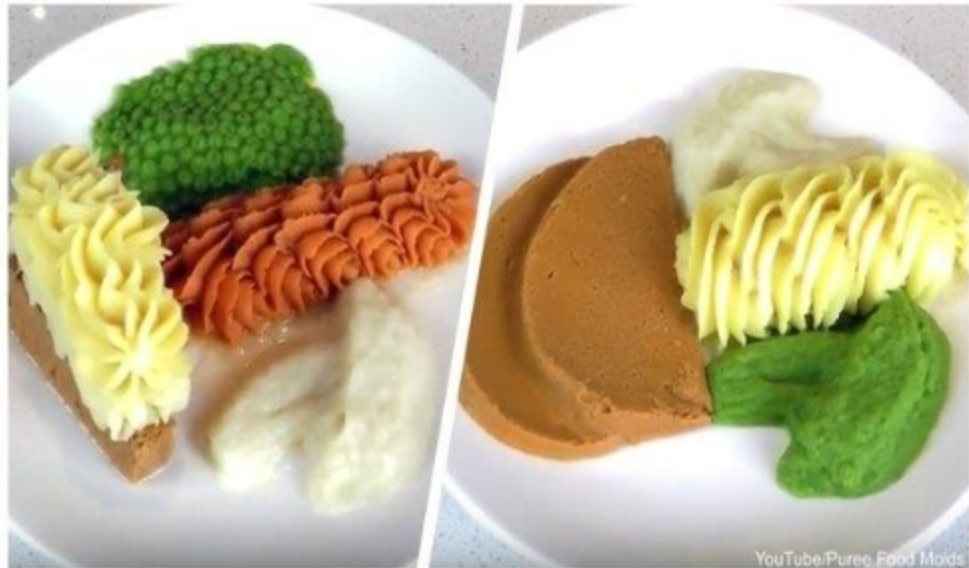
Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

## Στόχος μαθήματος

Σκοπός αυτής της ενότητας είναι να μάθετε για τις συμβουλές παρουσίασης των τροφών με τροποποιημένη υφή για δίαιτες δυσφαγίας

## Μαθησιακά αποτελέσματα

- Να κατανοήσετε τα οφέλη της καλής γεύσης και της αισθητικής παρουσίασης των τροφίμων με τροποποιημένη υφή
- Να εξοικειωθείτε με μεθόδους για να κάνετε τα πολτοποιημένα πιάτα πιο ορεκτικά



## Γνωριμία

Ο καθένας θα μοιραστεί τρεις δηλώσεις για τον εαυτό του, δύο αληθινές και μία ψεύτικη, και κάθε ομάδα θα πρέπει να μαντέψει ποιο είναι το ψέμα





## Δίαιτα με τρόφιμα τροποποιημένης υφής

- Είναι σημαντικό τα πολτοποιημένα τρόφιμα να φαίνονται, να έχουν καλή γεύση και μυρωδιά, ώστε να είναι ορεκτικά για κατανάλωση. Για έναν ενήλικα, το άμορφο, θαμπό χρωματιστό φαγητό δεν είναι ελκυστικό. Σχεδόν εξίσου σημαντικό είναι το γεγονός ότι οι συνοδοί νοσηλείας, που ταΐζουν τους ασθενείς με πολτοποιημένο φαγητό, συχνά προβάλλουν μια αρνητική στάση απέναντι στο μη ελκυστικό φαγητό
- Αυτά προκαλούν το κύριο πρόβλημα, με αποτέλεσμα το συχνό χαμηλό ποσοστό των τροφίμων που καταναλώνουν οι κάτοικοι στην πολτοποιημένη δίαιτα
- Όσο πιο ελκυστικό είναι το φαγητό, τόσο καλύτερα γίνεται δεκτό από τους κατοίκους και τους φροντιστές. **Ο στόχος είναι να σερβίρεται το πιο ελκυστικό φαγητό** σε όλους τους ανθρώπους, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που χρειάζονται την πολτοποιημένη διατροφή .
- Η **μυρωδιά και η ελκυστική εμφάνιση των τροφίμων** μπορεί να βοηθήσει στην αύξηση της όρεξης, καθώς η όψη και η όσφρηση παίζουν μεγάλο ρόλο!
- Πώς μπορεί το λείο, υγρό πολτοποιημένο φαγητό να έχει βελτιωμένη εικόνα;

## Texture Modification Technologies and Their Opportunities for the Production of Dysphagia Foods: A Review

Sirada Sungsinchai, Chalida Niamnuy , Pattria Wattanapan, Manop Charoenchaitrakool, and Sakamon Devahastin 

**Abstract:** Dysphagia or swallowing difficulty is a common morbidity experienced by those who have suffered a stroke or those undergone such treatments as head and neck surgeries. Dysphagic patients require special foods that are easier to swallow. Various technologies, including high-pressure processing, high-hydrodynamic pressure processing, pulsed electric field treatment, plasma processing, ultrasound-assisted processing, and irradiation have been applied to modify food texture to make it more suitable for such patients. This review surveys the applications of these technologies for food texture modification of products made of meat, rice, starch, and carbohydrates, as well as fruits and vegetables. The review also attempts to categorize, via the use of such key characteristics as hardness and viscosity, texture-modified foods into various dysphagia diet levels. Current and future trends of dysphagia food production, including the use of three-dimensional food printing to reduce the design and fabrication time, to enhance the sensory characteristics, as well as to create visually attractive foods, are also mentioned.

**Keywords:** carbohydrates, fruits and vegetables, meat, nonthermal processing, three-dimensional printing, swallowing

Αυτό το άρθρο εξετάζει τις πιο πρόσφατες εφαρμογές και ευκαιρίες βελτίωσης για την παραγωγή τροφίμων με υφή για τη δυσφαγία

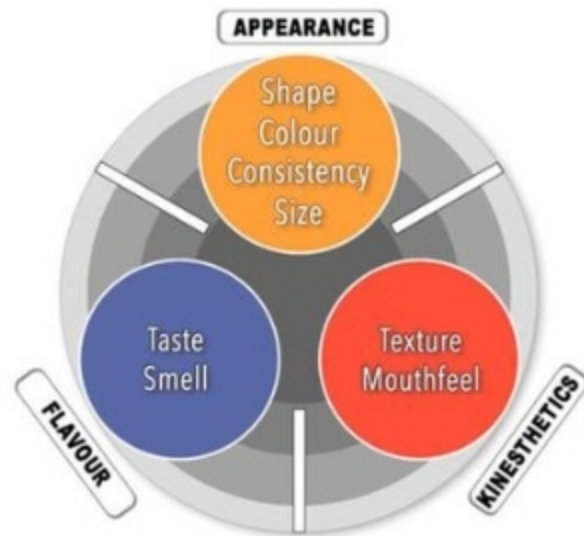
Παρέχει μια επικαιροποιημένη επισκόπηση των τελευταίων τεχνολογιών για την παραγωγή τροφίμων με υφή, διατηρώντας παράλληλα τις οργανοληπτικές τους ιδιότητες και δημιουργώντας ελκυστικά προϊόντα για τον καταναλωτή

Για να μάθετε περισσότερα, διαβάστε:

<https://ift.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1541-4337.12495>

# Αισθητηριακές ιδιότητες της δίαιτας με τροποποιημένη υφή

- ✓ Υφή: Με βάση την αξιολόγηση του IDDSI
- ✓ Βελτιστοποίηση:
  - ✓ Εμφάνιση
  - ✓ Γεύση
  - ✓ Κινησεολογία
- ✓ Σημασία της χρήσης καλών περιγραφικών στοιχείων





# Διατροφή τροποποιημένη ως προς την υφή: Αισθητηριακά χαρακτηριστικά(1)

Received: 23 November 2020 | Revised: 4 April 2021 | Accepted: 20 April 2021  
DOI: 10.1111/ijfs.12804

## REVIEW ARTICLE

Journal of  
Texture Studies WILEY

### Critical review of sensory texture descriptors: From pureed to transitional foods for dysphagia patients

Valérie Guénard-Lampron | Marine Masson | David Blumenthal

UMR Sayfood, AgroParisTech, INRAE,  
Université Paris-Saclay, Massy, France

Correspondence  
Marine Masson, UMR Sayfood, AgroParisTech,  
INRAE, Université Paris-Saclay, 91191 Massy,  
France.  
Email: marine.masson@agroparistech.fr

Funding information  
Fonds Unique Interministériel, Région  
Auvergne-Rhône-Alpes, Région Hauts-de-  
France

#### Abstract

Dysphagic people need to change their diet to avoid pain or risk of choking. For example, they can eat texture modified foods (including pureed and transitional foods, that is, food that start with one texture and change into another because of moisture or heating). Simple testing methods proposed by the IDOSi initiative can be performed to characterize texture modified food but these methods are not always relevant for understanding oral texture and mouthfeel properties. Sensory characterization is essential to develop or optimize a food product and to meet consumer's expectations and needs especially for dysphagic persons. However, sensory methods and texture descriptors are complex to target and evaluate for different severity of dysphagia. Sensory texture descriptors can be determined by different methods and assessed in different ways. This review is useful for listing the sensory methods used to generate sensory descriptors to characterize the oral texture of cereal and pureed foods. We found that 55% of the reviewed publications used specific oral texture descriptors and that 17 descriptors could be identified as the most used and relevant for all the products studied (sticky), for pureed (e.g., cohesiveness, floury, and soft) and for cereal-based foods (e.g., hard, fatty, and crispy). These results should be considered to facilitate the choice of sensory texture descriptors in future studies on pureed and transitional foods such as cereal-based foods according to the IDOSi level. This review also demonstrates that it is difficult to find a consensus between

Έχει παρατηρηθεί ευρέως ότι οι πολτοποιημένες δίαιτες δεν έχουν αισθητηριακή ή γευστική ελκυστικότητα και μπορεί να οδηγήσουν σε άρνηση τροφής και μειωμένη πρόσληψη. Πολλοί ηλικιωμένοι υποφέρουν από απώλεια γεύσης και όσφρησης εκτός από τα ερεθίσματα, γεγονός που έχει αρνητικό αντίκτυπο στην απόλαυση των γευμάτων και στις διατροφικές τους συνήθειες. Αυτό αποτελεί πρόκληση για το σχεδιασμό TMF που έχουν ελκυστικές αισθητηριακές ιδιότητες. Η όραση και η ακουστική αντίληψη αναφέρεται ότι είναι τα κυρίαρχα χαρακτηριστικά στην ανθρώπινη αντίληψη των τροφίμων. Η εμφάνιση ενός γεύματος από την άποψη του χρώματος, της γεύσης και της οσμής, τα οποία γίνονται αντιληπτά από τον τροχιακό-μετωπιαίο φλοιό που εμπλέκεται στην επεξεργασία ευχάριστων ερεθισμάτων, και ο τρόπος σεβριρίσματος φαίνεται ότι παίζουν σημαντικό ρόλο στην αξιολόγηση των τροφίμων μεταξύ των ηλικιωμένων και των ασθενών με δυσφαγία

Για να μάθετε περισσότερα, διαβάστε το:  
<https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/ijfs.14483>

## Review

### Rheological, tribological and sensory attributes of texture-modified foods for dysphagia patients and the elderly: A review

Claire Darizu Munialo,<sup>1\*</sup> Vassilis Kontogiorgos,<sup>2</sup> Stephen R. Euston<sup>3</sup> & Isabella Nyambayo<sup>1</sup>

<sup>1</sup> School of Life Sciences, Coventry University, Priory Street, Coventry CV1 5FB, UK

<sup>2</sup> Department of Biological Sciences, School of Applied Sciences, University of Huddersfield, UK

<sup>3</sup> Institute of Mechanical, Process & Energy Engineering, School of Engineering & Physical Sciences, Heriot-Watt University, Edinburgh, UK

(Received 26 September 2019; Accepted in revised form 10 December 2019)

**Summary** Texture-modified foods (TMFs) and thickened fluids have been used as a therapeutic strategy in the management of food intake in the elderly and people with dysphagia. Despite recent advances in describing rheological features of TMFs for dysphagia management, there is still paucity of research regarding the sensory attributes, therapeutic thickness levels and swallowing safety of these foods. Additionally, the relationship between mechanical and structural properties of TMFs throughout the oral processing is not yet fully understood. The present review discusses several properties of food boluses that are important during oral processing to allow for safe swallowing. Dynamic changes that occur during oral processing of TMFs will be reviewed. The use of hydrocolloids to improve the cohesiveness of TMFs and how this impacts the sensory properties of TMFs will be also discussed. Additionally, this review will suggest potential new research directions to improve textural and sensory properties of TMFs.

**Keywords** Dysphagia, oral processing, rheology, sensory and flavour perception, texture-modified foods, tribology.

Παρόλο που ο χειρισμός της υφής παραμένει μια κοινή στρατηγική στη διαχείριση της δυσφαγίας, αναφέρεται ότι οι πολτοποιημένες δίαιτες στερούνται αισθητηριακής ή γευστικής ελκυστικότητας, γεγονός που μπορεί να οδηγήσει σε άρνηση τροφής και μειωμένη πρόσληψη TMFs

Για τη διαμόρφωση TMF που προσφέρουν ευχάριστες εμπειρίες γεύματος, μπορούν να χρησιμοποιηθούν ποικίλα συστατικά και συνθήκες επεξεργασίας για τη βελτίωση της γεύσης, του αρώματος και των οπτικών πτυχών αυτών των τροφίμων. Ως εκ τούτου, τα αισθητηριακά τροποποιημένα τρόφιμα μπορούν να διαμορφωθούν και να χρησιμοποιηθούν για τη βελτίωση της κατάποσης σε άτομα με δυσφαγία, διατηρώντας παράλληλα τη γευστικότητα

Για να μάθετε περισσότερα, διαβάστε το:  
<https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/ijfs.14483>

# Συμβουλές για τη βελτίωση της αποδοχής των πολτοποιημένων τροφίμων

- Η **γεύση των πολτοποιημένων τροφίμων** πρέπει να είναι πιο έντονη από ό,τι των τροφίμων κανονικής υφής. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι η πράξη της μάσησης ενός τροφίμου απελευθερώνει γεύσεις στο στόμα. Μόλις ένα τρόφιμο πολτοποιηθεί, δεν απαιτεί μάσημα. Μπορεί απλά να καταποθεί χωρίς πολύ χρόνο για να γίνει αντιληπτή η γεύση του τροφίμου
- Η αύξηση της **γεύσης των πολτοποιημένων τροφίμων βοηθά στην αναγνώρισή της**
- Προσθέτοντας μια σάλτσα στο πολτοποιημένο κρέας, όχι μόνο θα το κάνετε να φαίνεται πιο νόστιμο, αλλά και θα του **προσθέσετε επιπλέον γεύση και υγρασία**

Lepore, J. R., & Dahl, W. J.  
(2013). Sensory  
Acceptability of Puréed  
Foods: FSHN1213/FS206,  
11/2012. EDIS, 2013(1).

**UF** | IFAS Extension  
UNIVERSITY of FLORIDA

FSHN12-13

## Sensory Acceptability of Puréed Foods<sup>1</sup>

Jamila R. Lepore and Wendy J. Dahl<sup>2</sup>





## indeed Συμβουλές για τη βελτίωση της αποδοχής των πολτοποιημένων τροφίμων (2)

- Όταν ετοιμάζετε πολτοποιημένα τρόφιμα, δοκιμάστε να χρησιμοποιείτε **αρωματικά υγρά αντί για νερό**. Για παράδειγμα, χρησιμοποιήστε ζωμό ή σάλτσα στα πολτοποιημένα κρέατα και χυμό φρούτων ή γαλακτοκομικά προϊόντα στα επιδόρπια
- Τα **μπαχαρικά και τα αλεσμένα βότανα** μπορούν επίσης να προστεθούν στα πολτοποιημένα τρόφιμα για να προσθέσουν ποικιλία και να αυξήσουν την αποδοχή μπορούν να κάνουν ένα γεύμα να φαίνεται και να έχει νόστιμη γεύση. Ωστόσο, αυτά αλλοιώνουν τις φυσικές γεύσεις των τροφίμων και μπορεί να δυσχεράνουν την αναγνώριση των πολτοποιημένων τροφίμων



(Πηγή: <https://stock.adobe.com>)

Lepore, J. R., & Dahl, W. J. (2013). Sensory Acceptability of Puréed Foods: FSHN1213/FS206, 11/2012. EDis, 2013(1).



## Συμβουλές για μία δίαιτα με τρόφιμα τροποποιημένης υφής

- Είναι σημαντικό τα πολτοποιημένα τρόφιμα **να φαίνονται νόστιμα και να έχουν καλή γεύση και μυρωδιά**
- Για να το κάνετε αυτό, χτυπήστε κάθε είδος τροφίμου ξεχωριστά για να διατηρήσετε το ξεχωριστό χρώμα και τη γεύση του
- Παρουσιάστε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο ώστε να μπορείτε να δείτε κάθε είδος ξεχωριστά
- **Αποφεύγετε να αναμειγνύετε ένα ολόκληρο γεύμα μαζί**, καθώς αυτό κάνει το φαγητό να φαίνεται μη ελκυστικό και μειώνει τη γεύση στο στόμα
- **Τα πολτοποιημένα τρόφιμα μπορούν να διαμορφωθούν στο πιάτο** ώστε να φαίνονται ελκυστικά για κατανάλωση χρησιμοποιώντας κουτάλια, παγωτοθήκες, τις κορυφογραμμές ενός πιρουνιού, ειδικά καλούπια τροφίμων ή χρησιμοποιώντας τα ακροφύσια μιας σακούλας διοχέτευσης
- Η χρήση γαρνιτούρων, όπως φρούτα και βότανα, βοηθάει στο να φαίνεται το φαγητό ελκυστικό, αλλά δεν πρέπει να τα τρώτε αν πρέπει να τα μασήσετε

## Συμβουλές παρουσίασης

- Η **χρήση καλουπιών** βοηθάει στην παρουσίαση των γευμάτων και κάνει τα γεύματα αναγνωρίσιμα από τον πελάτη. Μπορούν επίσης να μειώσουν το χρόνο προετοιμασίας και τη σπατάλη για το προσωπικό της κουζίνας
- Τα **σακουλάκια με σωλήνες** θα σας δώσουν τη δυνατότητα να φτιάξετε ενδιαφέροντα σχήματα και σχέδια στο πιάτο. Η χρήση διαφορετικών ακροφυσίων θα σας επιτρέψει να διαφοροποιήσετε την παρουσίαση
- Αν δεν ετοιμάζετε ένα πλήρες πιάτο, βεβαιωθείτε ότι τα επιμέρους συστατικά διαχωρίζονται στο πιάτο
- **Δημιουργήστε ένα ενδιαφέρον σχήμα στο πιάτο με ένα quenelle** - ο πουρές διαμορφώνεται σε οβάλ σχήμα με τη χρήση δύο κουταλιών για τη διαμόρφωση του μείγματος
- Χρησιμοποιήστε πιάτα **διαφορετικού σχήματος και χρώματος**



(Πηγή: <https://stock.adobe.com>)



## Αποστάσεις και διαμόρφωση (1)

- Πηγαίνει μαζί με τη συνέπεια. Εάν δεν φτιάξετε ένα διαιρεμένο πιάτο, η κατάλληλη τοποθέτηση των ομάδων τροφίμων στο πιάτο μπορεί να επηρεάσει το πόσο γευστικό φαίνεται ένα γεύμα
- Ειδικά αν η προετοιμασία των πολτοποιημένων τροφών δεν περιλαμβάνει καλούπια ή σωλήνες, μπορεί να χρησιμοποιείτε απλώς μια κουτάλα για να τοποθετήσετε τις τροφές στο πιάτο
- Σε αυτή την περίπτωση, βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα δεν είναι στοιβαγμένα το ένα πάνω στο άλλο και ότι είναι τακτοποιημένα στο πιάτο
- Η προσθήκη πηκτωματοποιητή σε λείο πολτοποιημένο φαγητό δημιουργεί σώμα και μαλακό σχήμα πουρέ πατάτας



(Πηγή: <https://stock.adobe.com>)

## Αποστάσεις και διαμόρφωση (2)

- Τα παχύρρευστα τρόφιμα επιτρέπουν να σερβίρεται το πολτοποιημένο φαγητό στο κανονικό πιάτο, αντί για ένα βαθύ διαιρεμένο πιάτο που περιέχει υγροποιημένο φαγητό. Το πιάτο δείπνου είναι ένας κανονικός τρόπος σερβιρίσματος φαγητού που μοιάζει με το σπιτικό, προσθέτοντας έτσι στην αξιοπρέπεια και την ποιότητα ζωής ενός κατοίκου
- Τα τρόφιμα μπορούν να πυκνωθούν και να πολτοποιηθούν ξεχωριστά, να τοποθετηθούν σε στρώσεις σε ταψιά και να ψηθούν. Αυτή η τεχνική επιτρέπει σε ένα κυρίως πιάτο, όπως τα λαζάνια, να σερβίρεται σε ένα πολύ ελκυστικό ορθογώνιο από πολύχρωμα στρώματα



(Πηγή: <https://stock.adobe.com>)

## Αποστάσεις και χρώματα (1)

- Επιλέξτε τα σωστά χρώματα! Για κάποιους που μπορεί να έχουν δυσκολία στην όραση, η χρήση ενός χρωματιστού πιάτου αντί για ένα λευκό μπορεί να βοηθήσει στο να ξεχωρίζουν καλύτερα τα τρόφιμα και επομένως να τους είναι πιο εύκολο να φάνε
- Δημιουργήστε όσο το δυνατόν περισσότερη φυσική χρωματική αντίθεση για την πολτοποιημένη διαίτα
- Μαγειρεύετε κατεψυγμένα λαχανικά αντί για κονσερβοποιημένα, όποτε είναι δυνατόν
- Παραλείψτε τα λαχανικά που δημιουργούν μια σάλτσα θαμπή
- Εάν ταμανιτάρια είναι στο μενού, συνδυάστε τα με το πολτοποιημένο κρέας για γεύση, αντί να τα πολτοποιήσετε σε μια λευκή σάλτσα. Ή, πολτοποιήστε ταμανιτάρια σε μια σκούρα καφέ σάλτσα, για εξαιρετικό χρώμα και γεύση



(Πηγή: <https://stock.adobe.com>)



# indeed Αποστάσεις και χρώματα (2)

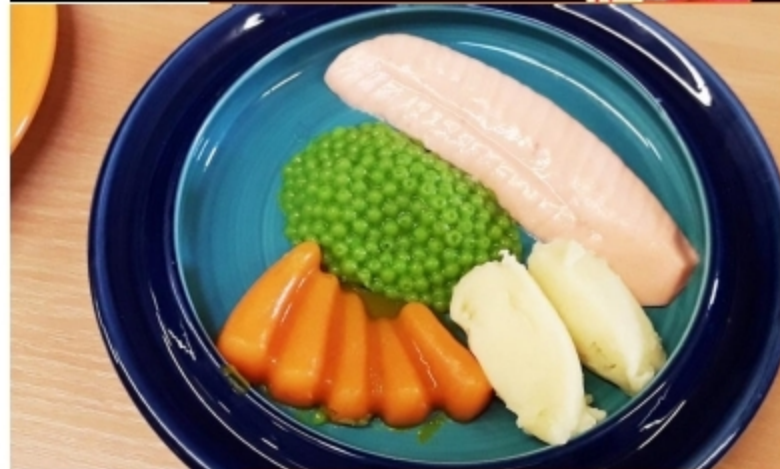
- Χρησιμοποιήστε ποσότητες από μπουκέτο κουζίνας για να δημιουργήσετε καφέ σάλτσα σοκολάτας
- Προετοιμάστε μία απαλή σάλτσα BB-Q ως ένα νόστιμο και πολύχρωμο συνοδευτικό σε κοτόπουλο, χοιρινό ή μοσχαρίσιο κρέας
- Φτιάξτε εκ των προτέρων μία λευκή σάλτσα για να τη σερβίρετε πάνω από τον πουρέ κρέατος και γαρνίρετε με μαϊντανό σε σκόνη. Η ξινή κρέμα προσφέρει εξαιρετική χρωματική αντίθεση όταν σερβίρεται πάνω από σκούρο πράσινο σπανάκι ή κόκκινα παντζάρια
- Αγοράστε σάλτσα σε μορφή ζελέ με γεύση κράνμπερι σε κονσέρβες, για εύκολες φέτες μιας δημοφιλούς κόκκινης γαρνιτούρας
- Έχετε ένα μικρό μπολ με τριμμένο τυρί τσένταρ, σε θερμοκρασία δωματίου κατά τη διάρκεια του σερβιρίσματος, για να πασπαλίζετε με χρυσό χρώμα το κουνουπίδι, τον πουρέ πατάτας ή το ψάρι



(Πηγή: <https://stock.adobe.com>)

# Μορφοποιημένο πολτοποιημένο φαγητό

- Τα μορφοποιημένα τρόφιμα επιτρέπουν σε όσους κάνουν δίαιτα με πουρέ να απολαμβάνουν μια οπτική ποικιλία στο πιάτο τους
- Τα καλούπια είναι φοβεροί τρόποι για να βοηθήσετε τα πολτοποιημένα τρόφιμα να φαίνονται σαν φυσικά, να προσθέσουν ενδιαφέρον και να βελτιώσουν πραγματικά την παρουσίαση του πιάτου!
- Τα καλούπια μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να επαναφέρουν το πολτοποιημένο φαγητό στο αρχικό του σχήμα
- Για παράδειγμα, το ψητό μοσχάρι μπορεί να πολτοποιηθεί και να χυθεί σε πλαστικά καλούπια, τα οποία στη συνέχεια καταψύχονται, και όταν είναι έτοιμο, οι πολτοί μπορούν να αποψυχθούν, να θερμανθούν και να πιεστούν στο πιάτο



(Πηγή: <https://www.foodserviceexpress.com>)

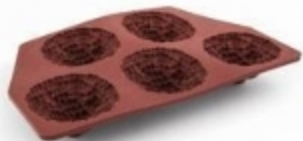
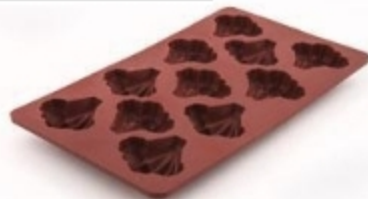


- Καλούπια σε σχήμα τρόφιμου που χρησιμοποιούνται για τη διαμόρφωση πολτοποιημένων τροφίμων σε ένα φυσικό προϊόν για μια πιο ελκυστική εμφάνιση
- Τα καλούπια γεμίζουν με πυκνό πολτοποιημένο μείγμα και καταψύχονται για περίπου 2 ώρες
- Στη συνέχεια, τα τρόφιμα αφαιρούνται από το καλούπι και αποθηκεύονται μεμονωμένα μέχρι την περαιτέρω χρήση
- Τα περισσότερα καλούπια διαμορφώνονται σε μεγέθη μίας μερίδας 3-4 oz. (1/2 φλιτζάνι)
- Η έρευνα δείχνει ότι τα καλούπια τροφίμων μπορούν να βοηθήσουν στην αύξηση της αποδοχής των πολτοποιημένων τροφίμων



(Πηγή: <https://www.foodserviceexpress.com>)

## The Nutri-Culture Molds©



(Πηγή: <https://www.emotionfood.ch/the-molds/>)

## Σακούλα ζαχαροπλαστικής και άκρες

Η σακούλα ζαχαροπλαστικής και οι άκρες μπορούν να δημιουργήσουν ελκυστικά εφέ με πολτοποιημένα τρόφιμα  
Η διοχέτευση με σωλήνες μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να προστεθούν μοναδικά χαρακτηριστικά στα πολτοποιημένα τρόφιμα που θα βρίσκονταν σε ορισμένα τρόφιμα με φυσικό τρόπο, όπως τα κοτσάνια στα καρότα

### Παραδείγματα:

Επίπεδη άκρη για να φτιάξετε πολτοποιημένες φέτες βοδινού ψητού, μπέικον ή φέτες γαλοπούλας

Στρογγυλή άκρη για να φτιάξετε σπαγγέτι ή άλλα σχήματα ζυμαρικών

Να είστε δημιουργικοί!!





# Διοχέτευση

- Η διοχέτευση είναι τόσο απλή όσο η προσθήκη του πολτοποιημένου μείγματος σε μια πλαστική σακούλα διοχέτευσης και η προσθήκη της κατάλληλης άκρης για να δημιουργήσετε ένα όμορφο πιάτο
- Λίγες γαρνιτούρες είναι τόσο όμορφες όσο ένα αστέρι με σαντιγί από μια σακούλα ζαχαροπλαστικής
- Τα πολτοποιημένα τρόφιμα, όπως τα πράσινα φασόλια, μπορούν να τοποθετηθούν σε μεγάλες σακούλες ζαχαροπλαστικής για να δημιουργήσουν μια ποικιλία σχημάτων χρησιμοποιώντας μια μύτη σωλήνα
- Ο πουρές πατάτας, που τόσο συχνά σερβίρεται σαν σέσουλα, μπορεί να διοχετευτεί στο πιάτο δημιουργώντας ένα ενδιαφέρον κύμα ή ζιγκ-ζαγκ
- Τα μπιζέλια μπορούν να πολτοποιηθούν και να διοχετευθούν με ένα άκρο διακόσμησης κέικ με φύλλα
- Αυτά τα πράσινα φύλλα μπορούν να καταψυχθούν και να προστεθούν αργότερα ως γαρνιτούρα σε γεύματα που δεν έχουν πράσινο λαχανικό
- Για να διευκολύνετε το γαρνίρισμα με σακούλα ζαχαροπλαστικής, τυλίξτε κηρόχαρτο σε κώνο, προσθέστε άκρη, γεμίστε τον κώνο με επικάλυψη, ξινή κρέμα, μαγιονέζα, ακόμη και πολτοποιημένο μπιζέλι κ.λπ., γαρνίρετε το αντικείμενο και πετάξτε το κηρόχαρτο για γρήγορο καθάρισμα

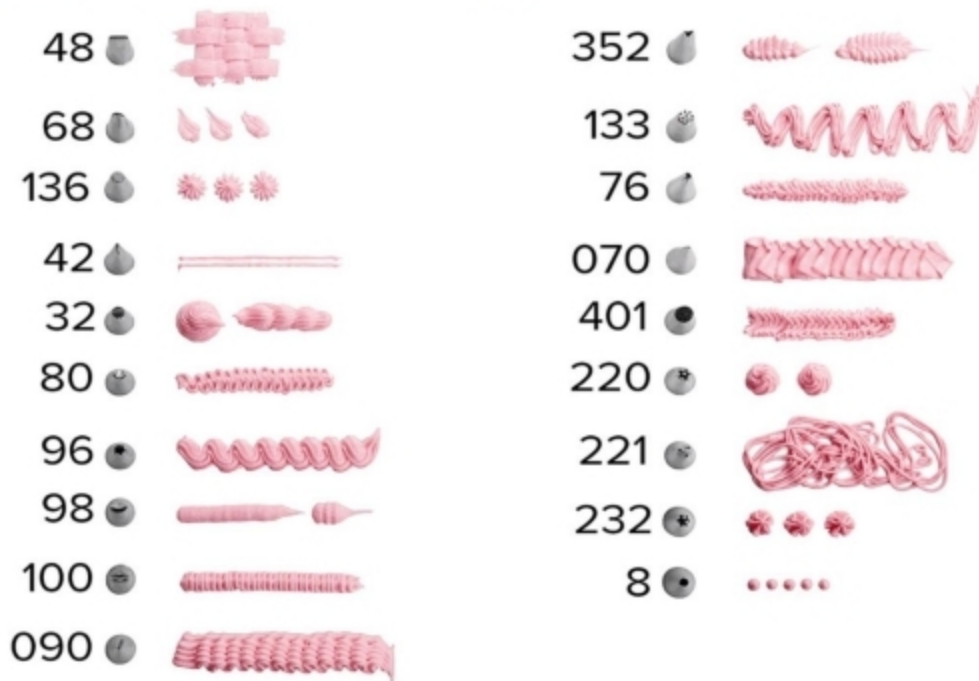


(Πηγή: <https://www.webrestaurantstore.com>)



# Μεγέθη και σχήματα άκρων ζαχαροπλαστικής

- Οι μύτες διακόσμησης έχουν διαφορετικούς αριθμούς ανάλογα με το σχήμα και το μέγεθος των ανοιγμάτων τους
- Υπάρχει ένα γράφημα που δείχνει μερικούς από τους πιο συνηθισμένους αριθμούς άκρων ζαχαροπλαστικής και ποιο είναι το αποτέλεσμα της χρήσης τους



(Πηγή: <https://www.webrestaurantstore.com>)

## Τοποθέτηση στο πιάτο και σερβίρισμα

- Όποτε είναι δυνατόν, το σερβίρισμα του τραπεζιού στους ασθενείς με δυσφαγία ακολουθεί κοινές αρχές
- Πρόσθετα αντικείμενα: πολύχρωμες χαρτοπετσέτες, κύπελλα παρφέ, κεριά που λειτουργούν με μπαταρία, μουσική δείπνου
- Τα αξεσουάρ τραπεζαρίας είναι απαραίτητα. Τα πιάτα, τα μαχαιροπήρουνα και τα ποτήρια δεν είναι παρά μερικά από τα υπόλοιπα αξεσουάρ τραπεζιού που μπορούν να επιλεγούν με προσοχή και φροντίδα προκειμένου να απελευθερώσετε τη δημιουργικότητά σας και να ολοκληρώσετε τη διακόσμηση του χώρου
- Τα αξεσουάρ για την τραπεζαρία διατίθενται σε πλήθος χρωμάτων, υλικών και σχημάτων, κυμαίνονται από κλασικό έως μοντέρνο στυλ και είναι σχεδιασμένα για να καλύπτουν κάθε απαίτηση επίπλωσης



(Ελληνικά: <https://stock.adobe.com>)

# Παραδείγματα πολτοποιημένων φαγητών





## Περισσότερες Πληροφορίες

1. Guénard-Lampron, V., Masson, M., & Blumenthal, D. (2021). Critical review of sensory texture descriptors: From pureed to transitional foods for dysphagia patients. *Journal of Texture Studies*, 52(5-6), 665-678.
2. Lepore, J. R., & Dahl, W. J. (2013). Sensory Acceptability of Puréed Foods: FSHN1213/FS206, 11/2012. *EDIS*, 2013(1).
3. Munialo, C. D., Kontogiorgos, V., Euston, S. R., & Nyambayo, I. (2020). Rheological, tribological and sensory attributes of texture-modified foods for dysphagia patients and the elderly: A review. *International Journal of Food Science & Technology*, 55(5), 1862-1871.
4. Sungsinchai, S., Niamnuy, C., Wattanapan, P., Charoenchaitrakool, M., & Devahastin, S. (2019). Texture modification technologies and their opportunities for the production of dysphagia foods: A review. *Comprehensive reviews in food science and food safety*, 18(6), 1898-1912.
5. <https://www.emotionfood.ch/the-molds/>
6. <https://www.webstaurantstore.com/guide/583/types-of-pastry-bags-and-tips.html>

# Δραστηριότητα



Διάρκεια: 30 λεπτά



Στόχοι της δραστηριότητας - εφαρμογή μεθόδων για να γίνουν τα πολτοποιημένα πιάτα πιο γευστικά



Διάλεξη και πρακτική άσκηση



Χρειαζόμαστε προϊόντα διατροφής, εξοπλισμό, πιάτα, καλούπια και σακούλες διοχέτευσης



Διαδικτυακά ή από κοντά

## Όρα για συζήτηση

*Ερωτήσεις;*






## Ανασκόπηση



# Αναστοχασμός του μαθήματος



Τι γνωρίζατε πριν από αυτό το μάθημα;

Τι καινούριο μάθατε σε αυτό το μάθημα;

Ποια είναι τα επόμενα βήματα; Πως θα εφαρμόσετε αυτά που μάθατε σήμερα;

# Ανατροφοδότηση



Με πόσα αστέρια θα  
βαθμολογούσατε αυτό  
το μάθημα  
(1 to 5);



Τι αλλαγές θα  
προτείνετε;



Τι σας άρεσε  
περισσότερο;



Τι σας άρεσε λιγότερο;



## Συνεργάτες του Indeed



<https://indeed-project.org/>