



Densidad energética

2.6 kcal/g

Perfil nutricional

P/H/C/G/F: 0/63/0/37

Hidratos de carbono

- Almidón modificado, dextrinomaltoza

Fibra alimentaria

- Xantana, celulosa modificada

Otras características

- Sin lactosa
- Sin gluten

Modo de empleo

- Almacenar en un lugar seco y a temperatura ambiente. Volver a cerrar el envase después de su uso.
- Una vez abierto, consumir en dos meses.

Recomendaciones de uso

- Fresubin® Espesante contiene un cacito medidor que debe utilizarse durante las preparaciones.
- La tabla adjunta muestra las cantidades de producto en polvo necesarias para espesar 100 ml de líquido.
- La viscosidad necesaria para cada paciente puede variar dependiendo del alimento, bebida y su temperatura.

Indicaciones

- Pacientes con disfagia o trastornos deglutorios debido a condiciones clínicas como: ictus, Parálisis cerebral, Parkinson, esclerosis múltiple, distrofia muscular, cáncer ORL (cabeza, cuello, esófago).

Contraindicaciones

- No utilizar por vía enteral o parenteral
- No administrar a niños menores de 3 años.

Valores medios:

Rango de viscosidad a una velocidad de formación de 50 s ⁻¹ , 25°C	Néctar 1.75g/100ml (1 cacito)	Miel 5.25g/100ml (3 cacitos)	Pudín 10.5g/100ml (6 cacitos)	Por 100g	
Valor energético	kcal	4.6	13.9	27.7	
	kJ	19.4	58.2	116	1108
Proteínas (0% AET)		0	0	0	0.5
Carbohidratos (63% AET)		0.7	2.2	4.4	41.5
Grasas (0% AET)		0	0	0	0
Fibra (37% AET)		0.8	2.5	5.0	48

Elementos minerales

Rango de viscosidad a una velocidad de formación de 50 s ⁻¹ , 25°C	Néctar 1.75g/100ml (1 cacito)	Miel 5.25g/100ml (3 cacitos)	Pudín 10.5g/100ml (6 cacitos)	Por 100g	
Sodio	mg/mmol	26/1.1	79/3.4	158/6.	1500/65.2
Potasio	mg/mmol	4.1/0.1	12/0.3	9	235/6.0
Cloro	mg/mmol	0.4/0	1.3/0	25/0.6	24/0.7
Calcio	mg	0.4/0	1.1/0	2.5/0.1	20/0.5
Fósforo	mg	3.4/0.1	10/0.3	2.1/0.1	195/6.3
Magnesio	mg	0.2/0	0.7/0	20/0.6	11/0.5

Composición de hidratos de carbono.

Rango de viscosidad a una velocidad de formación de 50 s ⁻¹ , 25°C	Néctar 1.75g/100ml (1 cacito)	Miel 5.25g/100ml (3 cacitos)	Pudín 10.5g/100ml (6 cacitos)	Por 100g	
Hidratos de carbono					
Glucosa	g	0.01	0.03	0.06	0.60
Fructosa	g	0	0	0	0
Maltosa	g	0.01	0.04	0.08	0.75
Sacarosa	g	0	0	0	0
Lactosa	g	0	0	0	0
Oligo y Polisacáridos	g	0.24	0.71	1.42	13.5
Almidón	g	0.47	1.40	2.80	26.7

Viscosidad Acc. NDD*	Néctar (51-350 mPa.s)	Miel (351-1750 mPa.s)	Pudín (> 1750 mPa.s)
100 ml líquido	1 cacito	3 cacitos	6 cacitos
1 cacito enrasado = 1.75g			

*National Dysphagia Diet 2002, Rango de viscosidad a una velocidad de deformación de 50 s⁻¹, 25°C

Presentación	Sabor	C.N.
Caja de 12 botes de 150 g	Neutro	504850
1 Bote de 150 g	Neutro	504939

Facilitar la recuperación es Nutrición Emocional