

LA VITRINE DES NOUVEAUTÉS EN SANTÉ ET EN SÉCURITÉ DU TRAVAIL

Dans cette chronique, nous vous informons de la présence sur le marché de produits susceptibles d'améliorer les conditions de santé et de sécurité du travail dans les différents domaines d'activité du secteur. L'ASSTSAS sélectionne des produits pour leur apport à l'élimination de contraintes ou de dangers. Par contre, l'ASSTSAS ne garantit en rien ces produits et ne formule aucune recommandation d'achat. Chaque situation doit faire l'objet d'une évaluation de la part de l'établissement.

Ça a l'air bon !

De nombreuses personnes âgées en hébergement souffrent de dysphagie, soit une difficulté à avaler. Elle entraîne dénutrition, perte de poids et problèmes de santé. Pour palier ce problème, de la nourriture en purée leur est servie, ce qui est rarement appétissant !



Pour les soignants, l'activité favorisant l'alimentation est cruciale. La nourriture en purée offre peu d'indices visuels et olfactifs sur la composition véritable du repas, ce qui limite les soignants dans leurs stratégies de stimulation et l'évocation de discours agréables ou réconfortants autour d'un repas appétissant. Alors, comment stimuler le résident à manger sans craindre qu'il ne s'étouffe ?

Réveiller l'appétit

Une solution novatrice et québécoise est offerte par Prophagia, qui distribue les produits alimentaires *Épikura*. Il s'agit de mets préparés à partir d'aliments crus ou peu cuits. Ils

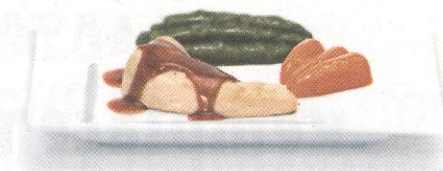
sont remodelés pour ressembler à s'y méprendre aux aliments originaux. La forme et la couleur des aliments sont conservées pour offrir une apparence appétissante. Ils ne subissent aucune perte de qualité nutritionnelle et de saveur.

Les produits *Épikura* sont proposés en deux textures contrôlant la fermeté, l'adhésion et l'élasticité pour assurer une déglutition sécuritaire. Prophagia offre divers mets principaux, des fruits, des légumes et des desserts.

Le plaisir de manger !

Pour les personnes dysphagiques, c'est la reconnaissance et la redécouverte de la vraie nature des aliments et du plaisir de manger. Elles mangent mieux, ce qui leur permet d'atteindre un poids santé, de maximiser leur autonomie et de contrer les infections.

La composition évidente de l'assiette et les odeurs favorisent les discussions et facilitent la stimulation lors de l'assistance à l'alimentation. L'apparence du repas stimule le résident et lui donne le goût de manger ! L'alimentation



est plus sécuritaire, car les aliments sont faciles à avaler. L'activité des repas devient un moment agréable, partagé avec le résident.

Plusieurs établissements ont adopté les aliments *Épikura*. Prophagia offre des services d'information et d'accompagnement pour faciliter l'intégration de ces produits aux unités de milieu de vie et au Service alimentaire.

RÉFÉRENCE

GERMAIN, I., T. DUFRESNE, K. GRAY-DONAL. "A Novel Dysphagia Diet Improves the Nutrient Intake of Institutionalized Elders", *Journal of American Dietetic Association*, 106:1614-1623, 2006.

POUR EN SAVOIR PLUS !

Prophagia
Thérèse Dufresne
Tél. : 514 457-8468
ou 1 877 457-8468
www.prophagia.com

LA VITRINE
DES NOUVEAUTÉS EN
SANTÉ ET EN SÉCURITÉ DU TRAVAIL

Vous connaissez un
nouvel équipement sécuritaire ?

**Cette information
nous intéresse !**

Appelez Christiane Gambin
514 253-6871, poste 235
ou 1 800 361-4528
info@asstsas.qc.ca