

Elsa Trotier,
INGREDIA DAIRY
EXPERTS
 Chef de produit
 Nutrition
Product Manager
Nutrition



LE FUTUR DE LA NUTRITION CLINIQUE : COUP D'ŒIL SUR LES TENDANCES

THE FUTURE OF CLINICAL NUTRITION: TRENDS AT A GLANCE

Les fournisseurs d'ingrédients ont accepté de partager leur vision sur les tendances dans le domaine de la nutrition clinique. Qu'est ce qui guidera les nouveaux développements et où sont les opportunités ?

Ingredients suppliers have accepted to share their vision on the trends in the clinical nutrition sector. What will be guiding the new developments and where are the opportunities?

Aujourd'hui, la nutrition clinique se personnalise. Nous observons une spécialisation des produits et une sectorisation par population cible : personnes obèses, dénutries, atteintes d'un cancer...

Le défi de la nutrition clinique est de combiner l'aliment médicinal à l'aliment plaisir pour s'assurer que les besoins nutritionnels du patient sont comblés. L'appréciation globale du produit est à ce titre de plus en plus prise en compte dans les nouveaux développements. Par ailleurs, avec la croissance de l'hospitalisation à domicile, les nouveaux développements de produits s'orientent vers davantage de portabilité, de praticité et de gourmandise. Ingredia, accompagnée de la coopérative « Prospérité fermière » s'est spécialisée au fil des années dans les protéines laitières, les hydrolysats et les bioactifs à visée nutritionnelle. Ingredia a développé une gamme, dédiée à la nutrition clinique, de protéines fonctionnelles à haute valeur nutritionnelle (riche en acides aminés essentiels notamment en leucine). Au sein de cette gamme, PRODIET Fluid est une caséine micellaire particulièrement adaptée aux boissons hyper-protéinées puisqu'elle permet d'atteindre une concentration en protéines de 14% tout en conservant

une grande fluidité. La gamme d'hydrolysats PRODIET est, quant à elle, spécialement adaptée aux personnes ayant des troubles digestifs car elle permet une absorption rapide des protéines. L'expertise d'Ingredia en nutrition clinique a contribué au développement du nouveau produit d'Indigo therapeutics⁽¹⁾, Renoral®. Ce produit spécifiquement conçu avec des protéines à haute valeur nutritionnelle permet la compensation des pertes en acides aminés occasionnées par les séances de dialyse.

Nous sommes convaincus que les protéines laitières de demain seront essentielles pour répondre aux challenges nutritionnels et fonctionnels. ■

Clinical nutrition is currently getting increasingly personalized. Products are more and more specialized and there is sectorization according to the target populations: the obese, the undernourished, the persons with a cancer...

The challenge of clinical nutrition is to combine medical foods with pleasure foods so as to cover the nutritional needs of patients. This is why the overall appreciation of a product is increasingly taken into account for new product developments. Moreover, considering the growth of home care services, the new deve-

lopments are gradually moving towards on-the-go, practical and gourmet products. Together with the "Prospérité fermière" cooperative, Ingredia has specialized over the years in the production of dairy proteins, hydrolysates and bioactive ingredients for nutritional purposes. Ingredia has developed a range dedicated to clinical nutrition, functional proteins with a high nutritional value - rich in amino acids, especially leucine. Within this range, PROFIEET Fluid is a unique micellar casein making it possible to formulate drinks with up to 14% protein while still remaining as fluid as milk. As for the PRODIET range of hydrolysates, it is adapted to the persons with digestive troubles as it allows for rapid protein absorption. Ingredia's expertise in clinical nutrition has contributed to the development of the new product of Indigo therapeutics⁽¹⁾, Renoral®. This product specifically developed with high nutritional value proteins allows offsetting the loss of amino acids induced by dialysis sessions. We are persuaded that tomorrow's dairy proteins will play a key role in meeting the nutritional and functional challenges. ■

⁽¹⁾ Société spécialisée dans le développement de compléments alimentaires et de produits de nutrition clinique / A company specialized in the development of food supplements and clinical nutrition products.

LE MANGER-MAIN, UNE NOUVELLE SOLUTION THÉRAPEUTIQUE

HAND-EATING, A NEW THERAPEUTIC SOLUTION

Maladie d'Alzheimer, troubles cognitifs ou visuels, handicap physique, dysphagie, ... sont souvent à l'origine d'une perte d'autonomie notamment lors de la prise de repas avec pour conséquence un risque élevé de dénutrition. Pour ceux qui ne peuvent plus se servir de couverts, Nutrisens a mis au point une solution thérapeutique originale, le « manger-main ». Cette gamme prête à dresser, a nécessité plus de deux années de recherche. Les exigences étaient de trois ordres : technique, nutritionnelle et organoleptique. Le challenge était de mettre au point un produit facilement préhensible, qui ne doit pas s'écraser, se casser, glisser ou fondre. Les besoins en protéines et en énergie étant augmentés chez les sujets dénutris, la densité énergétique des bouchées devait être assurée. Enfin, un important travail sur le goût, les odeurs et les couleurs devait être réalisé pour compenser le déclin des capacités visuelles, gustatives ou olfactives des patients. Cette gamme couvre les quatre composantes du repas : entrée, plat, laitage, dessert. Les cuisiniers des EPHAD et des autres établissements de santé peuvent personnaliser les produits et agrémenter les assiettes avec des sauces. Livrés sous forme de barquette à démouler, les entrées et desserts sont ensuite découpés en bouchées de forme rectangulaire de 20 à 25 g. Celles-ci sont accompagnées d'une sauce épaisse, comme de la mayonnaise ou un coulis de fruits. Concernant les plats, ils sont livrés sous forme de « rouleaux » prêts à découper en bouchées de 20 à 25 g. Ils se réchauffent au four traditionnel, vapeur ou microondes et s'accompagnent d'une sauce du jour épaissie. Les laitages sont livrés en préparation déshydratée à diluer et à chauffer dans un mélange de lait et crème liquide. Ils refroidissent dans des moules et sont servis accompagnés de coulis de fruit ou de chocolat. Des solutions d'hydratation gélifiées peuvent accompagner le repas. Des crèmes, compotes de fruits en gourde, pain, madeleines, biscuits et bonbons riches en protéines peuvent compléter les apports de la journée. « *Le manger main est une avancée importante pour ceux – et ils sont nombreux ! - qui ne peuvent plus se servir de leurs couverts de manière temporaire ou définitive* », commente Monique Ferry, médecin gériatre et nutritionniste. « *Il permet aux patients de regagner en autonomie en mangeant des aliments avec les doigts* », ajoute Virginie Pouyet, Docteur en sciences des aliments. Un retour aux plaisirs de la table, qui redonne de l'appétit aux patients et lutte ainsi contre la dénutrition. Nutrimain®, la 1^{ère} gamme complète « manger main » prête à dresser.

Alzheimer's disease, cognitive or visual disorders, physical disabilities, dysphagia... are often at the origin of a loss of the ability to feed oneself, the consequence being a high risk of undernourishment. For those who are no longer able to use eating utensils, Nutrisens has developed an original therapeutic solution, the "hand-eating". This ready-to-dress range took over two years of research to be developed. The requirements were three-fold: technical, nutritional and organoleptic. The challenge was to develop an easy-to-grasp product that does not fall apart, break, slide or melt. As protein and energy requirements are increased in undernourished subjects, the energy density of these bites had to be ensured. Finally, an important work on the taste, smell and colour of these products had to be made to offset the decline in the visual, taste or olfactory abilities of patients. This range covers the four parts of a meal: starters, main courses, dairies and desserts. Chefs working in nursing and retirement homes and other healthcare facilities can customize the products and decorate the plates with sauces. Delivered in the form of a tray to be un moulded, the starters and desserts are then cut into rectangular bites of 20 to 25 g. They are accompanied by a thick sauce, such as mayonnaise or a fruit coulis. Regarding the main courses, they are delivered in the form of "rolls" ready to be cut into bites of 20 to 25 g. They can be warmed up in traditional or steam ovens or in the microwave and are accompanied by a thickened sauce that varies daily. The dairy products are delivered as dehydrated preparations to be diluted and warmed up in a mixture of milk and liquid cream. They cool in their moulds and are served with fruit coulis or chocolate. Jellied hydration solutions can also accompany the meals. Creams, fruit purées in squeezable pouches, bread, madeleines, biscuits and candies high in protein can supplement the intakes of the day. "Hand eating and is an important step forward for those - and there are many! - who can no longer use their eating utensils temporarily or permanently," says Monique Ferry, geriatrician and nutritionist. "It allows patients to recover their autonomy by eating food with their fingers," says Virginie Pouyet, PhD in food science. A return to the pleasures of the table which restores the appetite in patients and thereby fights against their undernourishment. Nutrimain®, the first full range of "hand-eating" products ready to be dressed. ■

Nutrisens - <https://www.nutrisens.com/>