



Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Alotex, una herramienta clave para la alimentación adaptada en hospitales y centros asistenciales

## Alotex, una herramienta clave para la alimentación adaptada en hospitales y centros asistenciales

Miércoles, 23 de abril 2025

Hace unas semanas hablamos del texturizador Alotex (Grupo Cotesa) como una solución innovadora que optimiza los procesos de producción, permitiendo una texturización homogénea, segura y sostenible; un salto en eficiencia, calidad y seguridad en la texturización de alimentos. Hoy hacemos hincapié en su impacto en la nutrición clínica, manteniendo sabor, aroma y valor nutricional de los alimentos.

En el ámbito de la nutrición clínica, garantizar una dieta segura y equilibrada para personas con disfagia es una prioridad. La dificultad para tragar puede generar riesgos de aspiración, desnutrición e incluso neumonía, afectando la calidad de vida de los pacientes. En este contexto, el texturizador Alotex se presenta como una solución innovadora para la preparación de alimentos con texturas adaptadas, manteniendo su sabor, aroma y valor nutricional.

Gracias a su tecnología avanzada de procesamiento coloidal, Alotex permite obtener texturas homogéneas y estables sin necesidad de espesantes artificiales. Esto es clave para la preparación de dietas adaptadas en hospitales, residencias y centros geriátricos, donde la alimentación juega un papel fundamental en la salud de los pacientes.

Entre los beneficios de su uso destacan:

- **Personalización de texturas:** desde purés finos hasta consistencias más estructuradas, según las necesidades de cada paciente.
- **Preservación de nutrientes:** evita la pérdida de vitaminas, minerales y fibra durante el proceso de texturización.
- **Mejora de la experiencia gastronómica:** conserva el sabor y aroma original de los alimentos, aumentando la aceptación y el disfrute de las comidas.
- **Seguridad alimentaria:** al minimizar la manipulación y garantizar una textura uniforme, reduce el riesgo de aspiración y mejora la digestión.

Uno de los principales desafíos en la alimentación de personas con disfagia es la pérdida de interés por la comida debido a la monotonía en la textura y presentación de los platos. El molino coloidal Alotex permite recrear la apariencia original de los alimentos, mejorando la presentación y evitando la monotonía en la alimentación de las personas con necesidades especiales. Con su implementación, los centros hospitalarios y de atención geriátrica pueden ofrecer dietas más seguras, equilibradas y atractivas, favoreciendo la adherencia y el bienestar de los pacientes.

El molino coloidal permite mejorar la experiencia sensorial del paciente a través de diversas claves.

- **Mayor retención de aromas y sabores.** Evita que los alimentos texturizados pierdan su aroma, lo que contribuye a una percepción más atractiva de los platos.
- **Presentación más atractiva.** Permite trabajar con técnicas como el texturizado por reconstrucción, en la que los alimentos procesados pueden recuperar su forma original (por ejemplo, una zanahoria triturada puede volver a presentarse con forma de zanahoria, mejorando la percepción visual del plato).
- **Texturas más agradables y homogéneas.** A diferencia de los texturizadores convencionales, Alotex evita grumos o sensaciones arenosas en la boca, mejorando la aceptación por parte del paciente.
- **Versatilidad en preparaciones.** Se puede aplicar en cremas, purés, mousses, salsas, postres y bebidas espesas sin alterar su estructura ni sabor.

En próximas publicaciones sobre este equipo profundizaremos en su impacto sobre la sostenibilidad y su rentabilidad al conseguir cero merma en los texturizados.

[Más información y descarga del catálogo técnico.](#)

[Contacta con Alotex](#) o [accede a su web](#) a través de nuestro [directorio de empresas](#).

## Noticias Relacionadas

- [El molino coloidal de Alotex, un salto en eficiencia, calidad y seguridad en la texturización de alimentos](#)
- [Cotesa imparte un taller sobre procesos en la escuela agraria y alimentaria de Monells](#)
- [Molino coloidal para texturizar: menos despilfarro alimentario y más nutrientes](#)
- [Ventajas de la modificación de texturas con un molino coloidal respecto al sistema tradicional](#)