



L'expertise
culinaire
au service de
la nutrition orale

CATALOGUE
PRODUITS

Qui sommes-nous ? 3

DÉNUTRITION

La dénutrition : une problématique encore peu prise en compte 5

Poudres d'enrichissement

PROTEASY 6

Petits déjeuners & collations

MATIN GOURMAND 7

Desserts

NUTRICREME 8

Un produit dénutrition pour chaque moment de la journée 9

DÉGLUTITION

Présentation déglutition 11

Hydratation

GELI'FRUIT 12

EPAISSIR CLEAR 13

EPAISSIR PLUS 14

Textures modifiées

CRUDIMIX 15

NUTRISIS MATIN 16

Un produit déglutition pour chaque moment de la journée 17

AUTONOMIE ALIMENTAIRE

MANGER-MAIN 18

PRODUITS SPECIFIQUES

FIBREMIX 19

NUTRIFLUX 2.0 20



Préparation à chaud et/ou à froid

LES SECTEURS



DÉNUTRITION

Nos produits aident à lutter contre la dénutrition en favorisant le plaisir culinaire et une alimentation normale.



AUTONOMIE ALIMENTAIRE

Nutrisis propose une solution « Manger-Main » s'adaptant parfaitement aux habitudes alimentaires des résidents.



DÉGLUTITION

Nos produits permettent d'adapter aisément les repas et boissons selon les troubles de la déglutition de chaque résident et redonner plaisir à manger.



DIABÈTE

L'ensemble de nos gammes ont une variante édulcorée.

Qui sommes-nous ?

La marque NUTRISIS offre une gamme de produits déshydratés de Nutrition Clinique Orale dédiée aux hôpitaux, aux maisons de retraite et aux établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes.

Cette gamme se compose de produits de haute qualité nutritionnelle, technique et organoleptique. Elle propose des solutions innovantes et savoureuses, destinées à des fins médicales spéciales (DADFMS).

Nos produits sont élaborés dans l'objectif de proposer **des solutions innovantes et adaptées aux exigences de santé et de qualité du marché.**

La gamme Nutrisis est articulée autour des pathologies majeures : **la dénutrition, les troubles de la déglutition et l'autonomie alimentaire.** Pour chaque pathologie et chaque moment de la journée, nous avons une solution fonctionnelle.

Notre mission est de vous accompagner **avec des solutions simples pour améliorer le quotidien des personnes âgées.**

Nutrisis est **une marque du groupe SOLINA.** Les produits sont **développés par le laboratoire PYC.** Depuis plus de 30 ans, Le Laboratoire PYC développe des produits riches en protéines et des compléments alimentaires pour plus de 500 clients dans le monde.





DÉNUTRITION

LA DÉNUTRITION

Une priorité de santé publique et pourtant une problématique encore peu prise en compte

● QU'EST-CE QUE LA DÉNUTRITION ?

La dénutrition survient lorsque **les apports alimentaires sont insuffisants** à couvrir les besoins nutritionnels.

● QUI EST CONCERNÉ ?



2 MILLIONS
de personnes

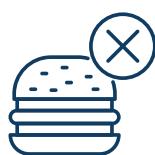


270 000
résidents
en Ehpad



1/3
personnes
en Ehpad

● COMMENT REPÉRER UN RÉSIDENT DÉNUTRI ?



Perte d'appétit
< 50% des habitudes
alimentaires sur une
ou deux semaines



Perte de poids rapide
-3 kg sur 3 mois



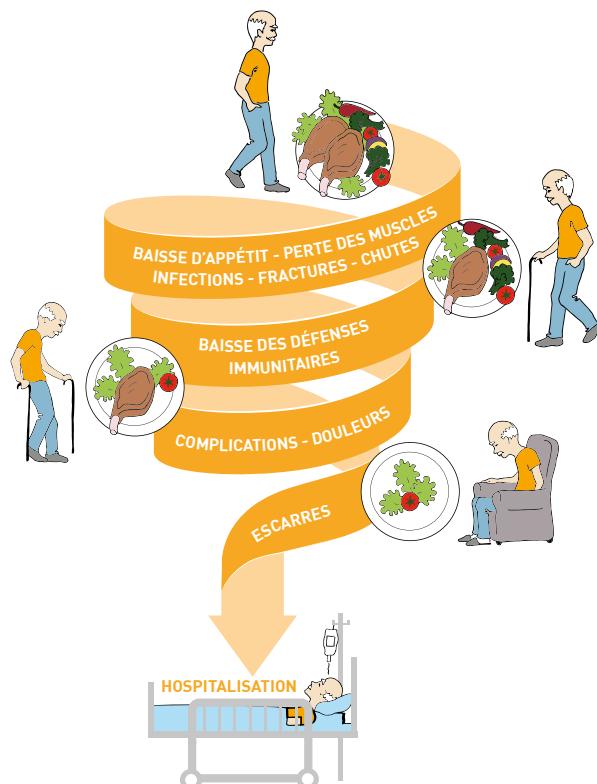
Diminution de la
force musculaire
ne sert plus la main
fermement, muscle
qui ramollisse à la
palpation

● QUELS SONT LES CRITERES POUR QU'UN PRODUIT SOIT HP HC ?

HC (hypercalorique) : > 1,5kcal/g de produits

HP (hyperprotéiné) : > 7g/100g de produits

● QUELLES SONT LES CONSÉQUENCES DE LA DÉNUTRITION ?



● COMMENT PRÉVENIR LA DÉNUTRITION ?

Manger est l'un des seuls plaisirs qu'il reste à la personne âgée. Il est donc important de rendre les **moments de repas agréables** avec :



Jolie présentation
de l'assiette



Assaisonnement des plats
avec épices et aromates

En complément,
il faut enrichir les plats
d'un point de vue protéique
et énergétique

PROTÉINES :
1,2 g à 1,5 g / kg / jour
(vs 0,8 à 1 g pour un adulte normal)

ÉNERGIE :
42 Kcal / kg / jour
(vs 35 Kcal / kg / jour
pour un adulte normal)



DÉNUTRITION



Proteasy

Permet l'enrichissement en protéines neutres des potages, purées de légumes, yaourts, boissons, chaudes ou froides et de toutes autres préparations liquides à mixer.

NOS PRODUITS

- Goût neutre
- Ne blanchit pas
- Ne texture pas
- Tenue à chaud comme à froid
- Dispersion instantanée
- Convient aux personnes intolérantes au lactose

COMPOSITION



90% de teneur en protéines
Poudre de protéines neutre (collagène)
Sans allergène

CODE	CONDITIONNEMENT
F00167419-02	Doypack de 550 g

11,7 g de protéines
13 g 47 Kcal

DOSAGE RECOMMANDÉ :
1 cuillère doseuse = 1 portion





Matin Gourmand

Préparations céréalières HPHC sucrées ou édulcorées adaptées aux troubles de la déglutition ou de la mastication.

NOS PRODUITS

- Hyper protidiques hyper caloriques
- Bon goût céréalier
- Compatible à une alimentation en cas de dysphagie
- Facile à doser grâce à la cuillère doseuse



COMPOSITION



7 céréales

13 vitamines et 7 minéraux

Teneur en lactose < 0,5 g / 100 g (si reconstitution à l'eau)

CODE	COND.	PARFUM	ALLERGÈNES
F00171263-01	Doypack 650 g	Sucré Biscuité	
F00171539-01	Doypack 650 g	Sucré Pomme Noisette	Lait Gluten
F00171540-01	Doypack 650 g	Sucré Vanille	Noisette
F00173710-01	Doypack 650 g	Édulcoré Biscuité	



15 à 16 g de protéines
301 Kcal

DOSAGE RECOMMANDÉ :

Texture fluide : 50 g dans 150 ml lait ½ écrémé (4 cuillères rases)

Texture crémeuse : 55 g dans 145 ml lait ½ écrémé (4 et 1/2 cuillères rases)

Texture purée : 60 g dans 140 ml lait ½ écrémé (5 cuillères rases)



NutriCrème

Crèmes desserts HP prêtes à l'emploi adaptées pour la prise en charge de la dénutrition en cas de carence en protéines et apport insuffisant en calories.

NOS PRODUITS

- Hyper protidiques
- Pas d'arrière goût lié à l'enrichissement avec un bon goût de crème dessert conventionnelle
- Compatible à une alimentation en cas de dysphagie



COMPOSITION



13 vitamines et 7 minéraux

Contient 31 g de protéines pour 100 g de produits

CODE	COND.	PARFUM	ALLERGÈNES
F00100319-03	Sachet dose litre 445 g	Vanille	Lait



1 COUPELLE
De 12 à 13 g de protéines
De 183 à 195 Kcal

DOSAGE RECOMMANDÉ :

1 cuillère : 40 g de poudre NutriCrème
+ 90 ml d'eau

LA DÉNUTRITION

Un produit dénutrition pour chaque moment de la journée



Matin

Céréales HP HC pour petits déjeuners, contenant des vitamines et minéraux.

MATIN GOURMAND



Midi

Enrichissement de purées, potages, compotes et yaourts sans modification du goût.

PROTEASY



Après-Midi

Boissons et crèmes HP contenant des vitamines et minéraux ou biscuits pour un goût sucré.

NUTRICREME

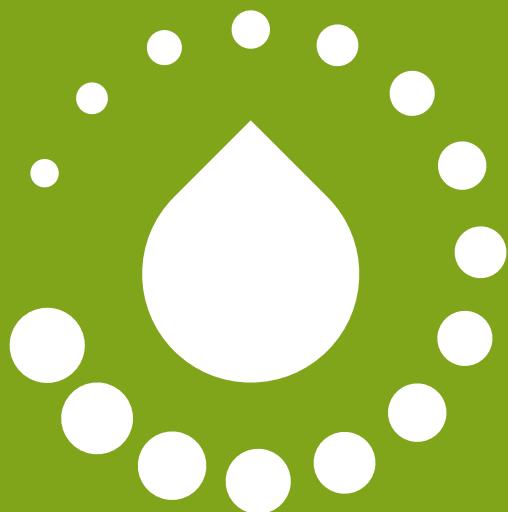


Soir

Enrichissement de purées, potages, compotes et yaourts sans modification de goût.

PROTEASY





DÉGLUTITION



Les personnes âgées et les problèmes de dysphagie

● QUELLES SONT LES CAUSES DE LA DYSPHAGIE ?

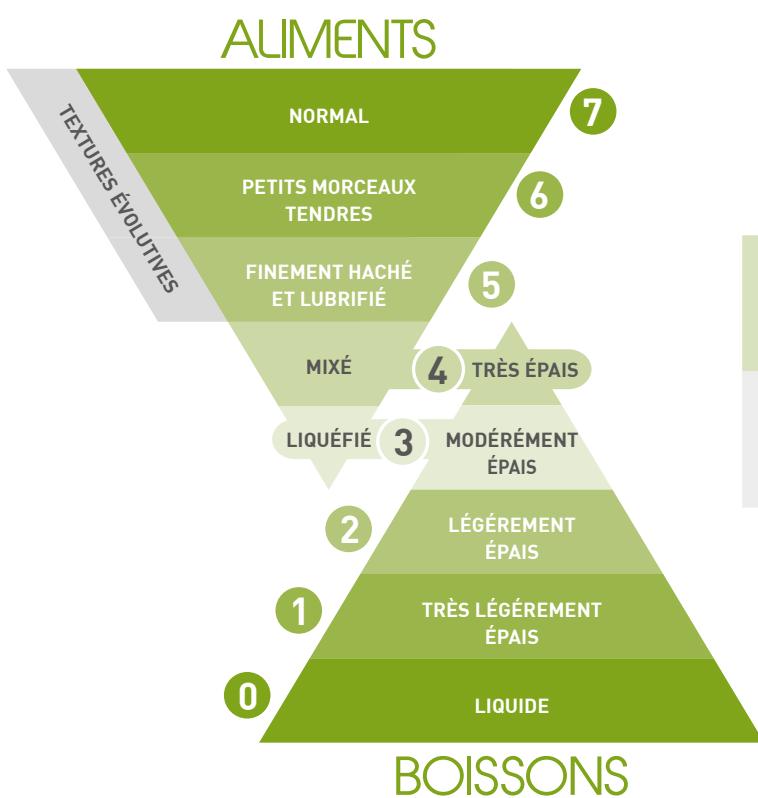
La dysphagie fait partie du **processus naturel de vieillissement** qui cause des modifications structurelles et fonctionnelles de la déglutition. Les principales causes de la dysphagie sont :

- Diminution force musculaire
- Diminution production de salive
- Mauvaise denture
- Alzheimer, Parkinson
- Cancers de la bouche ou de la gorge
- AVC
- Chimiothérapie
- Reflux gastro-oesophagien

● QUELLES SONT LES PERSONNES À RISQUE ?

- 10 à 15 % des personnes hospitalisées
- Jusque 50 % des résidents en Ehpad
- 50 % à 80 % patients Parkinson
- 10 % patients Alzheimer
- 60 % post AVC

● COMMENT DÉTERMINER LE NIVEAU D'ÉPAISSEUR DES ALIMENTS ?



● COMMENT ÉVALUER LA TEXTURE ADAPTÉE AU RÉSIDENT GRÂCE À LA NORME IDDSI ?

L'IDDSI est une norme utilisée mondialement standardisant les niveaux de texture d'aliments et de boissons. En fonction de leur pathologie, elle définit l'épaisseur de la nourriture appropriée.

● LES PRODUITS NUTRISIS SUIVENT-ILS CETTE NORME ?

Nos produits sont destinés aux patients souffrant de troubles de la déglutition et sont modulables pour correspondre aux différents "niveaux" de la norme IDDSI.

EVALUATION NIVEAU IDDSI

DYSPHAGIE AUX LIQUIDES (niveau 0 à 4)	Evaluation à la seringue de la vitesse d'écoulement des produits liquides à très épais
DYSPHAGIE AUX SOLIDES (niveau 5 à 7)	Evaluation à la fourchette ou cuillère pour évaluer la texture des produits plus solides



DÉGLUTITION



Géli'Fruit

Eaux gélifiées en poudre sucrées et édulcorées. Pour les besoins en hydratation en cas de troubles de la déglutition avec une texture adaptable selon pathologie en suivant la norme IDDSI.

NOS PRODUITS

- Facile et rapide à préparer
- Nombreux parfums disponibles
- Dilution et prise instantanées
- Gomme xanthane : non collante, stable et résistante à l'amylase salivaire
- Sans amidon
- Version édulcorée convenant à un régime diabétique

COMPOSITION

A base de gomme xanthane.

A base de fruits en poudre.

Sans allergène

UTILISATION

DOSAGE RECOMMANDÉ suivant la norme IDDSI :

RECETTES ÉDULCORÉES

NIVEAU IDDSI	TEXTURE OBTENUE	Dosage pour une dose 50 g
4	Très épaisse	1,3 L
3	Épaisse	1,9 L
2	Crème	3,1 L
1	Sirop	4,4 L

CODE SACHET 50 g	PARFUM
F00131455-04	Pêche Abricot
F00131466-04	Citron
F00131473-01	Ananas



Épaissir Clear

Epaississant neutre translucide. Permet l'épaississement de boissons froides ou chaudes, préparations liquides et mixées.

NOS + PRODUITS

- Goût neutre, respectueux du goût des préparations à épaissir
- Incolore et inodore
- Idéal pour épaissir de l'eau et s'hydrater
- Gomme xanthane : non collante, stable et résistante à l'amylase salivaire
- Apporte moins de sucres et moins de problèmes de régulation du transit par rapport aux épaississants à base d'amidons
- Dosage 2 à 3 fois inférieur à un produit à base d'amidon
- Texture adaptable selon pathologie en suivant la norme IDDSI



COMPOSITION

A base de gomme xanthane

Sans allergène

UTILISATION

12 à 24 g/L

DOSAGE RECOMMANDÉ suivant la norme IDDSI :

NIVEAU IDDSI	TEXTURE OBTENUE	Dosage/L	Repères sur la mesurette /150 ml de boisson
3	Modérément épaisse	24 g	8 ml
2	Légerement épaisse	18 g	6 ml
1	Sirop	12 g	4 ml

CODE	CONDITIONNEMENT
F00080721-01	Boîte de 400 g



Épaissir Plus

Épaississant neutre instantané.

Épaissit tous les liquides, les veloutés et les plats mixés.

● NOS + PRODUITS

- Stable et résistant à l'amylase salivaire
- Prise à froid ou à chaud instantanée
- Inodore
- Le gel obtenu est neutre en goût et stable dans le temps
- Texture adaptable selon pathologie en suivant la norme IDDSI



● COMPOSITION

A base d'amidon modifié.

Sans allergène



DADFMS

● UTILISATION

35 à 80 g/L à adapter selon la pathologie

DOSAGE RECOMMANDÉ suivant la norme IDDSI :

NIVEAU IDDSI	Dosage Cuillère/200 ml	Gramme/litre
3	2	50

CODE	CONDITIONNEMENT
F00219789-01	Seau de 1 kg



DÉGLUTITION



Crudimix

Texturant pour plats mixés pour la réalisation de repas compatibles avec la dysphagie.

● NOS + PRODUITS

- Texture tous les plats, de l'entrée au dessert, à chaud comme à froid
- Permet de ne pas segmenter les menus à texture modifiée des menus normaux
- Obtention d'une texture mixée lisse, souple, homogène et sans grumeaux
- Respect du goût initial du plat
- Préparation instantanée
- Stable et résistante à l'amylase salivaire

● COMPOSITION

A base de gomme de xanthane et d'amidon modifié.

Sans allergène

● UTILISATION

30 à 90 g/kg selon la texture souhaitée.

● PRÉPARATION

Mixez la préparation froide ou chaude à texturer. Ajouter le CRUDIMIX en saupoudrage selon la texture souhaitée et mixez à nouveau. C'est prêt !

La texture peut être rectifiée si besoin en ajoutant à nouveau du CRUDIMIX ou en déliant avec un liquide (eau, huile, lait ou crème liquide selon recette).

CODE	CONDITIONNEMENT
F00030903-01	Pot de 1 kg





DÉGLUTITION



Nutrisis Matin

Préparations céréalières pour petit-déjeuner facile à consommer en cas de troubles de la mastication et/ou déglutition.

● NOS + PRODUITS

- Bon goût céréalier
- Texture gourmande, lisse et sans grumeaux
- Présence de 7 céréales



● COMPOSITION

A base de 7 céréales.

● UTILISATION

Sucré : De 32 à 39 g / 150 ml de lait.

Préparation au lait froid ou chaud. Possibilité de reconstituer également à l'eau.

Peut être associée avec du café ou du chocolat.

RECETTES SUCRÉES

CODE	COND.	PARFUM	ALLERGÈNES
F00062640-02	Doypack 650 g	Biscuit	Gluten Lactose



LA DÉGLUTITION

Un produit déglutition pour chaque moment de la journée



Matin

Préparation céréalière en rendu lisse, homogène et sans grumeau.
Texture épaisse.
NUTRISIS MATIN



Midi

Epaississants neutres pour préparations liquides ou mixées au rendu lisse homogène.
Texture liquides à épaisses.
EPAISSIR PLUS ou CRUDIMIX



Apres-Midi

Eaux gélifiées aux goûts fruités ou boissons épaissies.
Texture liquides et épaisses.
GELI'FRUIT ou ÉPAISSIR CLEAR



Soir

Epaississants neutres pour préparations liquides ou mixées au rendu lisse homogène.
Texture liquides à épaisses.
EPAISSIR PLUS ou CRUDIMIX





**AUTONOMIE
ALIMENTAIRE**



Manger Main

Texturant pour plats mixés pour la réalisation de repas préhensibles avec les doigts.

NOS + PRODUITS

- Texture tous les plats, de l'entrée au dessert, à chaud comme à froid
- Prise en texture rapide
- Respect du goût
- Permet l'autonomie alimentaire
- Permet de ne pas segmenter les menus à texture modifiée des menus normaux

COMPOSITION



A base de gommes végétales.

Sans allergène

UTILISATION

50 à 80 g/kg.

CODE

F00086573-01

CONDITIONNEMENT

Pot de 1 kg





Fibremix

Mélange déshydraté de fibres solubles et insolubles pour les besoins nutritionnels en cas de troubles du transit intestinal.

● NOS + PRODUITS

- Facilement soluble
- Goût neutre
- Convient pour tous les types de repas

● COMPOSITION



92% d'apport en fibres végétales : 1/3 insolubles et 2/3 solubles
Sans allergène

● UTILISATION

1 dose de 8g = 7,36g de fibres

Recommandation : 2 à 3 doses par jour

CODE

F00067227-02

CONDITIONNEMENT

Seau 1,5 kg





1 sac
12 à 20
portions



Nutriflux 2.0

Notre solution pour prévenir la ruminations chez les personnes atteintes de déficiences intellectuelles et/ou multiples.

La ruminations fréquente peut entraîner les troubles suivants :

- Affection des dents et de l'œsophage
- Perte de poids
- Malnutrition
- Déshydratation
- Problèmes de croissance chez l'enfant

Le Nutriflux empêche le reflux d'aliments ou de boissons provenant de l'œsophage ou de l'estomac.

● NOS PRODUITS

- Liaison directe
- Facilement soluble
- Conserve la consistance de l'aliment ou boisson dans l'estomac
- Faible teneur en calories



● COMPOSITION



Gomme de caroube, gomme guar (fibre alimentaire soluble), gomme de konjac

Sans allergène

● UTILISATION

À froid : 20 g par 300 ml de liquide ou d'aliments mixés

À chaud : 5 à 10 g par 300 ml de liquide ou d'aliments mixés

CODE	CONDITIONEMENT
F00184033-02	Sac 1 kg

LISTE PRODUITS

Pathologie	Code	Nom produit	Conditionnement	A chaud/A froid	Allergènes
EPAISSISANT TEXTURES MODIFIEES - GOUT NEUTRE					
DEGLUTITION	F00030903-01	NUTRISIS CRUDIMIX	Boîte 1 kg	 	Sans allergène
	F00219789-01	NUTRISIS EPAISSIR +	Seau 1 kg	 	Sans allergène
	F00080721-01	NUTRISIS EPAISSIR CLEAR	Boîte 400 g	 	Sans allergène
EPAISSISANTS TEXTURE MODIFIEE - AVEC GOUT					
DEGLUTITION	F00131466-04	NUTRISIS GELIFRUIT ÉDULCORÉ CITRON	50 x Dose 50 g		Sans allergène
	F00131473-01	NUTRISIS GELIFRUIT ÉDULCORÉ ORANGE	50 x Dose 50 g		Sans allergène
	F00131455-04	NUTRISIS GELIFRUIT ÉDULCORÉ PÊCHE ABRICOT	50 x Dose 50 g		Sans allergène
	F00062640-02	NUTRISIS MATIN SUCRÉ BISCUIT	Doypack 650 g	 	Lait Gluten
ENRICHISSEMENT PROTEINES					
DENUTRITION	F00167419-02	PROTEASY NUTRISIS	Doypack 550 g	 	Sans allergène
	F00173710-01	NUTRISIS MATIN GOURMAND HP/HC ÉDULCORÉ BISCUITÉ	Doypack 650 g	 	Lait Gluten
	F00171263-01	NUTRISIS MATIN GOURMAND HP/HC SUCRÉ BISCUITÉ	Doypack 650 g	 	Lait Gluten
	F00171540-01	NUTRISIS MATIN GOURMAND HP/HC SUCRÉ VANILLE	Doypack 650 g	 	Lait Gluten
	F00171539-01	NUTRISIS MATIN GOURMAND HP/HC SUCRÉ POMME NOISETTE	Doypack 650 g	 	Lait Gluten Noisette
TEXTURE MODIFIEE - GOUT NEUTRE					
AUTONOMIE ALIMENTAIRE	F00086573-01	NUTRISIS MANGER-MAINS	Boîte 1 kg	 	Sans allergène
PRODUITS SPECIFIQUES					
TRANSIT	F00067227-02	NUTRISIS FIBREMIX	Seau 1,5 kg	 	Sans allergène
REFLUX	F00184033-02	NUTRIFLUX 2.0	Sac 1 kg	 	Sans allergène

Notes





Pour tout renseignements complémentaires, veuillez contacter :

SOLINA BELGIUM
Rozenstraat 15 - 9810 Eke
Tél : +32(0)9 243 71 52
foodserviceBE@solina-group.eu

SOLINA NETHERLANDS BV
Linschotenstraat 80 – 3044 AV Rotterdam
Tél : +31 (0)10 462 66 00
foodservicesalesNL@solina-group.nl