



Espesante premium para la disfagia.*

purathick[®]
NATURAL THICKENER
thickens **hot** and **cold** liquids

Espesante Natural Purathick
30 sobres individuales de 2.4 g



Espesante Natural Purathick es un espesante premium a base de goma tara, elaborado sin goma xantana ni almidón. Diseñado para adultos y niños mayores de 12 meses que requieren consistencias modificadas, su fórmula sin olor ni sabor se mezcla fácilmente con líquidos fríos o calientes para crear una textura estable y uniforme sin alterar el sabor. A diferencia de los espesantes a base de almidón, Purathick mantiene su consistencia con el tiempo y la amilasa salival no lo descompone. Su fórmula sencilla y con pocos ingredientes ofrece una solución práctica para espesar bebidas y ciertos alimentos en personas con disfagia u otras dificultades para tragar.*

Especificaciones del producto

- **Nombre del producto:** Espesante Natural Purathick
- **Presentación:** Polvo
- **Envase:** Caja de 72 g con 30 sobres individuales de 2.4 g
- **Uso previsto:** Espesa líquidos fríos y calientes, y ciertos alimentos, para adultos y niños que requieren modificaciones dietéticas por dificultades para tragar. No es una fuente única de nutrición.
- **Almacenamiento:** Conservar en un lugar fresco y seco. Los sobres son para un solo uso. Usar o desechar después de abrir.
- **Vida útil:** 2 años desde la fecha de fabricación. La fecha de vencimiento aparece en la base de la caja y en el costado de los sobres.
- **Certificaciones y atributos:** Sin OGM, Kosher Pareve y Kosher para Pésaj. Sin lácteos, lactosa, caseína, suero de leche, soya, maíz, gluten ni aditivos artificiales.
- **Estatus regulatorio:** Suplemento dietético*
- **País de origen:** USA

Información del suplemento

- **Ingredientes:** Maltodextrina de tapioca orgánica, goma tara, carbonato de calcio
- **Tamaño de la porción:** 2.4 g (1 sobre)
- **Porciones por envase:** 30
- **Calorías:** 10
- **Carbohidratos totales:** 2g
- **Fibra dietética:** <1g
- **Calcio:** 10mg

Información de pedidos y distribución

- **Fabricante:** Parapharma Tech
- **Disponible a través de:** Medline, McKesson Medical Surgical, Cardinal Health, US Foods, Amazon
- **Unidad mayorista:** Caja de 12 (cajas de 72 g)
- **Código del producto:** PUR-WHO-003N
- **Precio minorista sugerido:** \$18.95

*Estas declaraciones no han sido evaluadas por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos. Este producto no está destinado a diagnosticar, tratar, curar ni prevenir ninguna enfermedad.

Consideraciones clínicas

- **Indicaciones:**
 - Apto para adultos y niños de 12 meses o más
 - Puede utilizarse para espesar líquidos fríos y calientes, y ciertos alimentos
- **Contraindicaciones:**
 - No usar en niños menores de 12 meses
 - No apto para personas con galactosemia o alergia a los galactomananos

Instrucciones de preparación

- Para mezclar uniformemente, use una botella mezcladora con esfera mezcladora o un agitador eléctrico.
 1. Siga la receta indicada, comenzando con el líquido.
 2. Agregue el polvo Purathick al líquido.
 3. Mezcle o agite bien hasta que se disuelva por completo (aproximadamente 30 segundos). Si usa un agitador eléctrico, mantenga el agitador completamente sumergido para evitar incorporar aire.
 4. Deje reposar los líquidos fríos unos 5 minutos para alcanzar la consistencia deseada. Los líquidos tibios espesan más rápido y pueden servirse después de aproximadamente 1 minuto.
 5. Mezcle nuevamente antes de servir para asegurar una consistencia uniforme.

Recetas diseñadas para el Marco IDDSI

- Ligeramente espesa (Nivel 1): 1 sobre por 8 oz líq.
- Poco espesa (Nivel 2): 1 sobre por 6 oz líq.
- Moderadamente espesa (Nivel 3): 1 sobre por 4 oz líq.
- Extremadamente espesa (Nivel 4): 1 sobre por 2 oz líq.
- **Medida estándar:** 1 sobre = 2.4g = 1 cdta.
- La mayoría de los líquidos pueden espesarse con anticipación en cantidades grandes y guardarse en un recipiente limpio y sellado hasta por 24 horas.
- Las recetas son una guía general; ajuste según sea necesario para lograr la consistencia deseada.
- Los líquidos más espesos (p. ej., leche entera o suplementos nutricionales) pueden requerir menos espesante.
- Las distintas marcas de un mismo líquido pueden espesar de manera diferente.
- Realice siempre una prueba de flujo IDDSI las primeras veces que pruebe una receta.
- Realice la prueba IDDSI a la temperatura a la cual se servirá; el mismo líquido será más espeso cuando esté frío.

Espesamiento de alimentos

- Para espesar alimentos, prepare primero una mezcla de Purathick con líquido (agua, caldo, leche o jugo). Luego incorpórela a los purés.

Contáctenos

- Dirección: 1117 Sawgrass Corporate Parkway, Sunrise, FL 33323
- Correo electrónico: support@parapharmatech.com
- Teléfono/Fax: 866-950-7278
- Muestras y recursos educativos disponibles en: healthierthickening.com/healthcare-professionals/

Escanee para
ver más recetas
purathick.com/recipes

