



Albi impulsa nuevas soluciones de alimentación texturizada con su modelo 'Más allá del puré'

Noticias de Sanidad > Proveedores No Sanitarios | 21/09/2026 | ALIMARKET SANIDAD Y DEPENDENCIA



La especialista en restauración colectiva **Albi** impulsa nuevas soluciones frente al puré tradicional, con platos adaptados que conservan la apariencia del alimento y refuerzan la seguridad en la deglución. Cada vez más, la alimentación texturizada gana peso en hospitales y en centros sociosanitarios como alternativa al puré tradicional para pacientes con disfagia o dificultades de masticación. El objetivo es responder a una necesidad clínica (garantizar una deglución segura) sin renunciar a

una experiencia alimentaria más reconocible, apetecible y nutricionalmente adecuada, tal y como se destaca en el [Informe 2026 de Restauración Colectiva y Nutrición Terapéutica 2026 España](#).

Desde Albi recuerdan que, durante años, "el puré ha sido la solución más habitual en este tipo de dietas". En muchas ocasiones, su apariencia homogénea y la pérdida de referencias visuales del alimento podían "afectar a la aceptación del plato, especialmente en personas mayores, pacientes hospitalizados o usuarios de centros sociosanitarios con riesgo de pérdida de apetito o malnutrición". Ante este reto, el sector avanza hacia texturizados que reproducen la forma, el color y la apariencia de los alimentos originales. De este modo, el paciente puede identificar lo que come (pescados que mantienen su aspecto, verduras que conservan su color, etc).

En este contexto, **Albi está impulsando el modelo 'Más allá del puré'**, una línea de trabajo orientada a desarrollar dietas texturizadas que combinen seguridad clínica, valor nutricional y una presentación más cuidada. La propuesta parte de una idea clara: adaptar la textura del alimento no debe implicar eliminar su identidad.

Una visión más humana

La seguridad continúa siendo el eje principal. Las preparaciones deben ajustarse a criterios técnicos de textura, densidad, humedad y viscosidad, alineados con estándares internacionales como la escala IDDSI, que permite adaptar alimentos y bebidas al nivel de disfagia de cada paciente. La evolución de estas dietas también tiene un impacto en la experiencia del paciente. "Reconocer el alimento, anticipar su sabor y mantener una presentación cuidada puede favorecer una mayor predisposición a comer, un aspecto especialmente relevante en entornos donde la ingesta insuficiente es un riesgo frecuente", explican desde la empresa de restauración colectiva Albi.

Para la especialista, avanzar en alimentación texturizada supone también reforzar **una visión más humana del cuidado**. "Comer no es solo cubrir una necesidad nutricional: está vinculado a la memoria, la autonomía y la dignidad de la persona". La transición del puré tradicional hacia texturizados más avanzados así un paso relevante en la restauración sanitaria y sociosanitaria, donde la alimentación se consolida como parte activa del bienestar, la recuperación y la calidad asistencial.

No son más grandes por su tamaño,
sino por **su potencia**.



Soluciones Salicru SAI/UPS Profesionales

SALICRU