



KULINARIUM

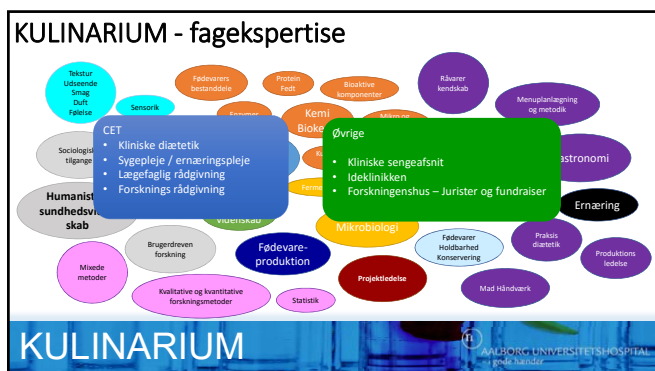


Hvad er KULINARIUM

- En platform, der skal sikre basis for forskning og udvikling indenfor ernæring, mad og måltider ud fra forskellige strategiske vinkler:
 - Gastronomi, fødevareteknologi, molekylær gastronomi, sensorik, råvarekvalitet, ernæringsfysiologi, diætetik, sociologi, psykologi samt arkitektur og design

Hvad kan KULINARIUM

- Iværksætte eksperimentelle forsøg, med høj faglig specialiseret ekspertise, der gør det muligt at udvikle fremtidens patientmåltider målrettet den individuelle patient
- Blive førende nationalt som internationalt inden for evidensbaseret ernæring, mad og måltider til syge

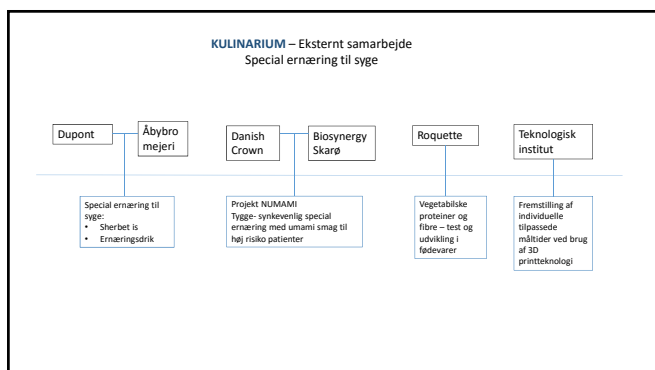


Hvorfor er forskning i ernæring, mad og måltider nødvendig?

Op til 40% af alle patienter er i risiko for at blive Underernæret under indlæggelse



Førværre sygdom, forlænger behandlingsforløbet, øget genindlæggelser, dødsfald



Is i samarbejde med Dupont og Aabybro Mejeri



SHERBET IS med:

- Fibre
- Mælkeproteiner

Næringsindhold pr. 100 gram
 145 kcal
 Fedt 1,7 g
 protein 7,2 g
 Kostfibre 6,4 g

DuPont Nutrition & Health Leads Development of Nutritious Hospital Snacks

Cooperation with Danish Hospital and Specialty Ice Cream Producer Supports Patient Nutrition

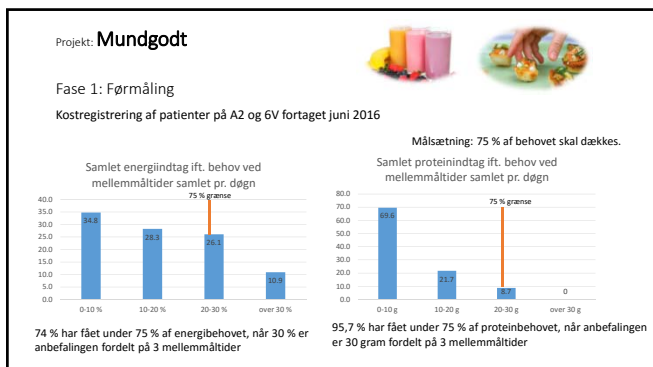
DuPont Nutrition & Health has entered a cooperation with a leading Danish hospital and an ice cream manufacturer to develop nutritious ice cream products for hospital patients that support recovery. The initiative is a new range of frozen smoothies, high-protein and fiber and with a refreshing mouth for hospital patients with a special appetite and an increased sense of taste or sensory difficulties.

Undernourishment is a potential problem for an estimated 40% of hospital patients. However, many of the Danish senior beds suitable for hospital patients have a menu kitchen and food that patients need.

DuPont began work on the project to develop appealing, easy-to-eat alternative in cooperation with the hospital's R&D department in Aalborg University Hospital, Denmark. Working in a hospital led to hospital patients, the target to new ways for products by Aalborg Dairy, a Danish manufacturer of specialty ice cream.

Nutritious, appealing, and available to most

"Patients with a small appetite often struggle to eat a whole portion of the traditional high-calorie smoothie commonly in the menu. Our goal was to develop a kitchen, fresh-tasting meal product that could be given to patients in general, had high fiber, appealing aromas and a DuPont twist." The work with ice cream producers every day, but it is a total part of our work to develop ice cream products and necessary adjustments for



Næringsindhold pr. mellemmåltid

- Energi: 700-1200 kJ.
- Protein: 10-15g.
 - Proteinkilder: Valle, hvede, ærter, okse

Mellemmåltidsprojektet

Mål: 30-40 mellemmåltider

Vilg af mellemmåltid	Motivation for at spise		
	Nydelse	Behovsmæssigt	Overlevelse
Oplættelse af mad og spise evne	Milde spiseforstyrrelse (fx mangel på appetit, tidlig mæthedssætning)	Vil gerne opnå positiv efterfølgende reaktion og ønsker at vende tilbage til normal spisning	Svare spiseforstyrrelser (fx dyrtag, metallisk smag i munden (dyrtag), fordøjelsesproblemer (dyrtag), kvalme, anoreksi, opkast, mundtørhed (anoreksimil))
Sensorisk behov af mellemmåltidet	Lidsende, variation, aroma og smag	Forfriskende, gønkendeligt, tørstlindende, behageligt at spise og mættende uden at være opfyldt	Simplet, nemt at spise, fokus på tekstur og konsistens
Eksempler på mellemmåltider, som virker tiltalende	Lækre og pyntede retter med forskelligt tilbehør	Suppe, vægurt, frisk frugt, traditionel mad	Drinks, vægurt og suppleringer såsom ernæringsdrikke

Kilde: Janice Sørensen

