

PLATFORM

[LiCalab - Living & Care lab \(/nl/nl/platforms/licalab-living-care-lab\)](#)

TAGS

[preventie \(/nl/tags/preventie\)](#)

[complexe behoefte \(/nl/tags/complexe-behoefte\)](#)

PROJECT PARTNERS



<http://www.thomasmore.be>

[KU Leuven \(http://www.kuleuven.be\)](http://www.kuleuven.be)

TOPSHAKE: VERNIEUWEND ONTBIJTCONCEPT VOOR MENSEN MET SLIKPROBLEMEN

Met het ontwikkelen van Topshake willen Tops Foods en expertisecentrum Mobilab een ontbijtconcept aanreiken aan personen met slikproblemen om te voorkomen dat ze ondervoed geraken. Een verhoogde voedselopname, door het aanbod van voedzame, evenwichtige en gevarieerde recepten, en een verbeterde slikfunctie zullen garant staan voor een verhoogde levenskwaliteit van deze doelgroep. Dit proefproject op het LiCalab platform volgt uit een onderzoek van expertisecentrum Mobilab en onderzoeksgroep Lab4food, beide van Thomas More.

Er zullen 5 recepten getest worden met elk een andere smaak (andere basisgrondstoffen), met verschillende technische complexiteiten en met elk een zodanige, vergelijkbare textuur om tot een verbeterde slikreflex en slicaat bij de doelgroep te komen. Vooronderzoek heeft aangetoond dat de reologische kenmerken/textuur van de voeding bij deze doelgroep een rechtstreekse invloed hebben op de slikreflex en slikact en alzo op ondervoeding.

In een eerste fase zullen de recepten uitgetest worden door een 30-tal personen met vergevorderde dementie, die in woon-zorgcentra verblijven.

Na deze fase wil men de voeding ook testen bij thuiswonenden.

Top Foods wil via dit proeftuinproject grondige kennis opbouwen rond voeding voor de zorgsector, een nieuw marktsegment voor het bedrijf. *'Onze core business is het ontwikkelen en produceren van kant-en-klaarmaaltijden,'* vertelt Michel Tops, sales en marketing manager bij Top Foods *'We doen dit met een wereldwijd gepatenteerde pasteurisatie/sterilisatietechnologie, waardoor maaltijden slechts ultrakort verhit moeten worden – met als resultaat een kwalitatieve en eerlijke maaltijd. Eerlijk omdat, ondanks de verlengde houdbaarheid, geen gebruik wordt gemaakt van kunstmatige bewaarmiddelen, kleurstoffen of smaakversterkers. Vandaag levert Tops Foods hoofdzakelijk kant-en-klaarmaaltijden als huismerk van Europese supermarktketens.'* Via het proeftuinproject wil men een goede afstemming bekomen met de noden van zorgbehoevenden met slikproblemen en de zorgverleners.