



INTERNATIONAL DYSPHAGIA DIET STANDARDIZATION INITIATIVE (IDDSI)

Neste conteúdo abordaremos informação a partir de material adaptado de: Diagrama IDDSI traduzido para português e NÃO são recursos, materiais educacionais ou programas de educação oficiais da IDDSI e NÃO se destinam a substituir materiais e recursos disponíveis em www.IDDSI.org



O QUE É IDDSI?

A sigla significa International Dysphagia Diet Standardization Initiative (IDDSI) traduzida como **Iniciativa Internacional de Padronização de Dietas para Disfagia** fundada em 2013.

QUAL O OBJETIVO?



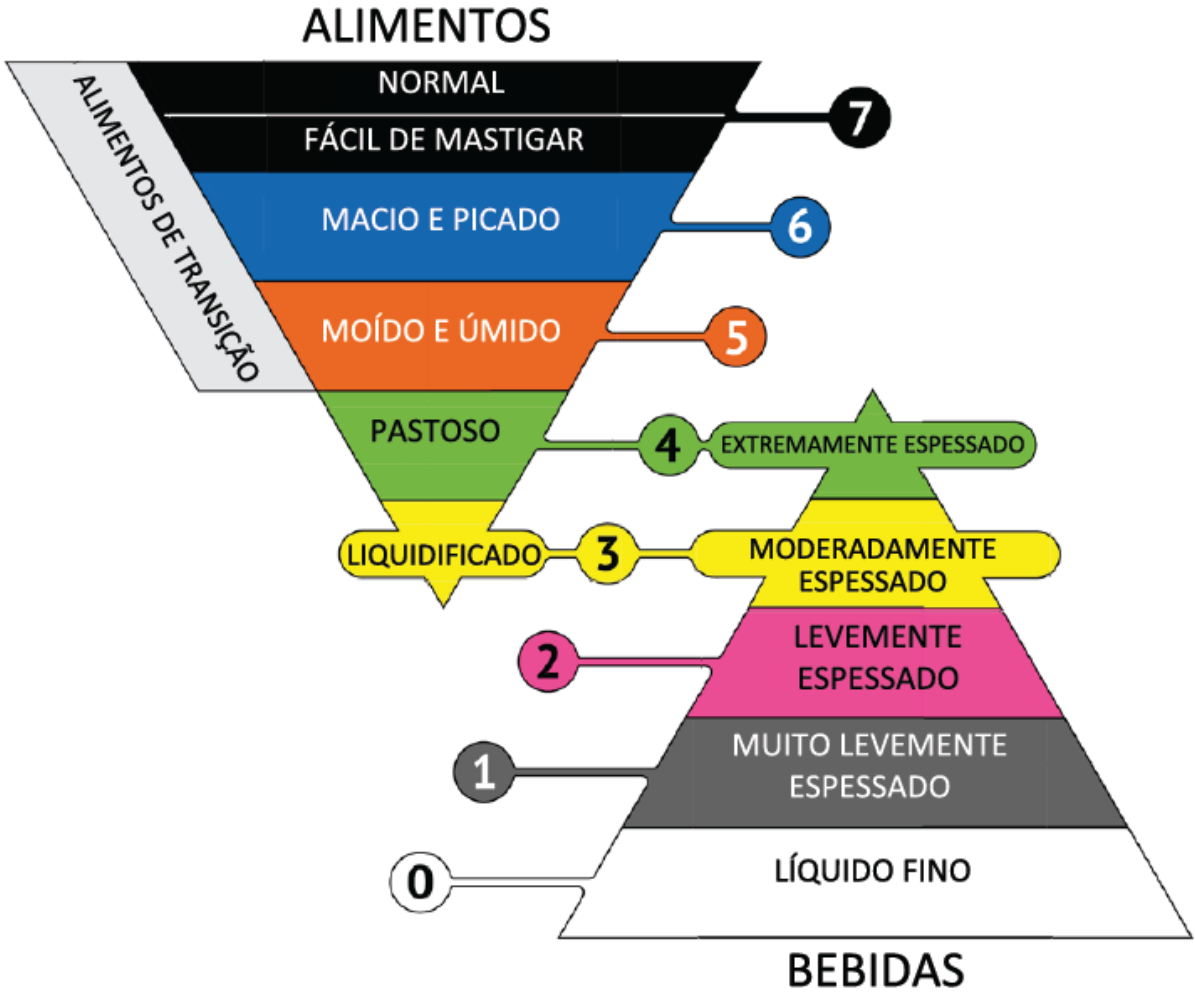
Desenvolver uma terminologia padronizada internacional e definições para **descrever as texturas dos alimentos e a consistência dos líquidos usados para indivíduos com disfagia** de todas as idades, em todos os ambientes de cuidados e todas as culturas.

TESTES

Os testes IDDSI têm como objetivo **confirmar as características da textura e consistência de um alimento ou líquido específico no momento do teste e deve ser feito** nas condições em que se pretende servi-los (especialmente temperatura).



DEFINIÇÃO DAS TEXTURAS ATRAVÉS DOS TESTES:



Esses NÃO são recursos, materiais educacionais ou programas de educação oficiais da IDDSI e NÃO se destinam a substituir materiais e recursos disponíveis em www.IDDSI.org

MÉTODOS DE TESTE PARA USO COM O DIAGRAMA IDDSI

Bebidas e outros líquidos

O fluxo de um líquido e como ele é consumido é influenciado por muitas outras variáveis, como:

- DENSIDADE
- ELASTICIDADE
- TEMPERATURA
- PRESSÃO DE PROPULSÃO
- TEOR DE GORDURA



Além das variações no fluxo associadas às características da bebida, espera-se que as taxas de fluxo durante a deglutição sejam diferentes dependendo da idade da pessoa e do nível de comprometimento da função da deglutição.

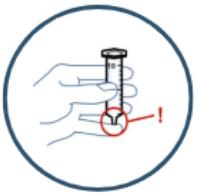
Bebidas e líquidos, como bebidas, molhos e suplementos nutricionais, são melhor avaliados usando o Teste de Fluxo IDDSI (Níveis 0-3).

INSTRUÇÕES DE TESTE DE FLUXO DE IDDSI (Níveis 0-3)

Recomenda-se um teste de fluxo por gravidade usando uma seringa de bico de 10 ml para quantificar a categoria de fluxo do líquido (amostra remanescente dos 10 ml após 10s de fluxo).



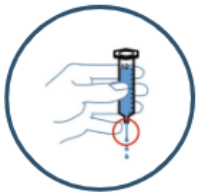
Comprimento da escala de 10 ml = 61,5 mm



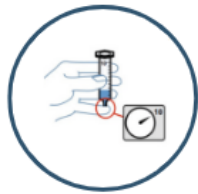
1. Remova o êmbolo. Coloque o dedo aqui.



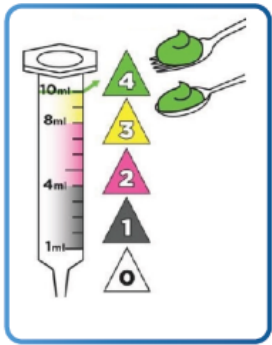
2. Cubra o bico com o dedo e encha com 10 ml.



3. Solte o bico e inicie o cronômetro.



4. Pare em 10 segundos.



Fonte: www.iddsi.org

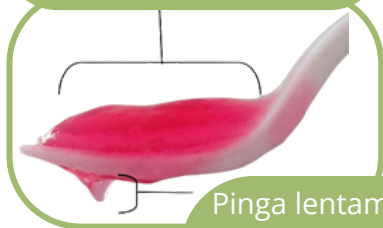
INSTRUÇÕES DE TESTE DE FLUXO DE IDDSI (Níveis 3 e 4)

Bebidas espessas e alimentos fluidos (Níveis 3 e 4) podem ser testados avaliando se eles fluem através das fendas/dentes de um garfo e comparando com as descrições detalhadas de cada nível.



Goteja lentamente em porções através dos dentes do garfo

Se acumula ou empilha sobre o garfo



Pinga lentamente ou em pedaços / fios através dos dentes de um garfo

Para informações a partir do Nível 4 em alimentos e em caso de dúvidas é recomendado sempre acessar o documento oficial no site do IDDSI. Clique aqui e confira: www.iddsi.org

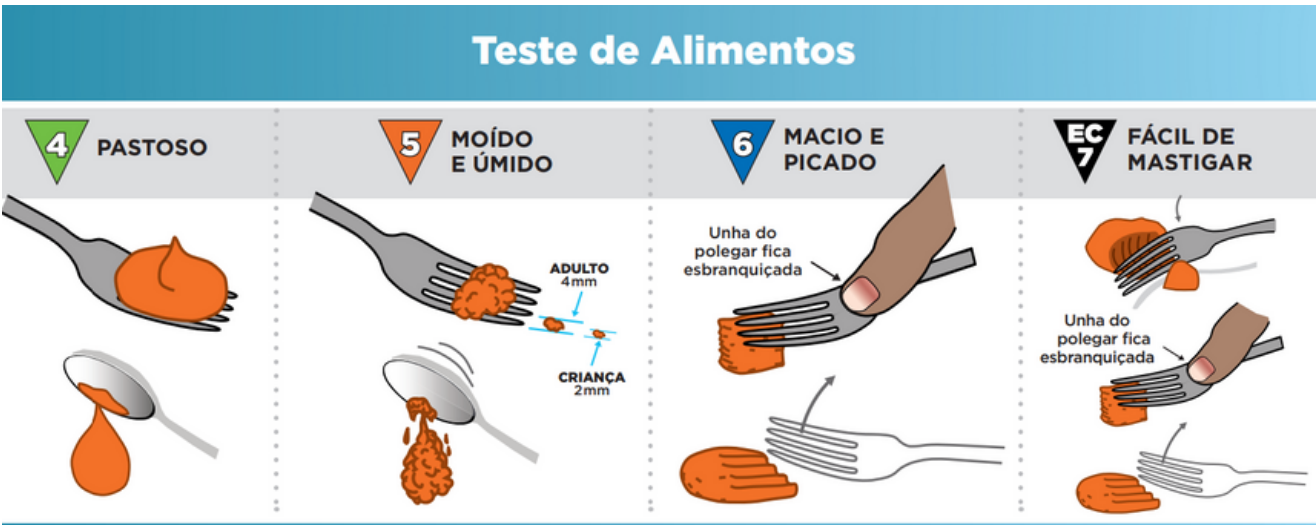


MÉTODOS DE TESTE PARA USO DO DIAGRAMA IDDSI

Alimentos

A medição dos alimentos necessita capturar tanto as propriedades mecânicas (por exemplo: dureza, coesividade, adesividade etc.) quanto os atributos geométricos ou de forma do alimento.

As descrições do IDDSI das texturas e características dos alimentos, os requisitos e restrições das texturas dos alimentos, foram gerados a partir de terminologias nacionais existentes e da literatura que descreve propriedades que aumentam o risco de asfixia.



Fonte: www.iddsi.org

Uma combinação de testes pode ser necessária para determinar em qual categoria um alimento se encaixa.

Clique aqui para assistir vídeos mostrando exemplos desses métodos



Para ter acesso a mais informações,
acesse os documentos oficiais no
www.iddsi.org

Espessamento de líquidos com ThickenUP[®] Clear, conforme os níveis do IDDSI:

NÍVEL IDDSI	NOMENCLATURA IDDSI	COLHERES-MEDIDA OU SACHÊS DE THICKENUP [®] CLEAR POR 100ML*
NÍVEL 1	MUITO LEVEMENTE ESPESSADO	0,5 OU 0,5
NÍVEL 2	LEVEMENTE ESPESSADO	1 OU 1
NÍVEL 3	MODERADAMENTE ESPESSADO	2 OU 2
NÍVEL 4	EXTREMAMENTE ESPESSADO	3 OU 3

*1 colher/1 sachê = 1,2 g ThickenUP[®] Clear



NÃO CONTÉM GLÚTEN

TECNOLOGIA NESTLÉ COM SABOR DE CONFIANÇA

- Segurança garantida¹⁻⁴
- À base de goma
- Cientificamente comprovado¹⁻⁸
- Viscosidade estável por até 12h^{5,6}
- Rende até 104 porções*

*DE 1,2 G (1 COLHER MEDIDA) PARA A LATA DE 125 G

Adaptado de: Diagrama IDDSI traduzido para português (Brasil). Disponível em: [https://www.iddsi.org/IDDSI/media/images/Translations/Portuguese%20\(Brazil\)%20v2/Metodos-de-Teste-v-2-07-per-pair-review-Sep_09_2021.pdf](https://www.iddsi.org/IDDSI/media/images/Translations/Portuguese%20(Brazil)%20v2/Metodos-de-Teste-v-2-07-per-pair-review-Sep_09_2021.pdf).

REFERÊNCIAS: 1. Vilardell N, et al. A comparative study between modified starch and xanthan gum thickeners in post-stroke oropharyngeal dysphagia. *Dysphagia*. 2016;31(2):169-79. 2. Rofes L, et al. The effects of a xanthan gum-based thickener on the swallowing function of patients with dysphagia. *Aliment Pharmacol Ther*. 2014;39(10):1169-79. 3. Hibberd. Acceptance, compliance, and tolerance of a novel xanthan gum-based thickener on oropharyngeal dysphagia patients. *Dysphagia*. 2011;26(4):432-75. 4. Steele CM, et al. Development of a non-invasive device for swallow screening in patients at risk of oropharyngeal dysphagia: Results from a prospective exploratory study. *Dysphagia*. 2019;34(5):698-707. 5. Leonard RJ, et al. Effects of bolus rheology on aspiration in patients with dysphagia. *J Acad Nutr Diet*. 2014;114(4):590-4. 6. Popa Nita S, et al. Matching the rheological properties of videofluoroscopic contrast agents and thickened liquid prescriptions. *Dysphagia*. 2013;28(2):245-52. 7. Herentry K, et al. Performance-based preference for a novel xanthan gum-based thickener among clinicians treating dysphagia patients. Poster presentation clinical area. *European Geriatric Medicine*. 2011;2(S24-S206). 8. Rofes L, et al. Sensitivity and specificity of the Eating Assessment Tool and the Volume-Viscosity Swallow Test for clinical evaluation of oropharyngeal dysphagia. *Neurogastroenterol Motil*. 2014;26:1256-65.



Conheça a loja virtual de Nestlé Health Science

www.nutricaoatevoce.com.br



Avante
Nestlé Health Science

Plataforma de atualização científica de Nestlé Health Science

www.avantenestle.com.br

NHS23.0344

Acompanhe as novidades do Avante Nestlé nas redes sociais:

AvanteNestlé **avantenestlebr** **AvanteNestléBR**

Serviço de atendimento ao profissional de saúde: **0800-7702461**. Para solucionar dúvidas, entre em contato com seu representante.

Material destinado exclusivamente a profissionais de saúde. Proibida a distribuição aos consumidores.