

Als weitere Unterstützung für Dysphagie-Patienten:



Resource® Instantbreie

- Die nährstoffreiche Alternative bei Schluckbeschwerden
- Einfache Zubereitung und schlucksichere Konsistenz
- Erhältlich in zwei wohlschmeckenden Geschmacksrichtungen – Mehrkornfrüchtebrei und 7-Kornbrei



Resource® dessert 2.0

- Servierbereite energie- und eiweißreiche Dessertcreme
- Erhältlich in den Geschmacksrichtungen Vanille, Schokolade und Pfirsich



Resource® Trinknahrung

- Energie- und eiweißreiche Trinknahrung zur ergänzenden und ausschließlichen Ernährung
- Bis zu 400 kcal/18 g Eiweiß pro Flasche
- Unterschiedliche Sorten für die Bedürfnisse aller Patienten

Produktbezeichnung	Verpackungseinheit	Artikelnummer	PZN
ThickenUP® clear Dose	12 x 125 g Dose	12114002	5202820
ThickenUP® clear Dose	6 x 900 g Dose	12113248	5202843
ThickenUP® clear Stickbox	12 x 24 Sticks à 1,2 g	12382014	5202808
Resource® Mehrkornfrüchtebrei	6 x 600 g	12302450	2694337
Resource® 7-Kornbrei	6 x 600 g	12302575	2646999
Resource® Dessert 2.0 Vanille	24 x 125 g	12404855	4629999
Resource® Dessert 2.0 Schokolade	24 x 125 g	12404853	4629953
Resource® Dessert 2.0 Pfirsich	24 x 125 g	12404854	4630011
Resource® Dessert 2.0 Mischkarton	24 x 125 g	12343297	4733610
Resource® Trinknahrung	Detaillierte Informationen dazu finden Sie auf www.nestlehealthscience.at		

Weitere Informationen zu allen Resource® Produkten finden Sie unter www.nestlehealthscience.at

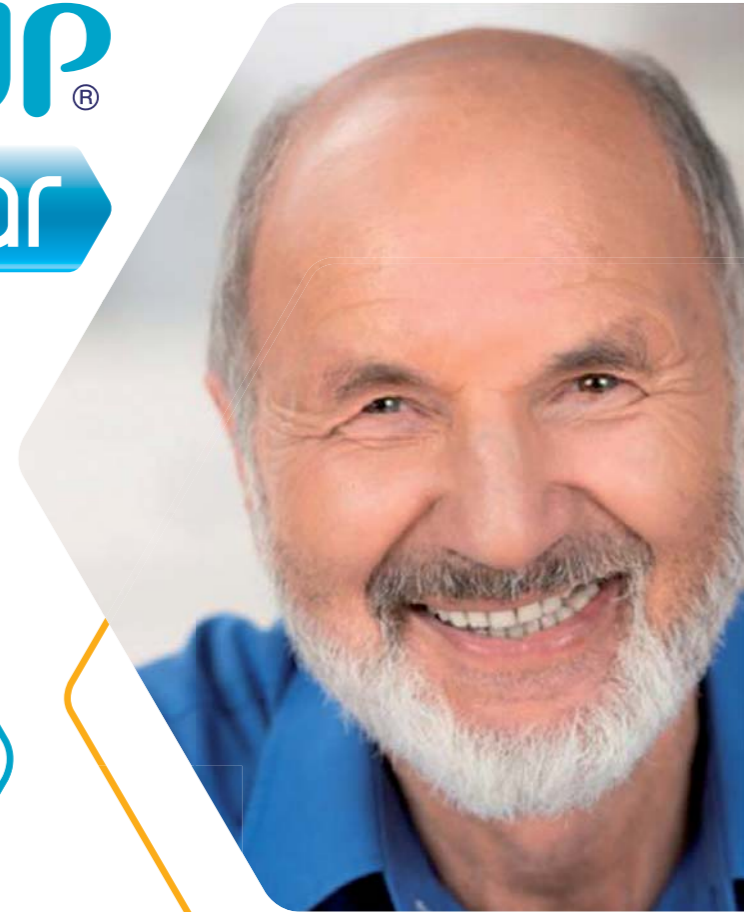
Studienübersicht

- World Gastroenterology Organisation. Global Guidelines, 2014
- Kawashima et al. Prevalence of dysphagia among community dwelling elderly individuals as estimated using a questionnaire for dysphagia screening. *Dysphagia*. 2004; 19(4):266-71.
- Spieker. Evaluating dysphagia. *Am Fam Physician*. 2000; 61(12):3639-48.
- Galán Sánchez-Heredero MJ, et al. [Relationship between dysphagia and malnutrition in patients over 65 years of age]. *Enferm Clin*. 2014;24(3):183-90.
- García-Peris P et al. Manejo de los pacientes con disfagia. *Nutr Hosp* 2012;5(1):33-40
- Carrión S, et al. Oropharyngeal dysphagia is a prevalent risk factor for malnutrition in a cohort of older patients admitted with an acute disease to a general hospital. *Clin Nutr*. 2015;34(3):436-42.
- Belafsky PC, Mouadeb DA, Rees CJ, Pryor JC, Postma GN, Allen J, Leonard RJ. Validity and Reliability of the Eating Assessment Tool (EAT-10). *Annals of Otolaryngology & Laryngology* 2008; 117 (12): 919-924.
- American Gastroenterological Association (AGA). AGA technical review on management of oropharyngeal dysphagia. *Gastroenterology*. 1999; 116:455-478.
- Leonard R, et al. Effects of Bolus Rheology on Aspiration in Patients with Dysphagia. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*. 2014; 114(4): 590-594

ThickenUP® clear



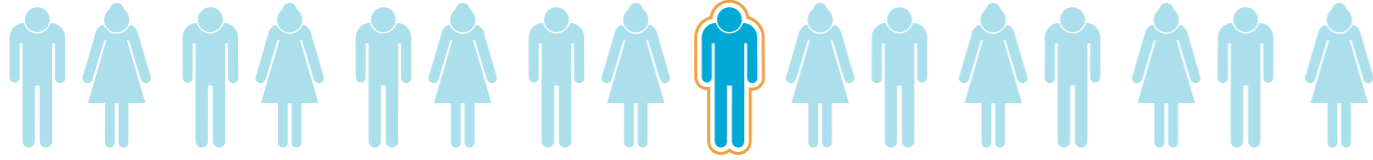
Die Lösung zum effektiven Ernährungsmanagement der Dysphagie



Mehr Lebensqualität
durch sicheres Schlucken



Die Diagnose Dysphagie...



...betrifft jeden 17. der Gesamtbevölkerung¹, bis zu 14% der älteren Menschen, die noch zu Hause leben und bis zu 40% der BewohnerInnen von Pflegeheimen.^{2,3}

...hat unterschiedlichste Ursachen:

- Altersbedingte Veränderungen (Presbyphagie, Muskelatrophie, verlangsamte Reaktionszeit, Reduktion der Speichelproduktion)
- Schlaganfall, Morbus Alzheimer, Morbus Parkinson
- Unterschiedliche Erkrankungen (Tumore, Entzündungen)
- Nebenwirkungen von Medikamenten



...hat weitreichende Konsequenzen:

Die Folgen von oropharyngealer Dysphagie sind:



Mangelernährung oder Risiko der Mangelernährung bei 70% der Patienten⁴



Schluckunsicherheit und klinischen Anzeichen von **Aspiration** oder **Penetration** (wie z.B. Lungenentzündungen)⁵ bei bis zu 2/3 der Patienten



Verlust an **Lebensfreude**, soziale **Isolation**, **Angst**, **Verunsicherung** und **Dehydration**⁶

Maßnahmen zur Behandlung von Dysphagie

- Zur Diagnose:** EAT-10 Dysphagie-Screening – schnell, flexibel, validiert.⁷
- Kausale Behandlung:** Grunderkrankung und Ursache des Problems erkennen und behandeln (z.B. neuer Zahnersatz, Umstellung der Medikation).
- Sicherstellung der Ernährung:** Als empfohlene Basistherapie gilt das Eindicken von Getränken und Speisen⁸, z.B. mit **ThickenUP® clear**. Durch die Reduktion der Aspiration wird die Sicherheit für Dysphagie-Patienten erhöht.⁹
- Funktionelle Therapie:** Körper- und Kopfhaltung korrigieren, Schlucktraining mit Logopäden.

ThickenUP® clear

- Amylaseresistentes Eindickungsmittel auf Basis von Xanthan
- Einheitliche Dosierung für alle Flüssigkeiten (IDDSI*)
- Klumpt nicht, dickt nicht nach
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Angedickte Getränke behalten ihr natürliches Aussehen
- Erhältlich in der 125 g / 900 g Dose oder als praktische Sticks

IDDSI und ThickenUP® clear

- Implementation der IDDSI-Klassifikation als einer der ersten Hersteller auf dem Markt
- Sicheres Dosieren im Krankenhaus, in der Pflege und zuhause



Die Dosierung von ThickenUP® Clear nach dem IDDSI-Modell

BIS JETZT	IDDSI-STUFEN NEU	LÖFFEL/SACHETS JE 200 ml
	STUFE 1: LEICHT DICKFLÜSSIG	x1 x1
NEKTAR	STUFE 2: MÄSSIG DICKFLÜSSIG	x2 x2
HONIG	STUFE 3: STARK DICKFLÜSSIG	x4 x4
PUDDING	STUFE 4: EXTREM DICKFLÜSSIG	x6* x6*

IDDSI-Stufen laut „Vollständige IDDSI Grundstruktur und Beschreibung 2.0 | 2019“ - Veröffentlichung der deutschsprachigen Übersetzung im Juni 2020 (<https://idssi.org>)

* Für breiige Flüssigkeiten der Stufe 4, IDDSI-konform basierend auf dem „Gabel-Tropf-Test“.

Nährwertinformation	pro	1,2 g	2,4 g	3,6 g	100 g
Brennwert	kJ / kcal	15 / 3,7	31 / 7,3	46 / 11	1287 / 306
Fett (0% kcal)	g	0	0	0	0
– davon gesättigte Fettsäuren	g	0	0	0	0
Kohlenhydrate (81% kcal)	g	0,74	1,5	2,2	62
– davon Zucker	g	0,02	0,04	0,06	1,8
Ballaststoffe	g	0,32	0,65	0,97	27
Eiweiß	g	0	0	0,04	1,0
Salz	g	0,032	0,064	0,095	2,7
Mineralstoffe					
Natrium	mg	13	25	38	1060
Kalium	mg	4,8	9,6	14	400

Zutaten: Maltodextrin, Xanthan, Kaliumchlorid.

Glutenfrei.

Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät), zum Diätmanagement bei Dysphagie.

Weitere Informationen zu IDDSI, den Messmethoden und ThickenUP® clear finden Sie auf unserer Homepage www.nestlehealthscience.at

*IDSSI: International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (<https://idssi.org>)