

Konsistensanpassning

Jenny McGreevy

Leg. Dietist, Med. Lic.

Nyköpings lasarett

Dysfagi

- behandlas med en kombination av kompensatoriska strategier och/eller träning
- konsistensanpassning av patientens mat och dryck är en av de kompensatoriska strategier

Hur kommuniceras konsistensrekommendationer?

- Mellan yrkeskategorier
 - *menar vi samma sak?*
 - *förstår vi varandra?*
 - *Nyponsoppa konsistens?*
- Behöver patienten näringsdrycker – vilken konsistens?
- Patienten ska kunna äta och/eller dricka på ett säkert sätt och täcka sina energi-, närings- och vätskebehov


Konsistensguiden

	KONSISTENS	BESKRIVNING	EXEMPEL
	Hel och delad	Normal konsistens, eventuellt delad i mindre bitar.	Helt eller delat kött, hel fisk, fårs- eller korvårter, grönsaker, potatis och sås. Färsk frukt eller konserverad frukt med vispad grädde eller glass.
	Grov paté	Luftig, mjuk och grovkornig, t ex saftig och mjuk köttfärslimpa . Lätt att dela med gaffel. Mer tuggmotstånd jämfört med timbal samt innehåller partiklar.	Grov köttpaté eller hel kokt fisk, grov grönsakspaté eller valkoka grönsaker, potatis hel eller pressad och sås. Delad konserverad frukt med vispad grädde eller glass.
	Timbal	Mjuk, slät, kort och sammanhållande, t ex omelett . Kan ätas med gaffel eller sked. Måttlig grad av tuggmotstånd och homogen konsistens. Mer porös än grov paté.	Kött- eller fisktimbal, grönsakstimbal/puré, potatismos eller pressad potatis och sås. Fruktfromage med vispad grädde eller glass.
	Gelé	Mjuk och hal mat, t ex svart vinbärgelé . Kan ätas med gaffel eller sked. Dallrig och homogen. Smälter i munnen, till skillnad från grov paté och timbal.	Kall kött- eller fiskgelé, grönsakspuré eller kall grönsaksgelé, potatismos och tjock sås. Fruktgelé med vispad grädde eller glass.
	Flytande	Slät och rinnande, t ex tomatsoppa . Rinner av skeden. Kan ej ätas med gaffel. Mindre krämig jämfört med tjockflytande.	Berikad kött-, fisk- eller grönsakssoppa med en klick av crème fraiche. Fruktsoppa med vispad grädde eller glass.
	Tjockflytande	Slät och trögflytande, t ex gräddfil . Droppar från skeden. Kan ej ätas med gaffel. Krämigare än flytande.	Berikad tjockflytande kött-, fisk- eller grönsakssoppa med en klick av crème fraiche. Tjockflytande fruktsoppa med vispad grädde eller glass.
<p>DRYCK. Ge först en liten mängd vätska med tesked för att se om personen kan svälja vald konsistens utan att hosta. Var försiktig! De flesta personer med dysfagi behöver tjockflytande dryck t ex nyponsoppkonsistens. En del personer med dysfagi kan dricka kolsyrad dryck.</p>			

Terminologi i Sverige

- Kartläggning av termer
- Svar från 88 logopedier, 19 regioner
- Stor variation (78 termer)
- Standardiserad terminologi behövs

Dysphagia terminology for texture modified fluid and food: a national survey of speech-language pathologists' practice

Julia Yli-Hukka^{a,b}, Joanna Lignell^{a,c}, Karin Eriksson^{a,d} and Liza Bergström^{a,e,f} 

^aInstitute of Neuroscience and Physiology, Department of Health and Rehabilitation, Speech and Language Pathology Unit, Sahlgrenska Academy at the University of Gothenburg, Gothenburg, Sweden; ^bDepartment of Neurology and Rehabilitation Medicine, Region Västra Götaland, Södra Älvsborg Hospital, Borås, Sweden; ^cDepartment of Clinical Allied Health, Møre og Romsdal Hospital Trust, Molde Hospital, Molde, Norway; ^dDepartment of Pulmonary Disease, Allergology and Palliative Medicine, Region Västra Götaland, Sahlgrenska University Hospital, Gothenburg, Sweden; ^eREMEO Stockholm, Torsten Levenstams väg 8, Stockholm, Sweden; ^fDivision of Neurology, Department of Clinical Sciences, Karolinska Institute, Danderyd University Hospital, Stockholm, Sweden

ABSTRACT

Texture modified consistencies (TMC) is a common compensatory strategy in dysphagia management. Lack of consensus regarding TMC terminology places a person at risk of poor oral intake, malnutrition, dehydration, and aspiration.

Purpose: To investigate: (a) Swedish Speech-Language Pathologists (SLPs) dysphagia management with TMC, including terminology, inter-professional collaboration, and knowledge of standard TMC guides; and (b) the current TMC terminology/guides used within university hospitals, in Sweden.

Method: Part One surveyed SLPs from 19/21 regions. Recruitment occurred via regional SLP/department managers, the national SLP association and email lists. Non-parametric statistics were employed. Part Two explored TMC guides within the seven university hospitals.

Result: The initial survey identified 78 Swedish TMC terms. Overlap of both TMC *terms* and *descriptions* occurred. Different terms to describe same/similar textures were used by 70% of the SLPs. Knowledge of established guides was high (>90%), though TMC was often (60%) based on locally developed documents. Collaboration with other professions was reported by 97% of SLPs, however almost half perceived collaboration to be inadequate, citing difficulties with transfer of TMC recommendations. Variance in TMC terms/guides within/across the university hospitals occurred.

Conclusion: Variable TMC terminology is used in Sweden, impacting optimal dysphagia management. Future research should focus upon implementation of standardised TMC terminology.

ARTICLE HISTORY

Received 1 November 2021
Revised 19 August 2022
Accepted 22 August 2022

KEYWORDS

Swallowing; deglutition disorder; texture modification; dysphagia management; diet modification

Terminologi i Sverige

- enkät riktad till de som arbetar med personer som har dysfagi
- åsikter angående terminologi för konsistensanpassad mat och dryck
- fick 185 svar från logopedier, dietister, kökspersonal
- olika guider används
- stort intresse för IDDSI
- många önskade en gemensam terminologi för mat och dryck

Bakgrund till IDDSI

- IDDSI initiativet grundades 2013
- Tvärdisciplinär internationell grupp
- Vill utveckla en terminologi med standardiserad definitioner, beskrivningar och testmetoder
- IDDSI Framework fastställdes 2016
- Har implementerats i många länder och översatt till flera språk

Översättning till svenska

Dysphagia
<https://doi.org/10.1007/s00455-022-10498-2>

ORIGINAL ARTICLE



How Valid and Reliable Is the International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI) When Translated into Another Language?

Sara Dahlström^{1,2} · Ida Henning¹ · Jenny McGreevy^{3,4,5} · Liza Bergström^{1,6,7}

Received: 20 January 2022 / Accepted: 11 July 2022
© The Author(s) 2022

Abstract

Swallowing difficulties are estimated to affect 590 million people worldwide and the modification of food and fluids is considered the cornerstone of dysphagia management. Contemporary practice uses the International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI), however, the validity and reliability of IDDSI when translated into another language has not been investigated. This study describes the translation process and confirms the validity and reliability of IDDSI when translated into another language (Swedish). The translation used a 12-step process based on the World Health Organization recommendations. Validity was tested using Content Validity Index (CVI) based on three ratings by a panel of 10–12 experts (Dietitians and Speech-Language Pathologists [SLPs]). The translation was rated for linguistic correlation as well as understandability and applicability in a Swedish context. Inter-rater reliability was calculated using Intraclass Correlation Coefficient (ICC) from 20 SLP assessments of 10 previously published patient cases. Significant improvement ($p < 0.05$) of CVI between Expert Panel assessments was shown for linguistic correlation (improvement from 0.74–0.98) and understandability/applicability (improvement from 0.79–0.93 across ratings). Excellent validity (Item-CVI > 0.78 and Scale-CVI/Average > 0.8) and very high inter-rater reliability (ICC > 0.9) were demonstrated. Results show that, when using a multi-step translation process, a translated version of IDDSI (into Swedish) demonstrates high validity and reliability. This further contributes to the evidence for use of IDDSI.

Keywords Swallowing · Deglutition · Texture-modified consistencies · Dysphagia terminology descriptors

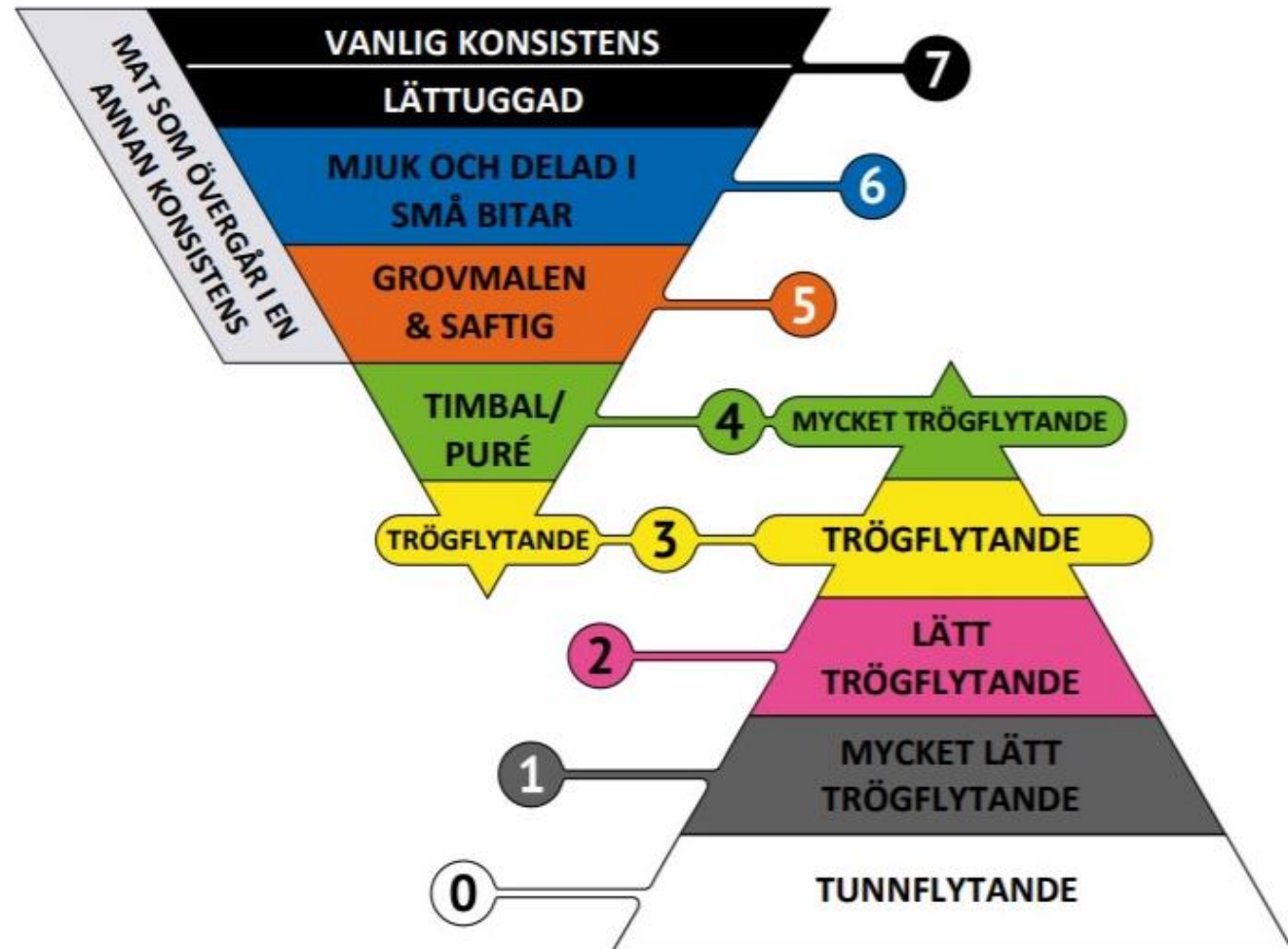
IDDSI Framework

Standardiserade:

- Terminologi
- Beskrivningar
- Mätmetod

Kan användas av:

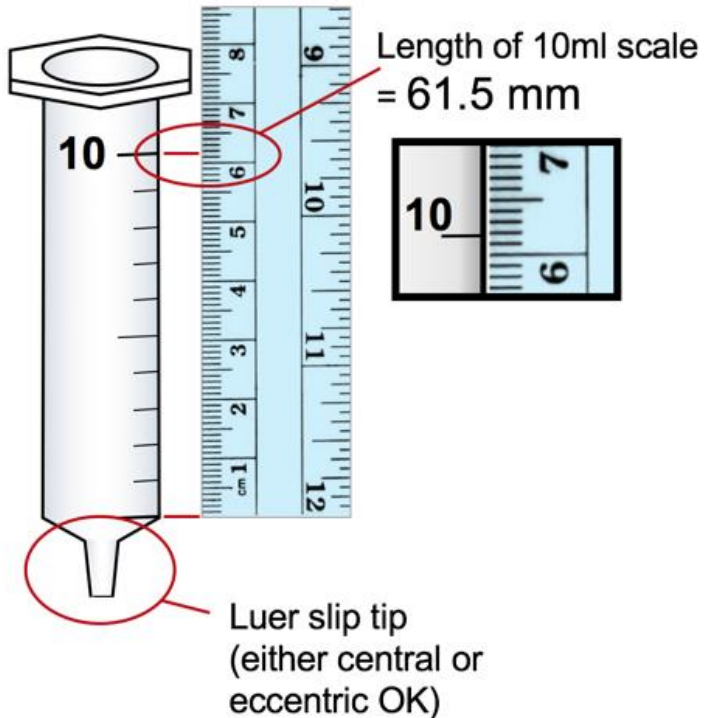
- Alla åldrar
- Alla kulturer



IDDSI Flödestest

Används för att **definiera** IDDSI nivåerna på drycker

IDDSI 10ml syringe specifications



IDDSI rekommenderar:
sprutan: 305959
(bd plastipak, 10 ml luer lok™)
från Becton Dickinson

NYHET!! IDDSI funnel 





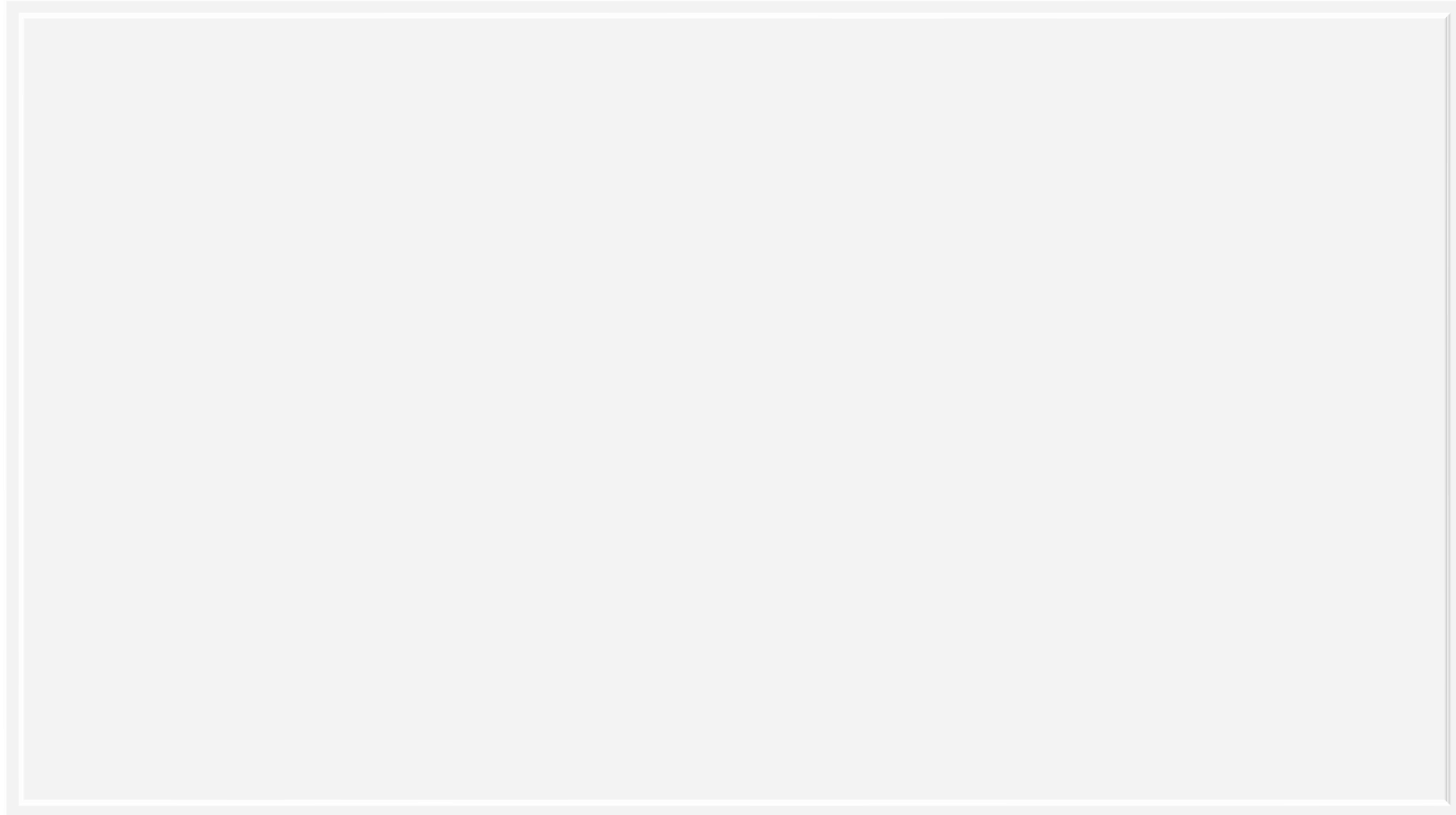
Mycket lätt trögflytande



Lätt trögflytande



Trögflytande



3

3

Trögflytande

4

Timbal/puré

4

Mycket trögflytande

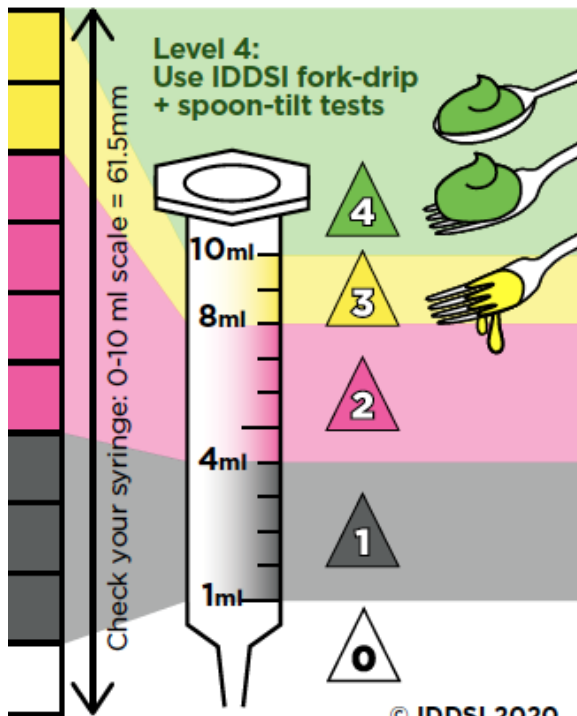
Steg 1: Flödestest



www.iddsi.org

Flow Test

IDDSI level depends on liquid remaining after 10 seconds flow.



10 mL kvar eller endast 1-2 droppar efter 10 s flödestid

Steg 2: IDDSI Gaffeldroppstest



3

3

Trögflytande

DROPPAR LÅNGSAMT I KLUMPAR GENOM GAFFELNS TÄNDER

LIGGER I EN HÖG OVANFÖR GAFFELN

4

Timbal/puré



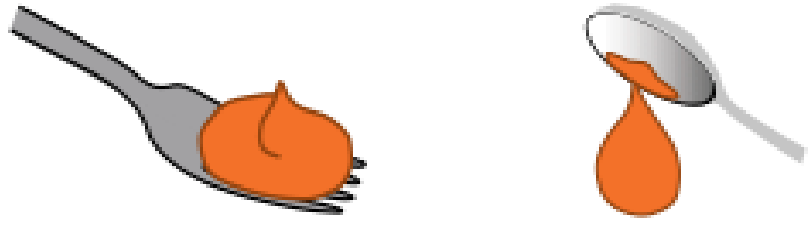

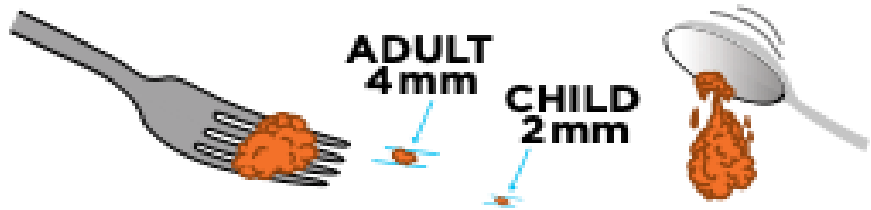

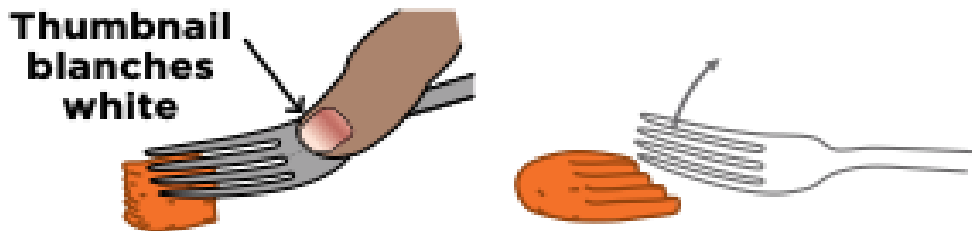


4

Mycket trögflytande

DROPPAR INTE KONTINUERLIGT MELLAN GAFFELNS TÄNDER.

EN LITEN MÄNGD KAN DROPPA GENOM OCH BILDA EN KORT SVANS UNDER GAFFELN.

Objektiva testmetoder för mat

 	<p>Mycket trögflytande</p> <hr/> <p>Timbal/puré</p>		<ul style="list-style-type: none"> * Gaffeldroppstest * Skedvinklingstest
	<p>Grovmalen & saftig</p>		<ul style="list-style-type: none"> * Partikelstorlek * Gaffeltrycks/-droppstest * Skedvinklingstest
	<p>Mjuk och delad i små bitar</p>		<ul style="list-style-type: none"> * Bitstorlek: 8 mm barn, 15 mm vuxna * Gaffeltryckstest
	<p>Lättuggad</p>		<ul style="list-style-type: none"> * Gaffel-/Skeddelningstest * Gaffel-/Skedtryckstest

	Mycket trögflytande			<ul style="list-style-type: none">* Gaffeldroppstest* Skedvinklingstest
	Timbal/puré			



Level 4 Extremely Thick

IDDSI Spoon Tilt Test

	Grovmalen & saftig		<ul style="list-style-type: none">* Partikelstorlek* Gaffeltrycks/-droppstest* Skedvinklingstest
---	--------------------	---	--



Level 5 – Minced & Moist

IDDSI Fork Pressure Test Meat

6

Mjuk och
delad i små
bitar

Thumbnail
blanches
white



- *Bitstorlek
- *Gaffeltryckstest

- www.iddsi.org/sweden
- IDDSI e-bites
- Webinar på YouTube:
*IDDSI 101- Introduction to
the Sweden Reference Team*
- Facebook grupp: IDDSI Sverige

