

MATGLÄDJE I ALLA KONSISTENSER

BRANDEYE
SALES & PARTNER

*God, näringsrik och
tilltalande mat borde vara
en självklarhet för alla,
även för de med behov av
konsistensanpassad kost.*

Anna Philipsson
Kostansvarig
BrandeYE
Sales & Partner

KONSISTENSGUIDE DYSPFAGI

En tallrik geléfrukt.



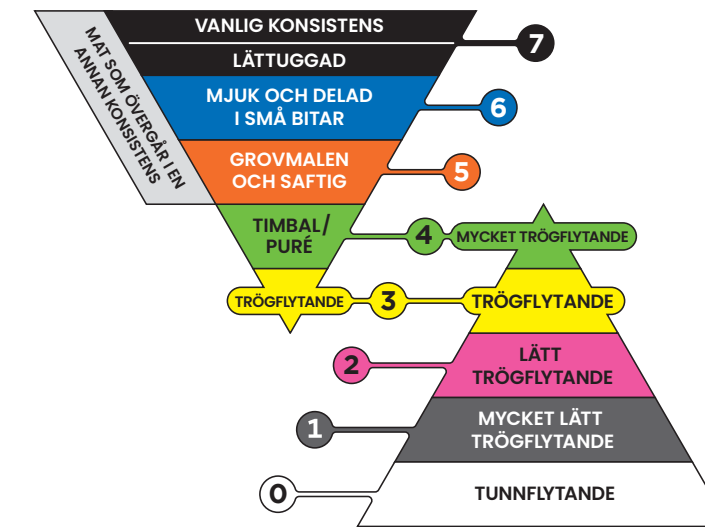
Det är skillnad på konsistens och konsistens

Här följer en förenklad guide kring konsistensanpassad kost där vi förklarar de fem konsistenserna i konsistenstrappan som många kök jobbar med.

Idag finns även IDDSI som verktyg. Där konsistenstrappan jämför konsistensen på mat så mäter IDDSI i viskositet; förenklat sagt hur lätt- eller trögflytande någonting är.

IDDSI – International Dysphagia Diet Standardisation Initiative

IDDSI är skapat med målet att utveckla en ny internationell standardiserad terminologi samt definitioner för att beskriva konsistensanpassad mat och dryck som används för individer med dysfagi i alla åldrar, i alla vårdformer och i alla kulturer.



För fullständig info om IDDSI:
<https://www.iddsi.org/around-the-world/sweden>

IDDSI's material och definitioner är licensierade under
Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International Licence
<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>
IDDSI 2.0 / Juli 2019

*Vill du veta mer eller boka in
en utbildningsdag eller
föreläsning med er personal?*

Anna Philipsson
Kostansvarig Brandeye Sales & Partner
070- 696 93 57
anna.philipsson@brandeyesales.com
www.brandeyesales.com

Följ oss på Instagram för mer inspiration:
[@matgladje_i_alla_konsistenser](https://www.instagram.com/matgladje_i_alla_konsistenser)



Scanna för mer
information på
vår hemsida.

I samarbete med Alexandra Berger, Leg. logoped.

BRANDEYE
SALES & PARTNER

Viktigt att servera rätt konsistens

Förståelsen för individens behov kring kosten är viktig för de som lider av dysfagi, det vill säga personer med tugg- och sväljsvårigheter eller de som har svår att föra maten till munnen.

Det är logoped, sjuksköterskor, läkare och dietister som bedömer vilken konsistens en matgäst ska serveras.

Att få rätt konsistensanpassad kost är inte bara viktigt för en människas energi och livskvalitet, det kan också vara fråga om liv och död.

NORMALKOST

KYCKLING



De flesta av oss kan äta normalkost – hela råvaror. För personer som inte kan äta normalkost rekommenderar vi att ni följer kostrekommendationer av läkare, sjuksköterska, dietist eller logoped.

GROV PATÉ

KYCKLING



Grovmalen och saftig. Kan rekommenderas vid tugg- och sväljningssvårigheter efter t ex stroke eller annan neurologisk sjukdom, vid nedsatt tandstatus eller nedsatt allmäntillstånd.

TIMBAL

KYCKLING



Helt slät sammanhängande konsistens utan bitar. Kan rekommenderas vid ät- och sväljsvårigheter till följd av förvärvad eller medfödd hjärnskada, grava tugg- och sväljningssvårigheter efter t ex stroke eller annan neurologisk sjukdom, vid nedsatt tandstatus eller nedsatt allmäntillstånd.

GELÉKOST

KYCKLING



Helt slät och hal konsistens som smälter i munnen och lätt glider ner i strupen. Kan rekommenderas vid grava tugg- och sväljningssvårigheter, t ex vid tillfällig svår smärta i munhåla/svalg, t ex relaterat till strålbehandling mot huvud/hals-området.

FLYTANDE KOST

KYCKLING



Tunnflytande och trögflytande slät konsistens utan bitar. Äts med sked eller dricks ur mugg/glas eller ur sugrör. Kan rekommenderas vid grava tugg- och sväljsvårigheter t ex vid smärta, nedsatt aptit/ork, nedsatt gapförmåga (trismus) eller vid olika sjukdomar i matstrupen.