

ALIMENTS

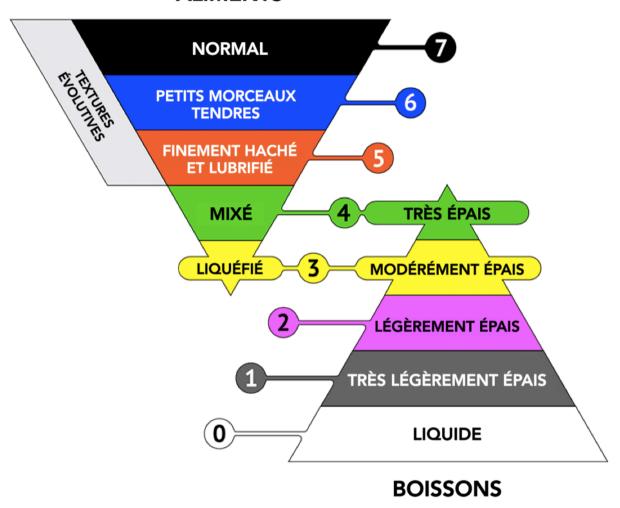


Diagramme et descriptions détaillées de l'IDDSI

Traduction française (France) par le groupe de travail ERU 42 LURCO : Virginie RUGLIO, Marion GIROD-ROUX, Audrey ACHER, Orthophonistes

INTRODUCTION

Le projet pour une standardisation internationale des textures adaptées à la dysphagie (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative : IDDSI) a été initié en 2013. Son but est de développer une nouvelle terminologie, universelle et standardisée, ainsi que des définitions décrivant les aliments de texture modifiée et les liquides épaissis utilisés auprès de personnes dysphagiques de tous âges, dans tout type de structures de soins et au sein de toutes les cultures.

Trois ans de travail continu mené par le comité de l'IDDSI ont abouti à un diagramme final des textures adaptées aux dysphagies, composé d'un continuum de 8 niveaux (0 à 7). Ces niveaux sont identifiés par des numéros, des libellés et un code couleur.

Ce document fournit une description détaillée de tous les niveaux du diagramme de l'IDDSI (niveaux 0 à 7). Les descriptions se basent sur des méthodes de mesure simples pouvant être utilisées par des personnes souffrant de dysphagie ou par les aidants, praticiens, professionnels de restauration ou de l'industrie, pour déterminer le niveau IDDSI d'un aliment ou boisson.

Ce document doit être lu conjointement avec les documents Méthodes de mesure, Niveaux de preuve et Foire aux questions (FAQs) IDDSI (http://iddsi.org/framework/).

Le comité de l'IDDSI tient à saluer l'intérêt et la participation de la communauté internationale, comprenant patients, aidants, professionnels de santé, industries, associations de professionnels et sociétés savantes. Nous tenons également à remercier nos sponsors pour leur aide généreuse.

Merci de consulter le site http://iddsi.org/ pour toute information complémentaire.

Le comité de l'IDDSI:

Coprésidents: Peter Lam (Canada) et Julie Cichero (Australie)

Membres: Jianshe Chen (Chine), Roberto Dantas (Brésil), Janice Duivestein (Canada), Ben Hanson (Royaume-Uni), Jun Kayashita (Japon), Caroline Lecko (Royaume-Uni), Mershen Pillay (Afrique du Sud), Luis Riquelme (Etats-Unis), Catriona Steele (Canada), Jan Vanderwegen (Belgique)

Anciens membres: Joe Murray (Etats-Unis), Soenke Stanschus (Allemagne)

L'IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative Inc.) est un organisme indépendant à but non lucratif. L'IDDSI exprime sa reconnaissance à un grand nombre d'agences, organisations et partenaires industriels pour leur soutien financier ou d'autres types. Ces sponsors n'ont participé ni à l'élaboration ni au développement du diagramme.

Elaboration des outils IDDSI (2012-2015):

L'IDDSI aimerait remercier les sponsors suivants pour leur soutien généreux lors de l'élaboration des outils IDDSI :

- Nestlé Nutrition Institute (2012-2015)
- Nutricia Advanced Medical Nutrition (2013-2014)
- Hormel Thick & Easy (2014-2015)
- Campbell's Food Service (2013-2015)
- Apetito (2013-2015)
- Trisco (2013-2015)
- Food Care Co. Ltd. Japan (2015)
- Flavour Creations (2013-2015)
- Simply Thick (2015)
- Lyons (2015)

La mise en place du diagramme IDDSI est en cours. L'IDDSI est extrêmement reconnaissante envers tous les sponsors soutenant cette mise en place. http://iddsi.org/about-us/sponsors/

TRADUCTION FRANÇAISE (FRANCE) PAR LE GROUPE DE TRAVAIL ERU 42 LURCO (LABORATOIRE UNADREO DE RECHERCHE CLINIQUE EN ORTHOPHONIE)

Comité de traduction :

Pilote: Virginie RUGLIO, Orthophoniste, Gériatrie Hôpital européen Georges Pompidou, Paris (75)

Membres: Marion GIROD-ROUX, Orthophoniste, Centre Médical Rocheplane, Saint-Martin-d'Hères (38); Audrey ACHER, Orthophoniste, CHU Grenoble Alpes et cabinet libéral, Grenoble (38)

Anciens membres : Camille LELIEVRE, Orthophoniste, Centre Normandie Lorraine, Darnétal (76) ; Aude JULLIEN-LAFERRIÈRE, Orthophoniste, ORL Hôpital Lariboisière, Paris (75)

Comité de lecture :

Richard AGNETTI, Cadre supérieur de santé paramédical Diététicien-nutritionniste, Paris ; Cécile AUGÉ, Diététicienne, Draveil ; Isabelle BEN BELKACEM, Cadre de santé Diététicienne, Paris ; Samantha CAILLET, Diététicienne nutritionniste, Paris ; Cécile CHAPUIS-VANDENBOGAERDE, Orthophoniste, Paris ; Yann CLARET, Diététicien, Saint-Martin-d'Hères ; Marie-Christine CHOMETTE, Diététicienne, St Etienne ; Emmanuelle CUGY, Médecin Physique et de Réadaptation, Bordeaux ; Caroline DOUILLARD, Orthophoniste, Villiers-St-Denis ; Frédérique HENRY, Orthophoniste, Bar-le-Duc ; Sophie HERMABESSIERE, Gériatre, Toulouse ; Audrey LECOUFLE, Orthophoniste, Lille ; Raphaël LOPEZ, Chirurgien maxillo-facial et plastique de la face, Toulouse ; Camille MAIFFRET, Orthophoniste, Pérenchies ; Clémence MARCILLY, Orthophoniste, Bar-le-Duc ; Angélique MOREIRA-GENDREAU, Orthophoniste, Cenon ; Alice MOURANCHE, Orthophoniste, Angers ; Éléna NAVON, Orthophoniste, Grenoble ; Mathilde OUDRY, Orthophoniste, Paris ; Johanne PRA, Orthophoniste retraitée, Saint Martin d'Hères ; Anaïs RICHARD, Orthophoniste, Bar-le-Duc ; Sophie TRICOT, Orthophoniste, Annonay ; Gaëlle SORIANO, Diététicienne, Toulouse ; Estelle VALLE, Orthophoniste, Bar-le-Duc





www.	i	Ч	Ч	e	i		m	
VV VV VV.	ı	ч	ч	2	ı	- 44	и з	ĸ

Description / Caractéristiques	 S'écoule comme de l'eau S'écoule rapidement Peut être bu à travers tout type de tétine, tasse ou paille, selon l'âge et les capacités du sujet 	
Principes physiologiques justifiant le choix de ce niveau	Capacité fonctionnelle permettant de contrôler les liquides de tout type en toute sécurité	
Méthode de mesure http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/		
Test d'écoulement de l'IDDSI*	• Le liquide-test s'écoule en totalité à travers une seringue de 10 ml en 10 secondes ou moins, sans laisser de résidu (voir instructions du Test d'écoulement de l'IDDSI*).	



TRÈS LÉGÈREMENT EL STANDARD ST



Description / Caractéristiques	 Plus épais que l'eau Nécessite un peu plus d'effort pour être bu que les liquides S'écoule à travers une paille, une seringue ou une tétine De viscosité équivalente à celle des préparations « anti-reflux » pour nourrissons disponibles dans le commerce
Principes physiologiques justifiant le choix de ce niveau	 Principalement utilisé en pédiatrie comme boisson épaissie dont la vitesse d'écoulement est réduite, mais qui peut s'écouler au travers d'une tétine pour nourrisson. L'administration via une tétine est à déterminer au cas par cas.
Méthode de mesure http://iddsi.org/framework/drink-te	esting-methods/

Test d'écoulement de l'IDDSI*

Le liquide-test s'écoule à travers une seringue de 10 ml en laissant un résidu de 1 à 4 ml après 10 secondes (voir instructions du Test d'écoulement de l'IDDSI*)



LÉGÈREMENT ÉPAIS



www.iddsi.org

Description / Caractéristiques	 Peut être bu au verre, s'écoule rapidement d'une cuillère, mais plus lentement que les boissons liquides Un effort est nécessaire pour le boire avec une paille standard (environ 5,3 mm de diamètre)
Principes physiologiques justifiant le choix de ce niveau	 Si les liquides normaux s'écoulent trop rapidement pour être contrôlés en toute sécurité, ces boissons légèrement épaisses s'écouleront un peu plus lentement Peut être adapté si le contrôle lingual est légèrement déficitaire
Méthode de mesure http://iddsi.org/framework/drink-te	sting-methods/
Test d'écoulement de l'IDDSI*	Le liquide-test s'écoule à travers une seringue de 10 ml en laissant un résidu de 4 à 8 ml après 10 secondes (voir instructions du Test d'écoulement de l'IDDSI*)



LIQUÉFIÉ MODÉRÉMENT ÉPAIS



Description / Caractéristiques Restrictions de texture indiquées dans les tableaux récapitulatifs en fin de document	 Peut être bu au verre, s'écoule lentement d'une cuillère Difficile à aspirer à travers une paille standard (env. 5 mm de diamètre) ou une paille plus large (env. 6 à 7 mm de diamètre) Ne peut pas être passé dans une poche à douille pâtissière, étalé en couches ou moulé Ne peut pas être consommé à la fourchette car il s'écoule entre les dents de celle-ci Peut être consommé à la cuillère Peut être avalé sans préparation orale ou mastication Texture lisse sans petits morceaux (grumeaux, fibres, morceaux de coquille ou de peau de fruits, particules de légumes, viande ou cartilage)
Principes physiologiques justifiant le choix de ce niveau	 Si le contrôle lingual est insuffisant pour gérer les boissons légèrement épaisses (niveau 2), ce niveau modérément épais / liquéfié peut convenir Permet plus de temps pour le contrôle oral Nécessite un certain effort de propulsion linguale Approprié en cas de déglutition douloureuse

Méthodes de mesure

http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/

Test d'écoulement de l'IDDSI*	 Le liquide-test s'écoule lentement à travers une seringue de 10 ml en laissant un résidu de plus de 8 ml après 10 secondes (voir instructions du Test d'écoulement de l'IDDSI*)
Test d'égouttement à la fourchette	 S'écoule lentement par à-coups entre les dents d'une fourchette Les dents de la fourchette ne laissent pas de trace nette sur sa surface Se répand s'il est renversé sur une surface plane
	January Liquéfié MODÉRÉMENT ÉPAIS S'écoule lentement entre les dents d'une fourchette
Test à la cuillère inclinée	S'écoule facilement de la cuillère lorsque celle-ci est inclinée ; n'adhère pas à la cuillère
Test aux baguettes	Les baguettes ne sont pas adaptées à cette texture
Test aux doigts	Ce type de texture ne peut être maintenu entre les doigts : l'aliment glisse doucement et facilement en laissant une trace résiduelle

Exemples d'aliments

Les éléments suivants peuvent entrer dans cette catégorie (liste non exhaustive) :

- Premiers aliments pour nourrissons (crème de riz ou purée de fruits fluide)
- Sauces et coulis
- Coulis de fruits



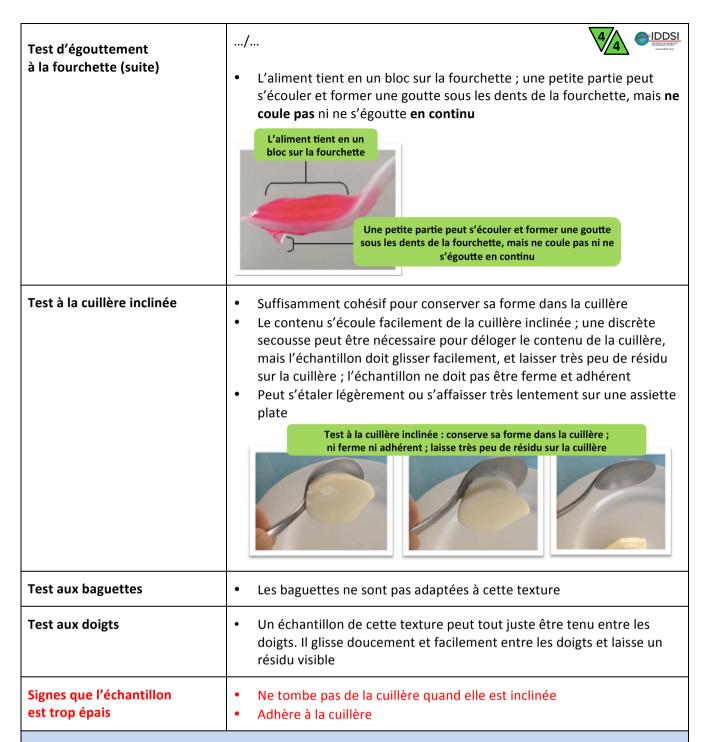
MIXÉ TRÈS ÉPAIS



	-
Description / Caractéristiques Restrictions de texture indiquées dans les tableaux récapitulatifs en fin de document	 Habituellement consommé à la cuillère (possible à la fourchette) Ne peut pas être bu au verre Ne peut pas être aspiré à la paille Bouge très lentement sous l'effet de la gravité mais ne peut être versé Tombe en un bloc d'une cuillère et conserve sa forme dans une assiette Ne nécessite pas de mastication Peut être passé dans une poche à douille pâtissière, étalé en couche ou moulé Sans grumeaux N'est pas adhérent Le liquide et le solide ne se séparent pas
Principes physiologiques justifiant le choix de ce niveau	 Si le contrôle lingual est significativement réduit, ce type de texture peut être contrôlé plus facilement Nécessite moins de force de propulsion que les textures finement hachée et lubrifiée (Niveau 5), petits morceaux tendres (Niveau 6) et normale (Niveau 7), mais plus que les boissons modérément épaisses / textures liquéfiées (Niveau 3) Ne nécessite pas d'être croqué ni mastiqué Risque de résidus plus importants si la texture est trop adhérente Les aliments qui nécessitent une mastication, une manipulation contrôlée ou la formation d'un bol alimentaire ne sont pas adaptés à cette catégorie Approprié en cas de mastication ou déglutition douloureuses Approprié en cas d'édentement, de prothèses dentaires mal adaptées
Méthodes de mesure http://iddsi.org/framework/chttp://iddsi.org/framework/f	
Test d'écoulement de l'IDDSI*	 Après 10 secondes, aucun écoulement ni goutte à goutte à travers une seringue de 10 ml (voir instructions du Test d'écoulement de l'IDDSI*) Les tests ci-dessous sont plus adaptés à ce niveau
Test de pression à la fourchette	Les dents d'une fourchette laissent des marques nettes sur la surface, et/ou l'échantillon conserve l'empreinte de la fourchette

.../...

Sans grumeaux



Les éléments suivants peuvent entrer dans cette catégorie (liste non exhaustive) :

• Purées adaptées aux nourrissons (par ex. : viande mixée, céréales épaisses)





Description / Caractéristiques Restrictions de texture indiquées dans les tableaux récapitulatifs en fin de document	 Peut être consommé à la fourchette ou à la cuillère Dans certains cas, peut être consommé avec des baguettes, si la personne a un très bon contrôle manuel Peut être servi à la cuillère et modelé (ex. en boulette, quenelle) sur une assiette Tendre et lubrifié sans liquide séparé Petits grumeaux visibles (pédiatrie : 2 mm max. ; adultes : 4 mm max.) Les grumeaux sont faciles à écraser avec la langue
Principes physiologiques justifiant le choix de ce niveau	 Ne nécessite pas d'être croqué Nécessite une mastication minimale La force linguale suffit à écraser les petites particules tendres de cette texture La force linguale est nécessaire pour déplacer le bolus Approprié en cas de douleur ou fatigue à la mastication Approprié en cas d'édentement, de prothèses dentaires mal adaptées
Méthodes de mesure http://iddsi.org/framework/food-t	esting-methods/
Test de pression à la fourchette	 Sous la pression de la fourchette, les particules se séparent facilement et doivent passer entre les dents de la fourchette Peut être facilement réduit en purée avec une petite pression de la fourchette (pression qui ne fait pas blanchir l'ongle du pouce)
Test d'égouttement à la fourchette	L'échantillon prélevé reste en bloc sur la fourchette et ne s'écoule pas facilement ni complètement à travers les dents de la fourchette
Test à la cuillère inclinée	 Suffisamment cohésif pour conserver sa forme dans la cuillère Le bloc entier doit tomber de la cuillère inclinée ou renversée, ou légèrement secouée ; l'échantillon doit glisser facilement en laissant très peu de résidu dans la cuillère : il ne doit pas y adhérer L'échantillon peut s'étaler ou s'affaisser très légèrement sur une assiette
Test aux baguettes	Les baguettes peuvent être utilisées pour servir ou tenir cette texture si l'échantillon est lubrifié et cohésif et si la personne a un très bon contrôle manuel pour manipuler les baguettes
Test aux doigts	Cette texture tient facilement entre les doigts ; de petits morceaux tendres sont facilement écrasables entre les doigts. La matière est perçue comme légèrement mouillée et laisse les doigts humides.

.../...



NB : Taille maximale des particules pour tous les aliments de niveau 5 (Finement haché et lubrifié) :

- Pédiatrie : particules de 2 mm maximum
- > Adultes : particules de 4 mm maximum

VIANDE

- Finement hachée ou coupée, hachis fin (pédiatrie : particules de 2 mm max. ; adultes : particules de 4 mm max.)
- Servie en sauce ou coulis très épais, lisses, qui ne coulent pas
- Si la texture ne peut pas être finement hachée, il convient de la mixer

POISSON

• Finement écrasé, en sauce ou coulis très épais, lisses, qui ne coulent pas (pédiatrie : particules de 2 mm max. ; adultes : particules de 4 mm max.)

FRUITS

- Servis écrasés (pédiatrie : particules de 2 mm max. ; adultes : particules de 4 mm max.)
- Égouttés

CÉRÉALES

- Très épaisses et lisses, avec de petits grumeaux tendres (pédiatrie : particules de 2 mm max. ; adultes : particules de 4 mm max.)
- La texture est complètement tendre
- Le lait ou autre liquide ne doit pas se dissocier des céréales ; servir égouttées

PAIN

- Pains trempés dans un liquide épaissi, plus ou moins gélifié : très ramollis et imbibés à cœur
- Pas de pain normal ni sec, sauf avis contraire après évaluation spécialisée

RIZ

- Pas de riz collant ni gluant (en particulier le riz rond)
- **Ne doit pas** se fragmenter ou se séparer en grains individuels lorsqu'il est cuit et servi (en particulier le riz long grain)

Utiliser l'écart entre les dents de la fourchette (4 mm) pour déterminer si les particules hachées sont de la bonne taille (pédiatrie : particules de 2 mm max. ; adultes : particules de 4 mm max.)











Description	/ Caractéristiques

Restrictions de texture indiquées dans les tableaux récapitulatifs en fin de document

- Peut être consommé à la fourchette, à la cuillère ou aux baguettes
- Peut être écrasé / broyé avec une fourchette, une cuillère ou des baguettes
- Un couteau n'est pas nécessaire pour couper cet aliment, mais peut être utilisé pour aider à charger la fourchette ou la cuillère
- La mastication est nécessaire avant la déglutition
- Tendre et lubrifié dans sa totalité, mais sans liquide séparé
- Les petits morceaux tendres sont adaptés selon la taille de la personne et ses capacités de préparation orale :
 - pédiatrie : morceaux de 8 mm max.
 - adultes: morceaux de 15 mm / 1,5 cm max.

Principes physiologiques justifiant le choix de ce niveau

- Ne nécessite pas d'être croqué
- Nécessite une mastication
- La force et le contrôle linguaux sont nécessaires pour déplacer l'aliment et le maintenir en bouche lors de la mastication
- La force linguale est nécessaire pour déplacer le bolus lors de la déglutition
- Approprié en cas de douleur et de fatigue à la mastication
- Approprié en cas d'édentement, de prothèses dentaires mal adaptées

Méthodes de mesure

http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/

Test de pression à la fourchette

- La tranche d'une fourchette permet de découper ou de fractionner les morceaux pour réduire leur taille
- Lorsqu'un échantillon de la taille de l'ongle du pouce (env. 1,5 x 1,5 cm) est pressé avec la base de la fourchette jusqu'à ce que l'ongle blanchisse, l'échantillon s'écrase et se déforme, et ne retrouve pas sa forme initiale lorsque la fourchette est retirée

Test de pression à la cuillère

- La tranche d'une cuillère permet de découper ou de fractionner les morceaux pour réduire leur taille
- Lorsqu'un échantillon de la taille de l'ongle du pouce (env. 1,5 x 1,5 cm) est pressé avec le dos de la cuillère, l'échantillon s'écrase et se déforme, et ne retrouve pas sa forme initiale lorsque la cuillère est retirée

Test aux baguettes

 Les baguettes peuvent être utilisées pour réduire les aliments de cette texture en plus petits morceaux

Test aux doigts

• Il est possible d'écraser entre les doigts un échantillon de la taille de l'ongle du pouce (env. 1,5 x 1,5 cm), avec une pression qui blanchisse l'ongle du pouce et de l'index. L'échantillon ne retrouve pas sa forme initiale une fois la pression relâchée

.../...



NB: Taille maximale des morceaux pour tous les aliments de niveau 6 (Petits morceaux tendres):

- Pédiatrie : morceaux de 8 mm maximum
- > Adultes: morceaux de 15 mm = 1,5 cm maximum

VIANDE

- Viande cuite, tendre (pédiatrie : morceaux de 8 mm max.); adultes : morceaux de 15 mm max.)
- Si la viande ne peut pas être servie tendre en morceaux de 1,5 x 1,5 cm max., il convient de la servir finement hachée et lubrifiée

POISSON

- Poisson cuit, suffisamment tendre pour être réduit en petits morceaux à la fourchette, à la cuillère ou aux baguettes (pédiatrie : morceaux de 8 mm max. ; adultes : morceaux de 15 mm max.)
- Sans arêtes

RAGOUTS / MIJOTÉS

- Le jus doit être épais
- Peut contenir de la viande, du poisson ou des légumes en morceaux cuits et tendres (pédiatrie : morceaux de 8 mm max.)
- Pas de fragments durs

FRUITS

- Servis écrasés (pédiatrie : morceaux de 8 mm max. ; adultes : morceaux de 15 mm max.)
- Sans parties fibreuses
- Servis égouttés
- Évaluer la capacité de chaque personne à mastiquer et déglutir les fruits à haute teneur en eau (ex. : pastèque), où le jus se sépare de la chair pendant la mastication

LÉGUMES

- Cuits à la vapeur ou bouillis (pédiatrie : morceaux de 8 mm max. ; adultes : morceaux de 15 mm max.)
- Les légumes sautés sont souvent trop fermes et pas assez tendres

CÉRÉALES

- Lisses, avec des grumeaux tendres (pédiatrie : morceaux de 8 mm max. ; adultes : morceaux de 15 mm max.)
- La texture est complètement ramollie
- Tout excès de lait ou de liquide doit être retiré

PAIN

- Pains trempés dans un liquide épaissi, plus ou moins gélifié: très ramollis et imbibés à cœur
- Pas de pain normal ni sec, sauf avis contraire après évaluation spécialisée, au cas par cas (pédiatrie : morceaux de 8 mm max.)

RIZ

Pas de riz fragmenté / en grains, collant ni gluant









Description /
Caractéristiques

Il n'y a **aucune** restriction de texture à ce niveau

- Aliments normaux, de tous les jours, de diverses textures adaptées selon l'âge et le stade de développement
- Ces aliments peuvent être consommés avec tout type d'ustensiles
- Les aliments peuvent être durs, croquants ou naturellement tendres
- Il n'y a pas de restriction de taille pour les morceaux à ce niveau;
 ainsi, les aliments peuvent être de tailles variées
 - Plus petits ou plus grands que 8 mm (pédiatrie)
 - Plus petits ou plus grands que 15 mm (adultes)
- Il n'y a aucune restriction de texture à ce niveau
- Sont inclus les morceaux durs, coriaces, adhérents, fibreux, filandreux, secs, croustillants, effrités, ou fragmentables
- Sont inclus les aliments contenant des pépins, graines, membranes et peaux, cosses, os et arêtes
- Sont inclues les textures doubles ou hétérogènes, les mélanges solide/liquide

Principes physiologiques justifiant le choix de ce niveau

- Capacité à croquer des aliments durs ou tendres, et à les mastiquer suffisamment longtemps pour qu'ils forment un bolus tendre et cohésif prêt à être avalé
- · Capacité à mastiquer toutes les textures sans fatigabilité
- Capacité à retirer de la bouche les arêtes, os ou cartilages qui ne peuvent être avalés de manière sûre

Méthode de mesure Ne s'applique pas

TEXTURES ÉVOLUTIVES



Description / Caractéristiques	 Aliments ayant initialement une certaine texture (ex. solide ferme) et qui se modifient, en particulier lorsqu'ils sont humidifiés (ex. eau ou salive), ou lors d'un changement de température (ex. réchauffement)
Principes physiologiques justifiant le choix de ce niveau	 Ne nécessite pas d'être croqué Nécessite une mastication minimale La force linguale peut être utilisée pour écraser ces aliments une fois modifiés par la température ou par l'humidification / insalivation Peut être utilisée pour l'apprentissage développemental ou la rééducation des capacités de mastication (ex. : développement de la mastication dans la population pédiatrique et/ou présentant un handicap ; rééducation de la fonction de mastication après AVC)
NA éthadas da massura	

Méthodes de mesure

http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/

Test de pression à la fourchette

- Après humidification ou réchauffement, l'échantillon peut être facilement déformé et ne retrouve pas sa forme initiale au relâchement de la pression
- Verser 1 ml d'eau sur un échantillon de la taille de l'ongle du pouce (env. 1,5 x 1,5 cm) et attendre une minute. Appliquer une pression avec le dos de la fourchette jusqu'à ce que l'ongle du pouce devienne blanc. L'échantillon est de type Aliment évolutif si une fois la pression relâchée :
 - l'échantillon a été écrasé et fragmenté, et ne ressemble plus à ce qu'il était avant
 - ou bien il s'est nettement dissous et ne ressemble plus à ce qu'il était auparavant (ex. : copeaux de glace)





	sa forme initiale une fois la pression relâchée
Test de pression à la cuillère	Comme ci-dessus, en utilisant le dos de la cuillère et non celui de la fourchette
Test aux baguettes	Verser 1 ml d'eau sur un échantillon de la taille de l'ongle du pouce (env. 1,5 x 1,5 cm) et attendre une minute. L'échantillon doit s'écraser facilement en appliquant les baguettes avec une pression minimale
Test aux doigts	Verser 1 ml d'eau sur un échantillon de la taille de l'ongle du pouce (env. 1,5 x 1,5 cm) et attendre une minute. L'échantillon doit se désagréger totalement en le frottant entre le pouce et l'index. L'échantillon ne retrouve pas sa forme initiale.

.../...

TEXTURES ÉVOLUTIVES



Les éléments suivants peuvent entrer dans cette catégorie (liste non exhaustive) :

- Copeaux de glace
- Crème glacée / sorbets après évaluation et avis spécialisé en dysphagie, au cas par cas
- Jelly japonaise destinée à la rééducation en dysphagie, en tranches de 1 mm x 15 mm
- Gaufrettes (incluant également les hosties)
- Cornets en gaufrette utilisés pour contenir la crème glacée
- Certains biscuits / cookies / crackers
- Chips de pomme de terre -- seulement celles fabriquées à base de purée (ex. : Pringles)
- Sablés
- Chips de crevettes

Exemples particuliers utilisés en pédiatrie ou dans la prise en charge des adultes dysphagiques

Des aliments de texture évolutive disponibles dans le commerce sont représentés dans les photos ci-dessous, et incluent, mais ne se limitent pas à :

- Biscuits apéritifs soufflés
- · Riz soufflé
- Boudoirs pour bébé / boudoirs / biscuits à la cuiller
- Exemples d'aliments à texture évolutive

Biscuits apéritifs soufflés



Gaufrettes



Exemple de Jelly japonaise, gelée destinée à la rééducation en dysphagie, en tranches de 1 mm x 15 mm







http://image.rakuten.co.jp/iryosyoku/cabinet/03511530/03511532/img59981825.jpg

TABLEAUX RÉCAPITULATIFS



EXIGENCES DES TEXTURES ALIMENTAIRES

Les marques vertes dans le tableau récapitulatif indiquent les caractéristiques requises et acceptables pour les aliments de chaque niveau.

Les marques rouges dans le tableau récapitulatif indiquent les caractéristiques non acceptables pour les aliments de chaque niveau.

Description / Caractéristiques	3 Liquéfié / Modérément épais	4 Mixé / Très épais	5 Finement haché et Iubrifié	6 Petits morceaux tendres
Pas de peau, pas de croûte même après cuisson, chauffage ou repos	Ø	V	V	V
Pas de séparation de liquide	V	V	V	Ø
Conserve sa forme dans une assiette, une fourchette ou une cuillère	×	V	V	V
Texture tendre granuleuse	×	V	V	☑
Grumeaux visibles	×	×	Ø	☑
Peut contenir des morceaux tendres, lisses, ronds, lubrifiés, de petite taille (2 à 4 mm) si l'ensemble est tendre	×	×	V	V
Peut contenir des morceaux tendres, lubrifiés, de grande taille (8 à 15 mm) si l'ensemble est tendre	×	×	×	Ø

RESTRICTIONS DES TEXTURES ALIMENTAIRES



Les marques vertes dans le tableau récapitulatif indiquent les caractéristiques acceptables et pouvant être incluses pour les aliments de chaque niveau.

Les marques rouges dans le tableau récapitulatif indiquent les caractéristiques non acceptables et devant être évitées pour les aliments de chaque niveau.

Description / Caractéristiques	3 Liquéfié / Modérém ^t épais	4 Mixé / Très épais	5 Finement haché et lubrifié	6 Petits morceaux tendres	7 Normal
Textures hétérogènes / doubles (ex. : soupe avec morceaux d'aliment, céréales avec lait, thé aux perles)	×	×	×	×	V
Aliments durs ou secs (ex. : noisettes, carotte crue, pomme, croûte de pain	×	×	×	×	V
Aliments fibreux ou coriaces (ex. : steak, ananas)	×	×	×	×	V
À mastiquer (ex. : sucettes, confiseries, bonbons, certains fromages, marshmallows, chewing-gum, purée de pommes de terre collante, fruits secs)	×	×	×	×	V
Aliments croustillants (ex. : bacon croustillant, cornflakes)	×	×	×	×	V
Aliments croquants (ex. : carotte crue, pomme crue, popcorn)	×	×	×	×	V
Aliments effilés ou pointus (ex. : chips mexicaines triangulaires)	×	×	×	×	V
Aliments friables (ex. : gâteaux secs friables ou biscuits friables)	×	×	×	V	N
Pépins, graines, membranes (ex. : pépins de pomme, membranes d'orange (albédo))	×	×	×	×	V
Peaux ou cosses (ex. : pois, raisins)	×	×	×	×	V
Enveloppes, coques (ex. : psyllium, son)	×	×	×	×	V
Peau (ex. : peau de poulet, de saumon)	×	×	×	×	V
Os ou cartilages (ex. : os de poulet, arêtes de poisson)	×	×	×	×	V
Aliments de forme oblongue (ex. : saucisses, raisins)	×	×	×	×	V
Aliments collants ou caoutchouteux / gélatineux (ex. : beurre d'oléagineux, porridge/gruau trop cuit, gélatine alimentaire, jelly contenant du konjac, gâteaux de riz gluant)	×	×	×	×	
Aliments filandreux (ex. : haricots, rhubarbe)	×	×	×	×	V
Morceaux durs, peaux ou croûtes formés durant la cuisson ou le chauffage	×	×	×	×	V
Textures en feuilles souples (ex. : laitue, concombre, jeunes pousses d'épinard)	×	×	×	×	V
Aliments juteux dont le jus se sépare du solide en bouche (ex. : pastèque)	×	×	×	×	V

Documents complémentaires: http://iddsi.org/framework/ - en français (France): http://iddsi.org/translations/

- Méthodes de mesure IDDSI
- Niveaux de preuve IDDSI
- Foire aux questions (FAQ) IDDSI