



Service
Alimentaire

Santé
& Nutrition

Partager les pratiques exemplaires

—

Méthode d'essai
de la IDDSI





Évolution de Hydra +



2014



Hydra +
Lancement 1 litre

2019



Portion individuelle
118 ml

2019



Canneberge
IDDSI 2 et 3

2020



Reformulation de Hydra + IDDSI
(gomme de xanthane)



Méthode d'essai de la IDDSI 2.0 | 2019

Le présent cadre et les descripteurs de la IDDSI font l'objet d'une licence d'utilisation sous
Licence internationale CreativeCommons Attribution-Sharealike 4.0
creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/

IDDSI 2.0 | Juillet 2019

Source : https://iddsi.org/IDDSI/media/images/Testing_Methods_IDDSI_Framework_Final_31_July2019.pdf





Test de débit de la IDDSI

IDDSI
International Dysphagia Diet
Standardisation Initiative
www.iddsi.org

Flow Test

IDDSI level depends on liquid remaining after 10 seconds flow.

Level 4: Test with fork or spoon

Check your syringe: 0-10 ml scale = 61.5 mm

© IDDSI 2017



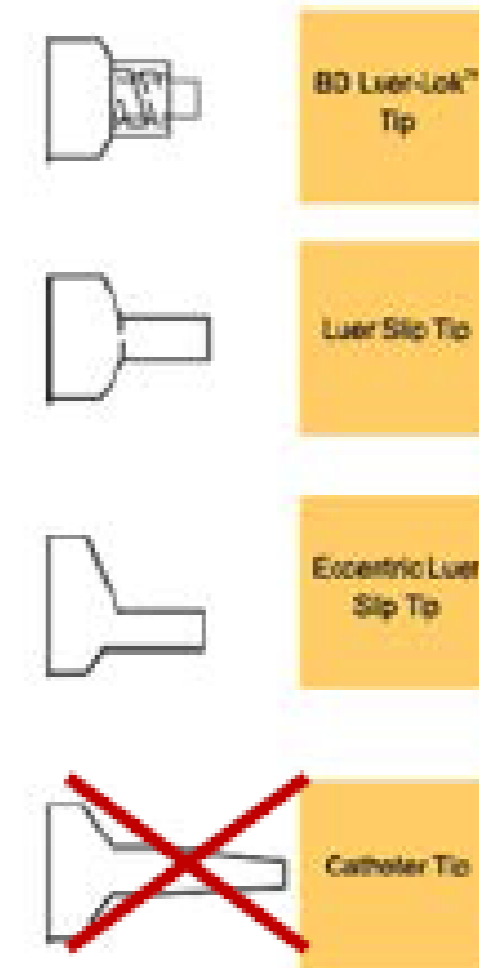
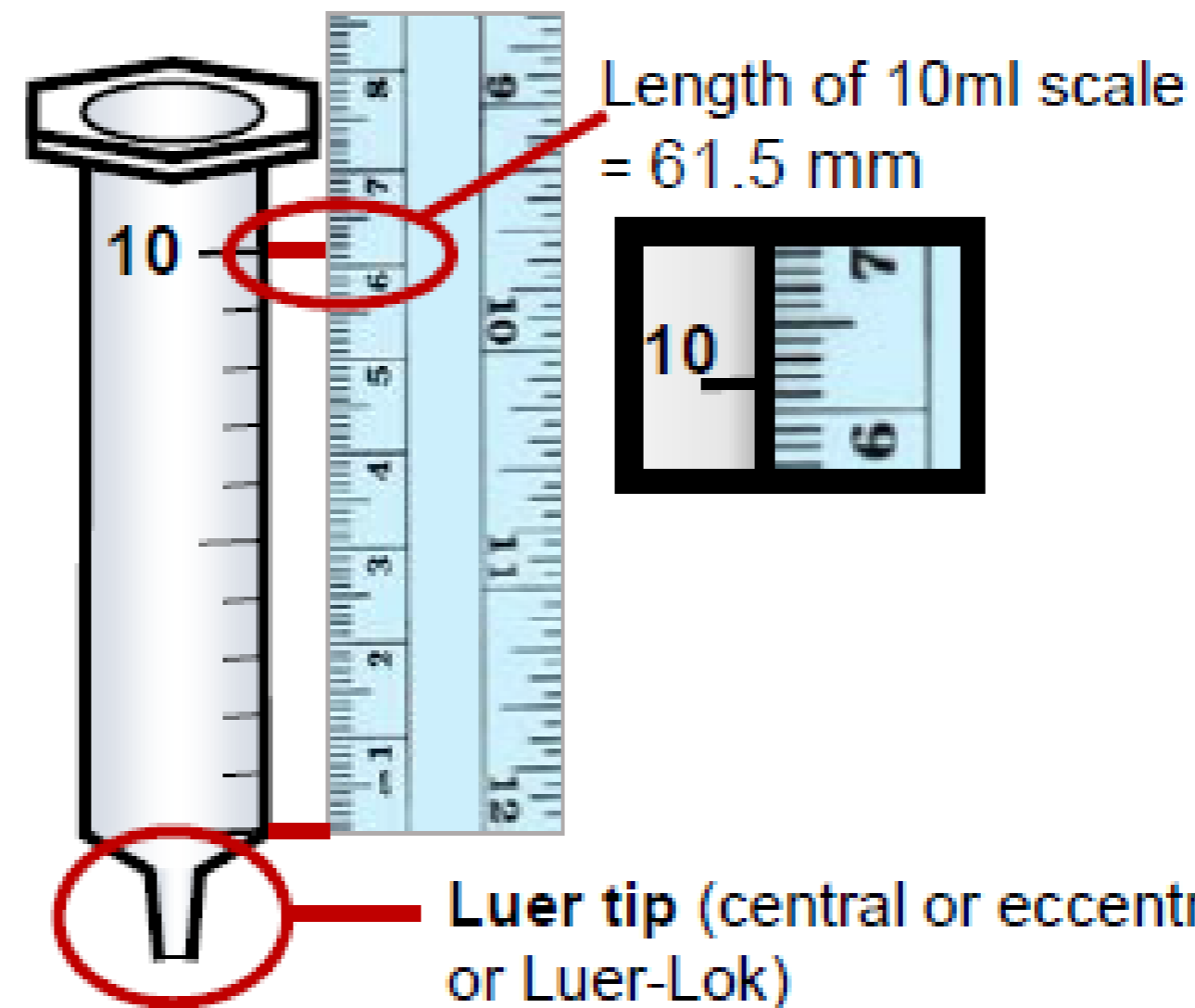
Test de débit IDDSI

La IDDSI utilise un outil de mesure objectif de l'épaisseur des liquides : une seringue de 10 ml.

Source: https://iddsi.org/IDDSI/media/images/Complete_IDDSI_Framework_Final_31July2019.pdf

Avant de procéder au test...

Vous **devez vérifier** la longueur de votre seringue, car la longueur des seringues a une incidence sur le test. Votre seringue doit ressembler à ceci :



Questions et réponses





Questions et réponses

Qu'est-ce que la gomme xanthane?

Il s'agit d'un épaississant utilisé dans une variété d'aliments, le plus souvent dans les sauces pour salade, les sauces et la crème glacée.

Les formules à base de gomme présentent-elles des avantages par rapport aux formules à base d'amidon?

Les formules à base de gomme sont résistantes à la chaleur et au processus de gel-dégel, alors que les formules à base d'amidon ne le sont pas.

En quoi les boissons épaissies à base de gomme sont-elles différentes de celles à base d'amidon pour promouvoir une déglutition en toute sécurité?

Bien que d'autres recherches soient nécessaires, plusieurs études ont démontré que la gomme et l'amidon améliorent tous les deux la sécurité de la déglutition chez les patients dysphagiques. La gomme semblerait se démarquer de l'amidon : certaines études ont démontré que les produits à base d'amidon ont tendance à augmenter le risque de présence de résidus post déglutition et d'aspiration pendant le passage oral et pharyngé. Mais, de manière générale, les boissons épaissies à base d'amidon ne présentent aucun danger pour les patients souffrant de dysphagie.

Y a-t-il des précautions à prendre concernant l'utilisation de boissons épaissies (à base d'amidon ou de gomme) avec un médicament?

Il n'y a pas de contre-indications à notre connaissance, à l'exception des cas suivants : Les boissons épaissies à base d'amidon ne doivent pas être utilisées pour préparer ou diluer des médicaments qui sont à base de polyéthylène glycol ou de PEG. Il existe une interaction connue : le PEG interagit avec l'amidon et la consistance de la boisson s'en trouve réduite. Le PEG est couramment utilisé comme laxatif et également comme excipient dans de nombreux autres médicaments. Les produits à base de gomme ne causent pas cette interaction. Aucune autre précaution connue liée à l'amidon ou à la gomme xanthane n'a été signalée.



Questions et réponses

Est-il vrai que la salive peut influencer la consistance des liquides épaissis?

Oui, il existe une enzyme dans la salive, l'amylase, qui peut digérer l'amidon. La consistance des liquides épaissis à l'aide d'amidon peut être affectée si le liquide est en contact avec la salive trop longtemps. C'est le cas de tous les liquides épaissis à l'aide d'amidon, y compris les 1 L de la marque Hydra+. Arguments : (1) Ce problème ne se pose pas dans les institutions, car ce n'est pas le premier critère d'achat ou de non-achat; (2) les boissons pré-épaissies à base d'amidon sont utilisées depuis plusieurs décennies et l'expérience démontre qu'elles permettent une déglutition sécuritaire.

La consistance des liquides épaissis à l'aide d'amidon peut être affectée si le liquide est en contact avec la salive trop longtemps.



Questions et réponses

Quelles analyses sont effectuées pour garantir la qualité constante des produits?

Les boissons pré-épaissies Hydra+ sont fabriquées et analysées afin de garantir que les produits sont conformes au niveau 3 de la IDDSI (modérément épaissi) et au niveau 2 de la IDDSI (légèrement épaissi). Notre équipe d'assurance qualité utilise le test de débit de la IDDSI pour garantir ces consistances.

Y a-t-il des conseils pour utiliser le test de débit de la IDDSI pour les boissons très épaisses?

Les bulles sont le principal problème lors de l'utilisation du test de débit de la IDDSI, car elles influencent la lecture. Assurez-vous qu'il n'y a pas de bulles visibles (petites et grandes) dans la seringue. Voici quelques conseils : (1) Tapoter plusieurs fois sur la seringue peut aider à éliminer

les bulles piégées; (2) Éviter d'incorporer des bulles à la seringue en introduisant le liquide épais, à l'aide d'une autre seringue, sur la surface de la seringue. Assurez-vous que les seringues sont propres et sèches avant de les utiliser.

Que dois-je faire s'il n'y a pas d'écoulement ou si seulement quelques gouttes s'écoulent de la seringue?

Le test d'écoulement de la fourchette de la IDDSI est recommandé dans ce cas particulier afin de confirmer le niveau de liquide très épais décrit pas la IDDSI. Les boissons Hydra+ IDDSI 3 se situent dans la plage supérieure de IDDSI 3 et le test d'égouttage de la fourchette a confirmé l'adéquation au niveau de la IDDSI 3. (voir page suivante et iddsi.org)

Le test de débit de la IDDSI peut-il être utilisé pour les boissons épaissies à base d'amidon?

Bien sûr, mais attention, la consistance des produits à base d'amidon varie en fonction de la température. Le produit est plus épais quand il fait froid. La température doit être prise en compte lors de la réalisation du test de débit. La meilleure température pour la mesure est celle à laquelle le produit est consommé. Remarque : Les boissons lactées Hydra+ sont à base d'amidon. Nous recommandons de consommer et de mesurer le lait Hydra+ à une température fraîche (entre 8 et 10 °C).