

Fresubin®

Een uitstekende keuze bij dysfagie

Bronnen:

1. Leibovitz A, Baumoehl Y, Lubart E, Yaina A, Platinovitz N, Segal R. Dehydration among long-term care elderly patients with oropharyngeal dysphagia. *Gerontology*. 2007;53(4):179-83.
2. Falsetti P, Acciai C, Palilla R, Bosi M, Carpinteri F, Zingarelli A, Pedace C, Lenzi L. Oropharyngeal dysphagia after stroke: incidence, diagnosis, and clinical predictors in patients admitted to a neurorehabilitation unit *Journal of Stroke and Cerebrovascular Diseases*. 31 oktober 2009;18(5):329-35.
3. Carrión S, Roca M, Costa A, Arreola V, Ortega O, Palomera E, Serra-Prat M, Cabré M, Clavé P. Nutritional status of older patients with oropharyngeal dysphagia in a chronic versus an acute clinical situation. *Clinical Nutrition*. 26 juli 2016.
4. Bakheit AM. Management of neurogenic dysphagia. *Postgraduate medical journal*. 1 november 2001;77(913):694-9.
5. Steele CM, Alsanei WA, Ayanikalath S, Barbon CE, Chen J, Cichero JA, Coutts K, Dantas RO, Duivesteyn J, Giosa L, Hanson B. The influence of food texture and liquid consistency modification on swallowing physiology and function: a systematic review. *Dysphagia*. 1 februari 2015;30(1):2-6.

© Fresenius Kabi Deutschland GmbH. Reproductie en distributie zijn zonder voorafgaande schriftelijke toestemming verboden.

2017-11-27/22a



Fresubin®

Voedingsbehandeling voor alle vormen van dysfagie



Patiënten met dysfagie lopen een verhoogd risico op uitdroging⁽¹⁾ en aspiratie⁽²⁾

45% van de oudere patiënten met orofaryngeale dysfagie is ondervoed⁽³⁾

Tot 52% van de patiënten met dysfagie lijdt aan aspiratie⁽²⁾

75% heeft verdikt vloeibaar voedsel nodig om uitdroging te voorkomen

Doelstellingen van voedingsbehandeling bij dysfagie: ⁽⁴⁾

- › voorkomen van aspiratie
- › behoud van een normale voedsel- en vloeistofinname
- › corrigeren van eventuele voedingstekorten
- › verbeteren van de kwaliteit van leven

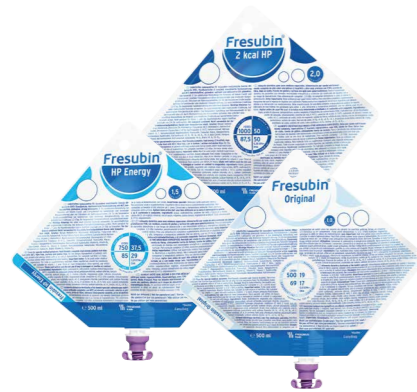
Voor veilig slikken is het aanpassen van de dikte van voeding een essentieel onderdeel van de behandeling van patiënten met dysfagie.

Het verdikken van voedsel en vloeistof vertraagt de gang door de mond en de keel en vermindert daardoor aspiratie.⁽⁵⁾

➤ Wij leveren verschillende voedingsoplossingen voor alle patiënten met vormen van dysfagie

Voedselinname via de mond is **niet** mogelijk

Sondevoeding



Voedselinname via de mond is **wel** mogelijk: ingedikte orale voeding voor medisch gebruik en verdickers naar gelang het slikvermogen van de patiënt

Verdikte poeders



Fresubin® Clear Thickener op basis van gom



Thick & Easy™ op basis van zetmeel

Ingedikte orale voeding voor medisch gebruik

Stage 3 Puddingdikte IDDSI level 4	Fresubin® 2 kcal Crème	Fresubin® Dessert Fruit	Fresubin® Eau Gélifiée Met suiker	Fresubin® Eau Gélifiée Zonder suiker	Fresubin® DB Crème	Fresubin® YOcrème	Stage 2 Vladikte IDDSI level 3	Fresubin® Thickened Stage II	Stage 1 Stroopdikte IDDSI level 2	Fresubin® Thickened Stage I																																																																
	<table border="1"> <tr><td>KCAL (kJ)</td><td>PROTEÏN (g)</td></tr> <tr><td>250 (1050)</td><td>12,5</td></tr> <tr><td>CHG (g)</td><td>LIPID (g)</td></tr> <tr><td>28</td><td>9,8</td></tr> </table> Per 125 g	KCAL (kJ)	PROTEÏN (g)	250 (1050)	12,5	CHG (g)	LIPID (g)	28	9,8	<table border="1"> <tr><td>KCAL (kJ)</td><td>PROTEÏN (g)</td></tr> <tr><td>200 (840)</td><td>8,75</td></tr> <tr><td>CHG (g)</td><td>LIPID (g)</td></tr> <tr><td>23</td><td>7,75</td></tr> </table> Per 125 g	KCAL (kJ)	PROTEÏN (g)	200 (840)	8,75	CHG (g)	LIPID (g)	23	7,75	<table border="1"> <tr><td>KCAL (kJ)</td><td>PROTEÏN (g)</td></tr> <tr><td>33 (136)</td><td>0</td></tr> <tr><td>CHG (g)</td><td>LIPID (g)</td></tr> <tr><td>7,5</td><td>0</td></tr> </table> Per 125 g	KCAL (kJ)	PROTEÏN (g)	33 (136)	0	CHG (g)	LIPID (g)	7,5	0	<table border="1"> <tr><td>KCAL (kJ)</td><td>PROTEÏN (g)</td></tr> <tr><td>3 (12)</td><td>0</td></tr> <tr><td>CHG (g)</td><td>LIPID (g)</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td></tr> </table> Per 125 g	KCAL (kJ)	PROTEÏN (g)	3 (12)	0	CHG (g)	LIPID (g)	0	0	<table border="1"> <tr><td>KCAL (kJ)</td><td>PROTEÏN (g)</td></tr> <tr><td>188 (788)</td><td>9,4</td></tr> <tr><td>CHG (g)</td><td>LIPID (g)</td></tr> <tr><td>16,4</td><td>8,8</td></tr> </table> Per 125 g	KCAL (kJ)	PROTEÏN (g)	188 (788)	9,4	CHG (g)	LIPID (g)	16,4	8,8	<table border="1"> <tr><td>KCAL (kJ)</td><td>PROTEÏN (g)</td></tr> <tr><td>188 (788)</td><td>9,4</td></tr> <tr><td>CHG (g)</td><td>LIPID (g)</td></tr> <tr><td>24,1</td><td>5,9</td></tr> </table> Per 125 g	KCAL (kJ)	PROTEÏN (g)	188 (788)	9,4	CHG (g)	LIPID (g)	24,1	5,9		<table border="1"> <tr><td>KCAL (kJ)</td><td>PROTEÏN (g)</td></tr> <tr><td>300 (1260)</td><td>20</td></tr> <tr><td>CHG (g)</td><td>LIPID (g)</td></tr> <tr><td>24</td><td>13,4</td></tr> </table> Per 200 ml	KCAL (kJ)	PROTEÏN (g)	300 (1260)	20	CHG (g)	LIPID (g)	24	13,4		<table border="1"> <tr><td>KCAL (kJ)</td><td>PROTEÏN (g)</td></tr> <tr><td>300 (1260)</td><td>20</td></tr> <tr><td>CHG (g)</td><td>LIPID (g)</td></tr> <tr><td>24</td><td>13,4</td></tr> </table> Per 200 ml	KCAL (kJ)	PROTEÏN (g)	300 (1260)	20	CHG (g)	LIPID (g)	24	13,4
KCAL (kJ)	PROTEÏN (g)																																																																									
250 (1050)	12,5																																																																									
CHG (g)	LIPID (g)																																																																									
28	9,8																																																																									
KCAL (kJ)	PROTEÏN (g)																																																																									
200 (840)	8,75																																																																									
CHG (g)	LIPID (g)																																																																									
23	7,75																																																																									
KCAL (kJ)	PROTEÏN (g)																																																																									
33 (136)	0																																																																									
CHG (g)	LIPID (g)																																																																									
7,5	0																																																																									
KCAL (kJ)	PROTEÏN (g)																																																																									
3 (12)	0																																																																									
CHG (g)	LIPID (g)																																																																									
0	0																																																																									
KCAL (kJ)	PROTEÏN (g)																																																																									
188 (788)	9,4																																																																									
CHG (g)	LIPID (g)																																																																									
16,4	8,8																																																																									
KCAL (kJ)	PROTEÏN (g)																																																																									
188 (788)	9,4																																																																									
CHG (g)	LIPID (g)																																																																									
24,1	5,9																																																																									
KCAL (kJ)	PROTEÏN (g)																																																																									
300 (1260)	20																																																																									
CHG (g)	LIPID (g)																																																																									
24	13,4																																																																									
KCAL (kJ)	PROTEÏN (g)																																																																									
300 (1260)	20																																																																									
CHG (g)	LIPID (g)																																																																									
24	13,4																																																																									

*met uitzondering van de smaak Appel-pruim