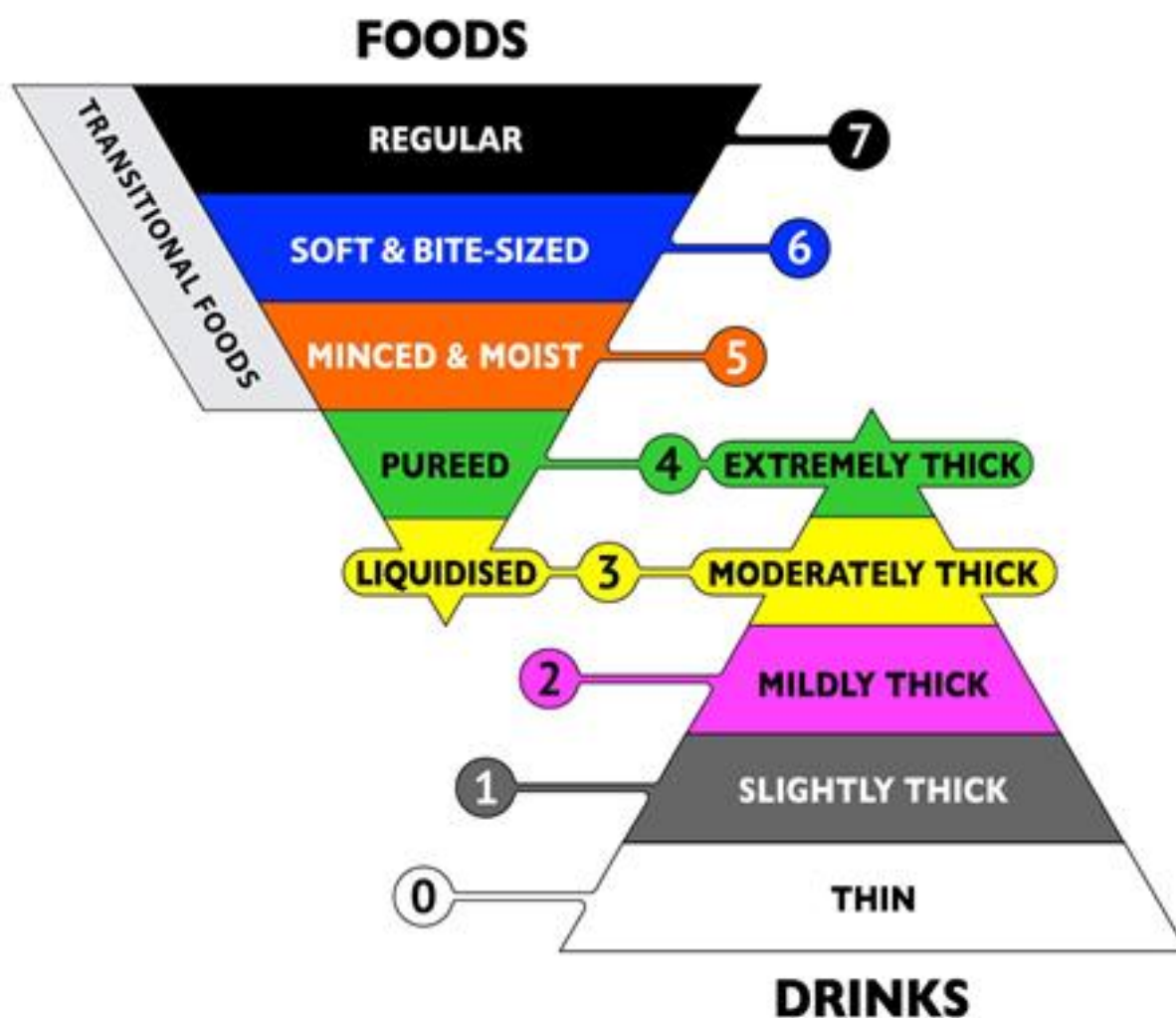


DOCUMENTO QUADRO IDDSI

Descrizione Dettagliata

Traduzione italiana a cura di L. Andrini



Complete IDDSI Framework and Descriptors

INTRODUZIONE

L'Iniziativa Internazionale per la Standardizzazione della Dieta in Disfagia (IDDSI) nasce nel 2013 con l'obiettivo di sviluppare, a livello internazionale, una nuova terminologia standardizzata e definire descrizioni di "texture" degli alimenti modificati e dei liquidi addensati utilizzate per persone affette da disfagia nelle diverse età, contesti di cura e culture.

Tre anni di lavoro a cura del Comitato internazionale per la standardizzazione della dieta in disfagia, hanno culminato nell'elaborazione di un diagramma "Quadro" consistente in un *continuum* di 8 livelli (0-7). I livelli sono identificati da numeri, etichette di testo e codici colore.

Questo documento fornisce descrittori dettagliati per tutti i livelli del Quadro IDDSI che, supportati da semplici metodi di misurazione, possono essere utilizzati da pazienti disfagici, operatori sanitari, medici, professionisti della ristorazione o del settore al fine di individuare il livello in cui un alimento si inserisce. Il presente documento deve essere letto in associazione con IDDSI Metodi di Valutazione, IDDSI Evidence e IDDSI Domande Frequenti (FAQs) Documenti (<http://iddsi.org/framework/>).

Il Comitato IDDSI ringrazia la Comunità Internazionale per l'interesse e la collaborazione includendo i pazienti, i *caregivers*, i professionisti sanitari, l'industria, le associazioni professionali ed i ricercatori. Si ringraziano gli sponsor per il loro generoso supporto.

Per ulteriori informazioni, si invita a visitare il sito www.iddsi.org.

Il Comitato IDDSI:

Co-presidenti: Peter Lam (CAN) & Julie Cichero (AUS);

Membri: Jianshe Chen (CHN), Roberto Dantas (BRA), Janice Duivesteyn (CAN), Ben Hanson (UK), Jun Kayashita (JPN), Caroline Lecko (UK), Mershen Pillay (ZAF), Luis Riquelme (USA), Soenke Stanschus (GER), Catriona Steele (CAN).

Membri del Comitato precedente: Joe Murray (USA)

L' IDDSI (*International Dysphagia Diet Standardisation Initiative Inc.*) è un organismo indipendente *no-profit*. IDDSI è grato a numerose agenzie, organizzazioni e industrie per i finanziamenti e altri supporti ricevuti. L'attività di sponsorizzazione non ha interessato la progettazione e lo sviluppo del Documento Quadro IDDSI.

Sponsors (2012---2015) <http://iddsi.org/about---us/sponsors/>

- 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)

L'attuazione del Quadro IDDSI è in continuo sviluppo. IDDSI ringrazia tutti gli sponsor che supportano tale iniziativa <http://iddsi.org/about-us/sponsors/>

Il Documento Quadro IDDSI e le Descrizioni sono su Licenza di
Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

October 10, 2016

INTRODUCTION

The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI) was founded in 2013 with the goal of developing new global standardised terminology and definitions to describe texture modified foods and thickened liquids used for individuals with dysphagia of all ages, in all care settings, and all cultures.

Three years of ongoing work by the International Dysphagia Diet Standardisation Committee has culminated in a final dysphagia diet framework consisting of a continuum of 8 levels (0-7). Levels are identified by numbers, text labels and colour codes.

This document provides detailed descriptors for all levels of the IDDSI Framework. Descriptors are supported by simple measurement methods that can be used by people with dysphagia or by caregivers, clinicians, food service professionals or industry to confirm the level a food fits into.

This document is to be read in conjunction with IDDSI Testing Methods, IDDSI Evidence and IDDSI Frequently Asked Questions (FAQs) documents (<http://iddsi.org/framework/>).

The IDDSI Committee would like to acknowledge the interest and participation of the global community including patients, caregivers, health professionals, industry, professional associations and researchers. We would also like to thank our sponsors for their generous support.

Please visit the www.iddsi.org for further information

The IDDSI Committee:

Co-Chairs: Peter Lam (CAN) & Julie Cichero (AUS);

Committee Members: Jianshe Chen (CHN), Roberto Dantas (BRA), Janice Duivesteyn (CAN), Ben Hanson (UK), Jun Kayashita (JPN), Caroline Lecko (UK), Mershen Pillay (ZAF), Luis Riquelme (USA), Soenke Stanschus (GER), Catriona Steele (CAN).

Past Committee Members: Joe Murray (USA)

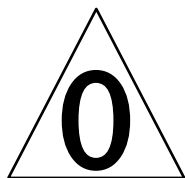
The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative Inc. (IDDSI) is an independent, not-for-profit entity. IDDSI is grateful to a large number of agencies, organizations and industry partners for financial and other support. Sponsors have not been involved with the design or development of the IDDSI framework.

Development of the IDDSI framework (2012-2015)

IDDSI would like to thank and acknowledge the following sponsors for their generous support in the development of the IDDSI framework:

- 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)

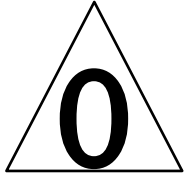
Implementation of the IDDSI framework is in progress. IDDSI is extremely grateful to all sponsors supporting implementation <http://iddsi.org/about-us/sponsors/>



LIQUIDO



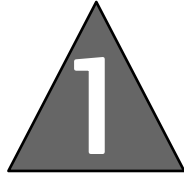
Descrizione/ Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none">• Fluidità simil acqua.• Defluisce velocemente.• Può essere bevuto con qualsiasi tipo di tettarella, tazza e cannuccia come più indicato per età e abilità.
Razionale fisiologico per questo livello di densità	<ul style="list-style-type: none">• Capacità funzionale di gestire ogni tipo di liquido in sicurezza.
Metodi di valutazione http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/	
Test di Flusso di IDDSI*	<ul style="list-style-type: none">• Il liquido di prova scorre interamente attraverso una siringa da 10 ml in un tempo ≤ 10 secondi senza lasciare alcun residuo (vedi istruzioni del test di flusso IDDSI *).



THIN



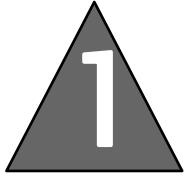
Description / Characteristics	<ul style="list-style-type: none">• Flows like water• Fast flow• Can drink through any type of teat/nipple, cup or straw as appropriate for age and skills
Physiological rationale for this level of thickness	<ul style="list-style-type: none">• Functional ability to safely manage liquids of all types
Testing method http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/	
IDDSI Flow Test*	<ul style="list-style-type: none">• Test liquid flows through a 10 mL slip tip syringe completely within 10 seconds, leaving no residue (see IDDSI Flow Test instructions*).



LEGGERMENTE DENSO



Descrizione/ Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none">• Densità superiore a quella dell'acqua.• Richiede un minimo di sforzo in più nel bere rispetto al liquido (liv.0).• Fluisce attraverso una cannuccia, una siringa o una tettarella.• Ha viscosità simile alle formule anti-reflusso per lattanti, disponibili in commercio.
Razionale fisiologico per questo livello di densità	<ul style="list-style-type: none">• Principalmente usato in pediatria come bevanda addensata con ridotta velocità di flusso, tuttavia è in grado di fluire attraverso una tettarella. La possibilità di essere assunto utilizzando una tettarella è da valutare caso per caso.
Metodi di valutazione http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/	
Test di Flusso di IDDSI*	<ul style="list-style-type: none">• Il liquido di prova scorre attraverso una siringa da 10 ml in un tempo ≤ 10 secondi lasciando un residuo variabile da 1 a 4 ml (vedi istruzioni del test di flusso IDDSI *).



SLIGHTLY THICK



Description / Characteristics	<ul style="list-style-type: none">• Thicker than water• Requires a little more effort to drink than thin liquids• Flows through a straw, syringe, teat/nipple• Similar to the thickness of commercially available 'Anti-regurgitation' (AR) infant formula
Physiological rationale for this level of thickness	<ul style="list-style-type: none">• Predominantly used in the paediatric population as a thickened drink that reduces speed of flow yet is still able to flow through an infant teat/nipple. Consideration to flow through a teat/nipple should be determined on a case-by-case basis.
Metodi di valutazione http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/	
IDDSI Flow Test*	<ul style="list-style-type: none">• Test liquid flows through a 10 mL slip tip syringe leaving 1-4mL in the syringe 10 seconds, leaving no residue (see IDDSI Flow Test instructions*).



MODERATAMENTE DENSO



Descrizione/ Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none">• Scivola dal cucchiaino rapidamente anche se più lentamente rispetto alle bevande sottili con minor spessore (liv.0 e liv.1).• Richiede uno sforzo maggiore ai livelli precedenti se assunto con una cannucchia standard (diametro 5.3 mm).
Razionale fisiologico per questo livello di densità	<ul style="list-style-type: none">• I liquidi di questo livello sono deglutiti ad una velocità inferiore rispetto alle bevande sottili (liv. 0 e liv. 1) garantendo una maggior sicurezza.• L'indicazione è per soggetti con controllo della lingua lievemente ridotto.
Subtitle http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/	
Test di Flusso di IDDSI*	<ul style="list-style-type: none">• Il liquido di prova scorre attraverso una siringa da 10 ml in un tempo ≤ 10 secondi lasciando un residuo variabile da 4 a 8 ml (vedi istruzioni del test di flusso IDDSI *).



MILDLY THICK



Description / Characteristics	<ul style="list-style-type: none">• Flows off a spoon• Sippable, pours quickly from a spoon, but slower than thin drinks• Effort is required to drink this thickness through standard bore straw (standard bore straw = 0.209 inch or 5.3 mm diameter)
Physiological rationale for this level of thickness	<ul style="list-style-type: none">• If thin drinks flow too fast to be controlled safely, these Mildly Thick liquids will flow at a slightly slower rate• May be suitable if tongue control is slightly reduced.
Testing method http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/	
IDDSI Flow Test*	<ul style="list-style-type: none">• Test liquid flows through a 10 mL slip tip syringe leaving 4 to 8 ml in the syringe after 10 seconds (see IDDSI Flow Test instructions*)



SCIROPOSO

DENSO



Descrizione/ Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none">• Può essere bevuto da una tazza.• Richiede un certo sforzo per essere assunto con una cannuccia standard (diametro 6.9 mm).• Non resta coeso se versato in un piatto.• Non può essere mangiato con una forchetta perché gocciola lentamente attraverso i rebbi.• Può essere assunto con il cucchiaio.• Non richiede masticazione. Gli alimenti di questa consistenza possono essere direttamente deglutiti.• Ha struttura omogenea priva di grumi, frammenti di gusci, pelle, bucce, particelle di cartilagine e osso.
Razionale fisiologico per questo livello di densità	<ul style="list-style-type: none">• Qualora vi siano problemi di insufficiente controllo della lingua per densità inferiori (fino al liv.2).• Consente maggior tempo per il controllo orale.• Richiede un certo sforzo di propulsione linguale.• Indicato in presenza di odinofagia.
Metodi di valutazione http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/ et http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Test di Flusso di IDDSI*	<ul style="list-style-type: none">• Il liquido di prova scorre attraverso una siringa da 10 ml in un tempo ≤ 10 secondi lasciando un residuo > 8 ml (vedi istruzioni del test di flusso IDDSI *).
Test di Gocciolamento dalla Forchetta	<ul style="list-style-type: none">• Il cibo gocciola lentamente dai rebbi di una forchetta.• L'impronta della forchetta non lascia un reticolo netto sulla superficie.• Se versato su una superficie piana, si spande. In seguito alla pressione della forchetta, non rimane compatto.
Test del Cucchiaio Inclinato	<ul style="list-style-type: none">• Si versa facilmente dal cucchiaio se inclinato, lasciando residuo minimo.
Test delle Bacchette	<ul style="list-style-type: none">• L'utilizzo delle bacchette non è adeguato a questa consistenza.
Test delle Dita	<ul style="list-style-type: none">• Non è possibile tenere una piccola dose di cibo sul dito. Tale consistenza causa facile scivolamento del cibo dalle dita, lasciando solo minimi residui (pellicola).



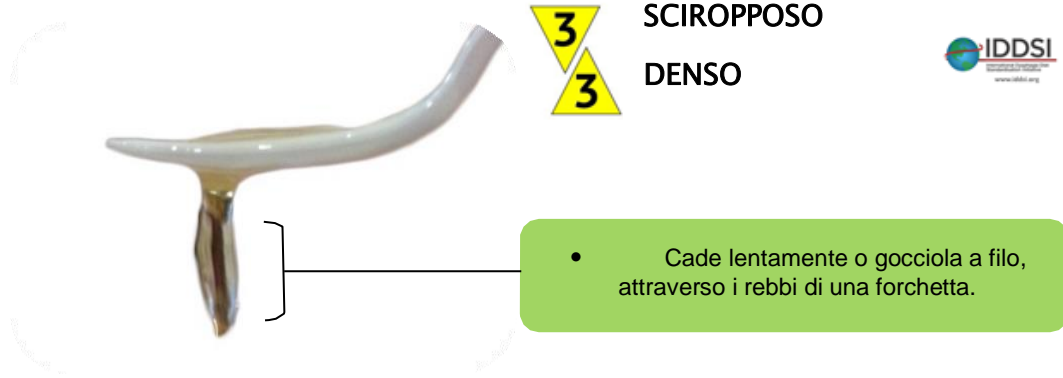
LIQUIDISED MODERATELY THICK



Description / Characteristics	<ul style="list-style-type: none"> • Can be drunk from a cup • Some effort is required to suck through a standard bore or wide bore straw (wide bore straw = 0.275 inch or 6.9 mm) • Cannot be piped, layered or moulded on a plate • Cannot be eaten with a fork because it drips slowly in dollops through the prongs • Can be eaten with a spoon • No oral processing or chewing required – can be swallowed directly • Smooth texture with no ‘bits’ (lumps, fibers, bits of shell or skin, husk, particles of gristle or bone)
Physiological rationale for this level of thickness	<ul style="list-style-type: none"> • If tongue control is insufficient to manage Mildly Thick drinks (Level 2), this Liquidised/Moderately thick level may be suitable • Allows more time for oral control • Needs some tongue propulsion effort • Pain on swallowing
Testing method http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/ and http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
IDDSI Flow Test*	<ul style="list-style-type: none"> • Test liquid flows through a 10 ml slip tip syringe leaving > 8 ml in the syringe after 10 seconds (see Syringe Test Guide*).
Fork Drip Test	<ul style="list-style-type: none"> • Drips slowly in dollops through the prongs of a fork • Tines/prongs of a fork do <u>not</u> leave a clear pattern on the surface • Spreads out if spilled onto a flat surface
Spoon Tilt Test	<ul style="list-style-type: none"> • Easily pours from spoon when tilted; does not stick to spoon
Chopstick Test	<ul style="list-style-type: none"> • Chopsticks are not suitable for this texture
Finger Test	<ul style="list-style-type: none"> • It is not possible to hold a sample of this food texture using fingers. However, this texture slides smoothly and easily between the thumb and fingers, leaving a coating.

Esempi di alimenti specifici	I seguenti alimenti possono essere inclusi i nel Livello IDDSI 3: <ul style="list-style-type: none">• Alimenti della prima infanzia (creme di cereali, frullati, mousse di frutta)• Salse e sughi
-------------------------------------	--

Test IDDSI di Gocciolamento dalla Forchetta

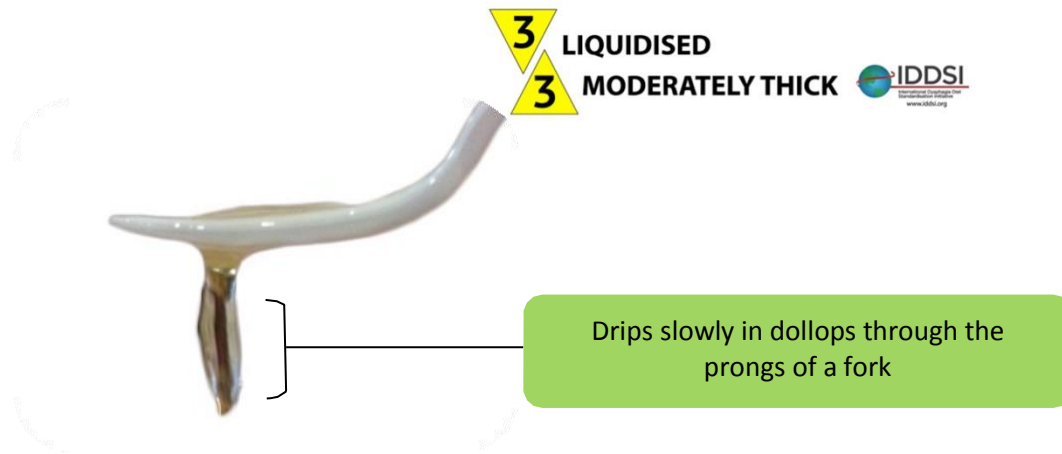


Food specific or Other examples
(NB. this list is not exhaustive)

The following items may fit into IDDSI Level 3:

- Infant “first foods” (runny rice cereal or runny pureed fruit)
- Sauces and gravies
- Fruit syrup

IDDSI Fork Drip Test:





CREMOSO MOLTO DENSO



Descrizione/ Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none">• Generalmente assunto con il cucchiaio (possibile anche con la forchetta).• Non può essere bevuto.• Non può essere succhiato con la cannuccia.• Non richiede masticazione.• Può defluire attraverso una siringa di grosso calibro (schizzettone).• Spalmabile• Inserito in uno stampo, mantiene la propria forma• Scivola lentamente per effetto della gravità ma non può essere versato.• Cadendo dal cucchiaio, conserva la propria forma.• Assenza di grumi.• Non appiccicoso.• Il liquido non si separa dal solido.
Razionale fisiologico per questo livello di densità	<ul style="list-style-type: none">• Livello indicato se la motilità linguale è notevolmente ridotta.• Richiede uno sforzo di propulsione del bolo minore rispetto ai livelli 5-6-7 ma più importante in confronto al livello 3.• Non necessita di masticazione.• Rischio di residuo nel post-faringeo se ad alta viscosità.• Non prevede alimenti che richiedono masticazione e formazione del bolo.• Indicato in presenza di masticazione dolorosa, odinofagia e/o edentulia. Protesi dentale malfunzionante.
Metodi di valutazione http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/ et http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Test di Flusso di IDDSI*	<ul style="list-style-type: none">• Nessun flusso o gocciolamento attraverso una siringa da 10 ml dopo 10 secondi (vedi istruzioni del test di flusso IDDSI *).



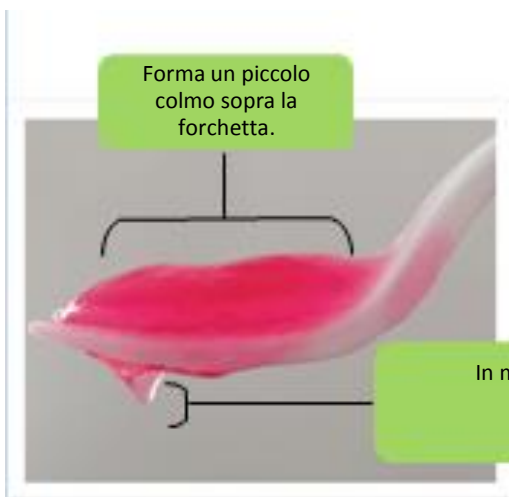
PUREED EXTREMELY THICK



<p>Description / Characteristics</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Usually eaten with a spoon (a fork is possible) • Cannot be drunk from a cup • Cannot be sucked through a straw • Does not require chewing • Can be piped, layered or molded • Shows some very slow movement under gravity but cannot be poured • Falls off spoon in a single spoonful when tilted and continues to hold shape on a plate • No lumps • Not sticky • Liquid must not separate from solid
<p>Physiological rationale for this level of thickness</p>	<ul style="list-style-type: none"> • If tongue control is significantly reduced, this category may be easiest to manage • Requires less propulsion effort than Minced & Minced (level 5), Soft & Bite-Sized (Level 6) and Regular (Level 7) but more than Liquidised/Moderately thick (Level 3) • No biting or chewing is required • Increased residue is a risk if too sticky • Any food that requires chewing, controlled manipulation or bolus formation are not suitable • Pain on chewing or swallowing • Missing teeth, poorly fitting dentures
<p>Testing method</p> <p>http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/ and http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</p>	
<p>IDDSI Flow Test*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • No flow or drip through a slip tip syringe after 10 sec (refer to IDDSI Flow test instructions)*

Test di Pressione della Forchetta	<ul style="list-style-type: none"> • Alla pressione della forchetta il campione ne conserva l'impronta. • Privo di grumi.
Test di Gocciolamento dalla Forchetta	<ul style="list-style-type: none"> • Il cibo resta ammucchiato sopra la forchetta; una piccola quantità può fluire attraverso i rebbi e formare un accenno di coda ma non scorre o non gocciola.
Test del Cucchiaino Inclinato	<ul style="list-style-type: none"> • Si versa facilmente dal cucchiaino inclinato. Non si attacca al cucchiaino.
Test delle Bacchette	<ul style="list-style-type: none"> • L'utilizzo non è adeguato per questa consistenza.
Test delle Dita	<ul style="list-style-type: none"> • Non è possibile testare un campione di questa consistenza usando le dita. La "texture" permette uno scivolamento facile, lasciando minimi residui tra le dita (pellicola).
Indicatore di eccessiva densità	<ul style="list-style-type: none"> • Non cadere dal cucchiaino inclinato. • Aderire eccessivamente al cucchiaino.
Esempi di Alimenti Specifici	<p>I seguenti alimenti possono essere inclusi nel Livello IDDSI 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimenti della prima infanzia (carne omogeneizzata, creme di cereali spesse, puree in genere).

Test IDDSI di Gocciolamento dalla Forchetta:

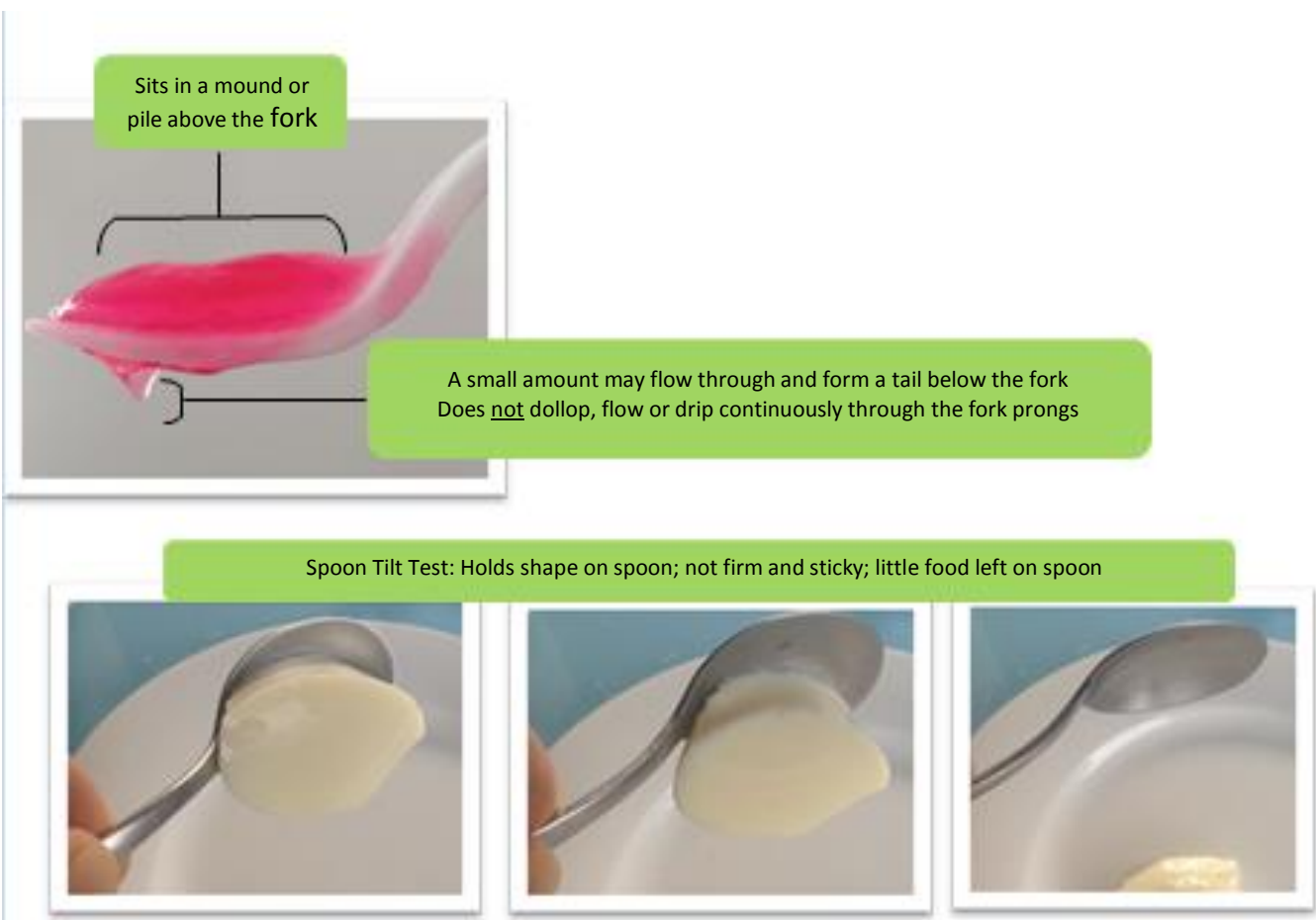


Test del cucchiaino inclinato: il campione di cibo è compatto e mantiene la forma del cucchiaino; residui minimi.



Fork Pressure Test	<ul style="list-style-type: none"> • The tines/prongs of a fork can make a clear pattern on the surface, and/or the food retains the indentation from the fork • No lumps
Fork Drip Test	<ul style="list-style-type: none"> • Sample sits in a mound/pile above the fork; a small amount may flow through and form a tail below the fork tines/prongs, but it <u>does not</u> flow or drop <u>continuously</u> through the prongs of a fork
Spoon Tilt Test	<ul style="list-style-type: none"> • Easily pours from spoon when tilted; does not stick to spoon
Chopstick Test	<ul style="list-style-type: none"> • Chopsticks are not suitable for this texture
Finger Test	<ul style="list-style-type: none"> • It is not possible to hold a sample of this food texture using fingers. However, this texture slides smoothly and easily between the thumb and fingers, leaving a coating.
Indicators that a sample is too thick	<ul style="list-style-type: none"> • Does not fall off the spoon when tilted • Sticks to spoon
Specific Food or other examples	<p>The following items may be suitable for IDDSI Level 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Purees suitable for infants (e.g., pureed meat, thick cereal)

IDDSI Fork Drip Test:





TRITATO FINE E UMIDO



Descrizione/ Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none">• Può essere mangiato con una forchetta o un cucchiaio.• In alcuni casi, se la persona ha un ottimo controllo manuale, può assunto con le bacchette.• Può essere servito con un cucchiaio.• Morbido e umido senza liquido a parte.• Presenza di piccoli grumi all'interno del cibo (bambini 2-4 mm, adulti 4 mm).• I grumi sono facilmente schiacciati con la lingua.
Razionale fisiologico per questo livello di densità	<ul style="list-style-type: none">• Non necessaria l'abilità di mordere.• E' richiesta una capacità di masticazione.• E' sufficiente la forza della lingua per schiacciare e gestire il bolo.• Indicato in presenza di masticazione dolorosa, odinofagia e/o edentulia.• Livello indicato in presenza di <i>fatigue</i>.• Indicato se protesi dentale malfunzionante.
Metodi di valutazione http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Test di Pressione della Forchetta	<ul style="list-style-type: none">• Sotto la pressione della forchetta, le particelle si separano facilmente e attraversano i rebbi.• Può essere facilmente schiacciata con poca pressione (biancore dell'unghia).
Test di Gocciolamento dalla Forchetta	<ul style="list-style-type: none">• Il cibo rimane sulla forchetta senza scorrere attraverso i rebbi.
Test del Cucchiaio Inclinato	<ul style="list-style-type: none">• Abbastanza coeso da mantenere la forma nel cucchiaio.• Cade a blocco dal cucchiaio inclinato o se lievemente scosso; lascia residuo minimo e non appiccica.• Può diffondersi leggermente, se versato nel piatto.
*Test delle bacchette	<ul style="list-style-type: none">• Se il cibo si presenta lubrificato e coeso, possono essere usate le bacchette. La persona deve avere un ottimo controllo manuale.
Test delle Dita	<ul style="list-style-type: none">• E' possibile tenere tra le dita un campione di questa consistenza. Piccole particelle morbide, umide e lisce possono essere schiacciate tra le dita. Lascia le dita umide.



MINCED AND MOIST



Description / Characteristics	<ul style="list-style-type: none"> • Can be eaten with a fork or spoon • Could be eaten with chopsticks in some cases, if the individual has very good hand control • Can be scooped and shaped (e.g. into a ball shape) on a plate • Soft and moist with no separate thin liquid • Small lumps visible within the food (Paediatric 2-4 mm; adult 4mm) • Lumps are easy to squash with tongue
Physiological rationale for this level of thickness	<ul style="list-style-type: none"> • Biting is not required • Minimal chewing is required • Tongue force alone can be used to break soft small particles in this texture • Tongue force is required to move the bolus • Pain or fatigue on chewing • Missing teeth, poorly fitting dentures
Testing method http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Fork Pressure Test	<ul style="list-style-type: none"> • When pressed with a fork the particles should easily be separated between and come through the tines/prongs of a fork • Can be easily mashed with little pressure from a fork [pressure should not make the thumb nail blanch to white]
Fork Drip Test	<ul style="list-style-type: none"> • A scooped sample sits in a pile or can mound on the fork and does not easily or completely flow or fall through the tines/prongs of a fork
Spoon Tilt Test	<ul style="list-style-type: none"> • Cohesive enough to hold its shape on the spoon • A full spoonful must slide/pour off the spoon if the spoon is tilted or turned sideways or shaken lightly; the sample should slide off easily with very little food left on the spoon; i.e. the sample should not be sticky • A scooped mound may spread or slump very slightly on a plate
Chopstick Test	<ul style="list-style-type: none"> • Chopsticks can be used to scoop or hold this texture if the sample is moist and cohesive and the person has very good hand control to use chopsticks
Finger Test	<ul style="list-style-type: none"> • It is possible to easily hold a sample of this texture using fingers; small soft, smooth, rounded particles can be easily squashed between fingers. The material will feel moist and leave fingers wet.

Esempi di Alimenti Specifici

CARNE

- Tritata o finemente macinata
- Servita con salsa o sugo denso ed omogeneo
- Se la consistenza non può essere finemente macinata, meglio omogeneizzare

PESCE

- Finemente tritato con salsa densa ed omogenea (non gocciolamento)

FRUTTA

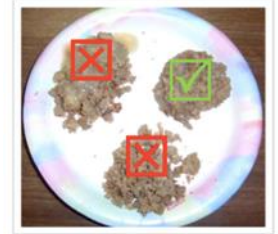
- Frullata, omogeneizzata
- Eliminare eventuale liquido

CEREALI

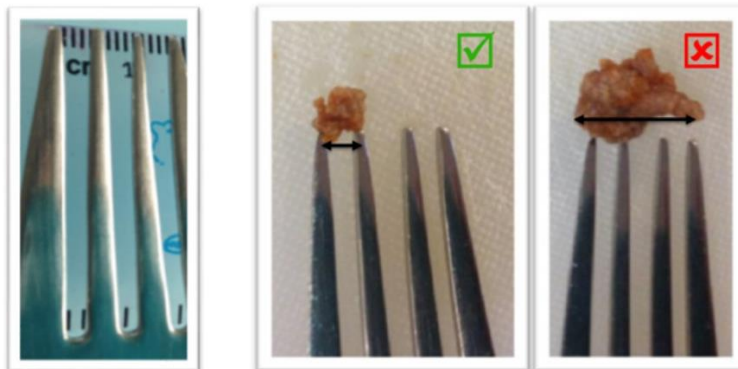
- Consistenza tenera, densa con piccoli grumi molli (2-4 mm)
- Qualsiasi liquido (acqua, brodo o latte deve essere eliminato)

PANE

- Pane ammollato in un liquido addensato (crackers) se non indicato dallo specialista.
- RISO
- Evitare ogni genere di riso (eccessivo contenuto di amido, facilità alla frantumazione, tendenza a "sgranarsi" nel cavo orale).



Controllare la regolarità della dimensione delle particelle macinate utilizzando lo spazio tra i rebbi di una forchetta standard (bambini 2-4 mm, adulti 4 mm) .



Specific Food or Other examples:

MEAT

- Finely minced or chopped, tender mince (pieces 2-4 mm)
- Serve in extremely thick, smooth, non-pouring sauce or gravy
- If texture cannot be finely minced it should be pureed

FISH

- Finely mashed in extremely thick smooth, non-pouring sauce or gravy

FRUIT

- Serve mashed
- Drain excess juice

CEREAL

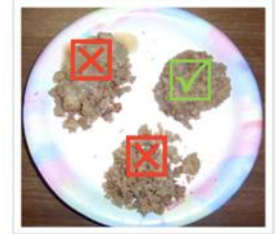
- Very thick and smooth with small (2-4 mm) soft lumps
- Texture fully softened
- Any milk/fluid must not separate away from cereal. Drain any excess fluid before serving

BREAD

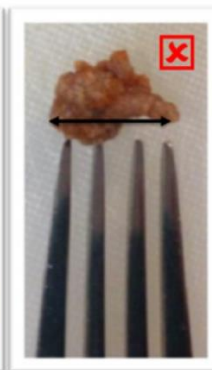
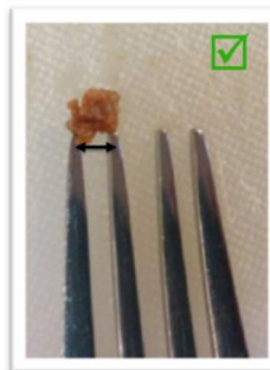
- Pre-gelled or slurried breads that are very moist and gelled through the entire thickness
- No regular, dry bread unless recommended by a dysphagia specialist

RICE

- Not sticky or glutinous (particularly short grain rice) and should not be particulate or separate into individual grains when cooked and served (particularly long grain rice)



Use slot between fork prongs to determine whether minced pieces are the correct or incorrect size (pediatric 2 to 4 mm; adult 4 mm).





TENERO SPEZZETTATO



Descrizione/ Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none">• Può essere mangiato con la forchetta.• Può essere schiacciato con la pressione della forchetta, del cucchiaio o delle bacchette.• Per tagliare questo cibo non è necessario il coltello. Sono sufficienti cucchiaio o forchetta.• E' richiesta la masticazione prima della deglutizione.• "Texture" morbida e tenera ma non doppie consistenze.• Le dimensioni dei pezzetti sono in relazione a età ed abilità del paziente.<ul style="list-style-type: none">- Bambini 8 mm- Adulti 15 mm = 1.5 cm
Razionale fisiologico per questo livello di densità	<ul style="list-style-type: none">• Non è necessario mordere il boccone.• E' richiesta la masticazione.• La forza e il controllo linguale sono necessari per governare il cibo durante la masticazione e la deglutizione.• Consistenza idonea in presenza di dolore o "fatigue" nella masticazione.• Indicato in edentulia o in caso di protesi dentale malfunzionante.
Metodi di Valutazione http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Test di Pressione della Forchetta	<ul style="list-style-type: none">• Per spezzettare questa consistenza può essere utilizzata la forchetta in posizione di "taglio".• Il campione, di dimensione pari a ~1.5 cm x 1.5 cm, si deforma se premuto con la base della forchetta fino al biancore dell'unghia. Al rilascio della pressione non riprende la forma originale.
Test di Pressione del Cucchiaio	<ul style="list-style-type: none">• Per spezzettare questa struttura può essere utilizzato il cucchiaio in posizione di "taglio".• Il campione, di dimensione pari a ~1.5 cm x 1.5 cm, si deforma se premuto con il dorso del cucchiaio e al suo rilascio non riprende la forma originale.
Test delle Bacchette	<ul style="list-style-type: none">• Le bacchette possono essere utilizzate per spezzettare questa consistenza in piccoli pezzi.



SOFT AND BITE-SIZED



Description / Characteristics	<ul style="list-style-type: none"> • Can be eaten with a fork • Can be mashed/broken down with pressure from fork, spoon or chopsticks • A knife is not required to cut this food, but may be used to help loading a fork or spoon • Chewing is required before swallowing • Soft, tender and moist throughout but with no separate thin liquid • 'Bite sized' pieces as appropriate for size and oral processing skills <ul style="list-style-type: none"> • Paediatric, • Adults, 15 mm = 1.5 cm pieces
Physiological rationale for this level of thickness	<ul style="list-style-type: none"> • Biting is not required • Chewing is required • Tongue force and control is required to move the food for chewing and to keep it within the mouth during chewing • Tongue force is required to move the bolus for swallowing • Pain or fatigue on chewing • Missing teeth, poorly fitting dentures
Testing method http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Fork Pressure Test	<ul style="list-style-type: none"> • Pressure from a fork held on its side can be used to 'cut' or break this texture into smaller pieces • When a sample the size of a thumb nail (~1.5x1.5 cm) is pressed with the base of a fork to a pressure where the thumb nail blanches to white, the sample squashes and changes shape, and does not return to its original shape when the fork is removed
Spoon Pressure Test	<ul style="list-style-type: none"> • Pressure from a spoon held on its side can be used to 'cut' or break this texture into smaller pieces. • When a sample the size of a thumb nail (~1.5 cm x1.5 cm) is pressed with the bowl of a spoon, the sample squashes and changes shape, and does not return to its original shape when the spoon is removed
Chopstick Test	<ul style="list-style-type: none"> • Chopsticks can be used to break this texture into smaller pieces

Test delle Dita

- E' possibile schiacciare tra il pollice e l'indice, un campione di ~1.5 cm x 1.5 cm. Il campione di cibo, al rilascio della pressione non riprende la propria forma originale.

Esempi di Alimenti Specifici

CARNE

- Carne cotta e tenera con dimensione non superiore a 1.5 cm x 1.5 cm.
- In caso contrario modificare la consistenza come indicato al liv. 5.

PESCE

- Pesce cotto e morbido spezzettabile con la forchetta, con il cucchiaio o le bacchette.
- Non lisce, squame, cartilagini o carapace.

STRACOTTI E STUFATI

- La parte liquida deve essere densa.
- Può contenere pezzetti teneri di carne, di pesce o di verdure di dimensione non > a 1.5 cm x 1.5 cm.
- Non presenti grumi duri.

FRUTTA

- Assumerla in purea.
- Eliminare le parti fibrose ed i semi.
- Eliminare il succo in eccesso.
- Valutare la capacità individuale di gestire la frutta con elevato contenuto in acqua (es. anguria) dove, durante la masticazione, il succo si separa dal solido.

VERDURE

- Verdure bollite o a vapore in piccoli pezzi (dimensione 1.5 cm x 1.5 cm)
- Evitare le frittiture.

CEREALI

- Assumerli solo se teneri e ben ammorbiditi.
- Dimensione grumi non superiore a 1.5 cm x 1.5 cm.
- I liquidi in eccesso (es. latte) devono essere eliminati.

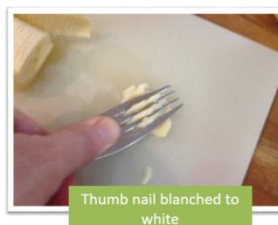
PANE

- Non previsto alcun pane se non indicato da specialista in disfagia. Da valutare caso per caso.

RISO

- Da evitare.

- Biancore dell'unghia del pollice.
- Il pezzetto di cibo schiacciato o frantumato, al rilascio della pressione, non riprende la sua forma originale.

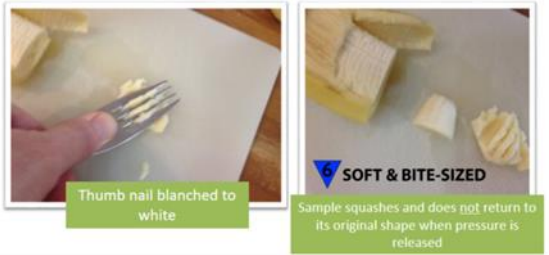


Finger Test	<ul style="list-style-type: none"> Use a sample the size of the thumb nail (~1.5 cm x 1.5 cm). It is possible to squash a sample of this texture using finger pressure such that the thumb and index finger nails blanch to white. The sample will not return to its initial shape once pressure is released.
--------------------	--

Specific Food or Other examples:

- MEAT**
- Cooked, tender meat no bigger than 1.5 cm x 1.5 cm
 - If texture cannot be served soft and tender at 1.5 cm x 1.5 cm, serve minced and moist
- FISH**
- Soft enough cooked fish to break into small pieces with fork, spoon or chopsticks
 - No bones
- CASSEROLE/STEW/CURRY**
- Liquid portion must be thick
 - Can contain meat, fish or vegetables if final cooked pieces are no larger than 1.5 cm x 1.5 cm and are soft and tender
 - No hard lumps
- FRUIT**
- Serve mashed
 - Fibrous parts of fruit are not suitable
 - Drain excess juice
 - Assess individual ability to manage fruit with high water content (e.g. watermelon) where juice separates from solid in the mouth during chewing
- VEGETABLES**
- Steamed or boiled vegetables with final cooked size of 1.5cmx1.5cm
 - Stir fried vegetables are often too firm and not soft or tender
- CEREAL**
- Smooth with soft tender lumps no bigger than 1.5 cm acceptable
 - Texture fully softened
 - Any excess milk or fluid must be drained
- BREAD**
- No bread unless assessed as suitable by dysphagia specialist, on an individual basis
- RICE**
- Not particulate/grainy, sticky or glutinous

- Thumb nail blanching to white
- Sample squashes and does not return to its original shape when pressure is released



7 NORMALE



Descrizione/ Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none">• Normale, alimenti quotidiani di diverse consistenze in relazione allo stadio di sviluppo ed età.• Questi alimenti possono essere assunti con qualsiasi tipo di posata.• Il cibo può essere di consistenza dura, croccante o tenera.• A questo livello non sono previste limitazione riguardo la dimensione e la forma.<ul style="list-style-type: none">- Particelle minori o maggiori di 8 mm (bambini)- Particelle minori o maggiori di 15 mm (adulti) <p>A questo livello NESSUNA restrizione circa la <i>texture</i>.</p> <ul style="list-style-type: none">• Sono inclusi cibi duri, con grumi, fibrosi, filanti, secchi, croccante, sbriciolati o frammentabili.• Sono inclusi semi, pelli, bucce, cartilagini.• Permesse le “doppie consistenze”.
Razionale fisiologico per questo livello di densità	<ul style="list-style-type: none">• Capacità di masticare a lungo cibi di ogni consistenza e formare un bolo morbido e coeso.• Capacità di masticare tutte le consistenze senza affaticamento.• Abilità di rimuovere ed espellere parti non edibili (osso, cartilagine, lische, ecc.)
Metodi di Valutazione Non applicabili	



REGULAR



Description / Characteristics	<ul style="list-style-type: none">• Normal, everyday foods of various textures that are developmentally and age appropriate• Any method may be used to eat these foods• Foods may be hard and crunchy or naturally soft• Sample size is not restricted at Level 7, therefore, foods may be of a range of sizes<ul style="list-style-type: none">• Smaller or greater than 8mm pieces (Paediatric)• Smaller or greater than 15 mm = 1.5 cm pieces (Adults) <p>There are <u>NO</u> texture restrictions at this level</p> <ul style="list-style-type: none">• Includes hard, tough, chewy, fibrous, stringy, dry, crispy, crunchy, or crumbly bits• Includes food that contains pips, seeds, pith inside skin, husks or bones• Includes 'dual consistency' or 'mixed consistency' foods and liquids
Physiological rationale for this level of thickness	<ul style="list-style-type: none">• Ability to bite hard or soft foods and chew them for long enough that they form a soft cohesive ball/bolus that is 'swallow ready'• An ability to chew all food textures without tiring easily• An ability to remove bone or gristle that cannot be swallowing safely from the mouth
Testing method Not applicable	

CIBI DI TRANSIZIONE



Descrizione/ Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none">• Sono cibi in cui la <i>texture</i> iniziale si modifica in seguito a fattori esterni quali umidità (es. acqua o saliva) e/o variazione di temperatura (es. riscaldamento).
Razionale fisiologico per questo livello di densità	<ul style="list-style-type: none">• Non necessaria l'abilità del mordere.• Richiede minima capacità di masticazione.• In seguito all'aumento della temperatura (cavità orale) o imbibizione di saliva, gli alimenti possono essere frantumati dall'azione della lingua. <p>Gli alimenti di questo livello possono essere inseriti nei piani riabilitativi o nelle disabilità al fine di stimolare la funzione masticatoria.</p>
Metodi di valutazione http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Test di pressione della Forchetta	<ul style="list-style-type: none">• Dopo umidificazione o riscaldamento, il campione di cibo è facilmente deformabile e al rilascio della pressione della forchetta non ritorna alla forma originale.• Versare 1 ml di acqua su un campione di cibo (dimensione ~1.5 cm x 1.5 cm) e attendere 1 minuto. Premere sul campione di cibo con la parte posteriore della forchetta fino al biancore del pollice. Si può considerare cibo di transizione se:<ul style="list-style-type: none">- schiacciandolo non ritorna alla sua forma originale- si è dissolto irreversibilmente (es. ghiaccio).
Test di pressione del Cucchiaio	<ul style="list-style-type: none">• Come sopra, utilizzando il cucchiaio in sostituzione della forchetta.
Test delle Bacchette	<ul style="list-style-type: none">• Si veda il <i>test</i> di pressione della forchetta sostituendo la stessa con le bacchette. Il campione di cibo si frantuma facilmente con una minima pressione.
Test delle Dita	<ul style="list-style-type: none">• Versare ml 1 di acqua su un campione di cibo (dimensione ~1.5 cm x 1.5 cm) e attendere 1 minuto. Sfregando il campione di cibo tra il pollice e l'indice si disintegra completamente. Il campione non riprende la forma originale.

TRANSITIONAL FOODS



Description / Characteristics	<ul style="list-style-type: none"> • Food that starts as one texture (e.g. firm solid) and changes into another texture specifically when moisture (e.g. water or saliva) is applied, or when a change in temperature occurs (e.g. heating)
Physiological rationale for this level of thickness	<ul style="list-style-type: none"> • Biting not required • Minimal chewing required • Tongue can be used to break these foods once altered by temperature or with addition of moisture/saliva <p>May be used for developmental teaching or rehabilitation of chewing skills (e.g. development of chewing in the paediatric population and developmental disability population; rehabilitation of chewing function post stroke)</p>
Testing method http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Fork Pressure Test	<ul style="list-style-type: none"> • After moisture or temperature has been applied, the sample can be easily deformed and does not recover its shape when the force is lifted • Use a sample the size of the thumb nail (~1.5 cm x 1.5 cm), place 1 ml of water on the sample and wait one minute. Apply fork pressure using the base of the fork until the thumbnail blanches to white. The sample is a transitional food texture if after removing the fork pressure: • The sample has been squashed and disintegrated and no longer looks like its original state • Or it has melted significantly and no longer looks like its original state (e.g. ice chips).
Spoon Pressure Test	<ul style="list-style-type: none"> • As above, using the bowl of the spoon in place of the fork
Chopstick Test	<ul style="list-style-type: none"> • Use a sample the size of the thumb nail (~1.5 cm x 1.5 cm), place 1 ml of water on the sample and wait one minute. The sample should be easily broken apart using chopsticks with minimal pressure
Finger Test	<ul style="list-style-type: none"> • Use a sample the size of the thumb nail (~1.5 cm x 1.5 cm), place 1 ml of water on the sample and wait one minute. The sample will break apart completely by rubbing the sample between the thumb and index finger. The sample will not return to its initial shape.

Alimenti specifici e Altri esempi

Questa consistenza può includere ma non è limitata a:

- Cubetti di ghiaccio
- Gelato/sorbetto (in seguito a valutazione dello specialista)
- Japanese Dysphagia Training Jelly (gelatina giapponese – fettine di dimensione 1 mm x 15 mm)
- Wafer (inclusi coni per gelati, cialde e ostie)
- Alcuni tipi di biscotti/crackers
- Chips di patate - da pasta di patate (ad es. Pringles)
- Biscotti frollini
- Chips di gamberetti

Esempi specifici per uso pediatrico o nella cura della disfagia negli adulti

Di seguito, nelle foto qui sotto seguono alcuni esempi di cibi di transizione disponibili in commercio:

- Riso soffiato
- Croccantini di mais al formaggio
- Savoiard

Esempi di alimenti a consistenza transitoria

- Croccantini di mais al formaggio



- Wafer



Esempi di gelatina giapponese destinata alla riabilitazione in disfagia, in pezzetti da 1 mm x 15 mm

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



L'unghia del pollice diventa bianca.

Il campione ottenuto, si disintegra e, al rilascio della pressione, non riprende la sua forma originale.



Il Documento Quadro IDDSI e le Descrizioni sono su Licenza di
CreativeCommons Attribution-Sharealike 4.0 International License

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

October 10, 2016

Specific Food or Other examples

This texture may include and is not limited to:

- Ice chips
- Ice cream/Sherbet if assessed as suitable by a Dysphagia specialist
- Japanese Dysphagia Training Jelly sliced 1 mm x 15 mm
- Wafers (also includes Religious Communion wafer)
- Waffle cones used to hold ice cream
- Some biscuits/ cookies/ crackers
- Potato crisps – only the mashed type (e.g. Pringles)
- Shortbread
- Prawn crisps

Specific examples used in paediatric or adult disability dysphagia management

Commercially available foods that are transitional foods textures are shown in pictures below and include but are not limited to:

- Veggie Stix™
- Cheeto Puffs™
- Rice Puffs™
- Baby Mum Mums™
- Gerber Graduate Puffs™
- Transitional food examples
- Cheese puffs
- Wafers

Transitional food examples

- Cheese puffs



- Wafers



Example of Japanese dysphagia training jelly - note size has been cut to 1mm x 15 mm
<http://image.rakuten.co.jp/iryosyoku/cabinet/03511530/03511532/img59981825.jpg>



Thumb nail blanched to white

Sample squashes and fractures, and does not return to its original shape when pressure is released



The IDDSI Framework and Descriptors are licensed under the
[Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

October 10, 2016