

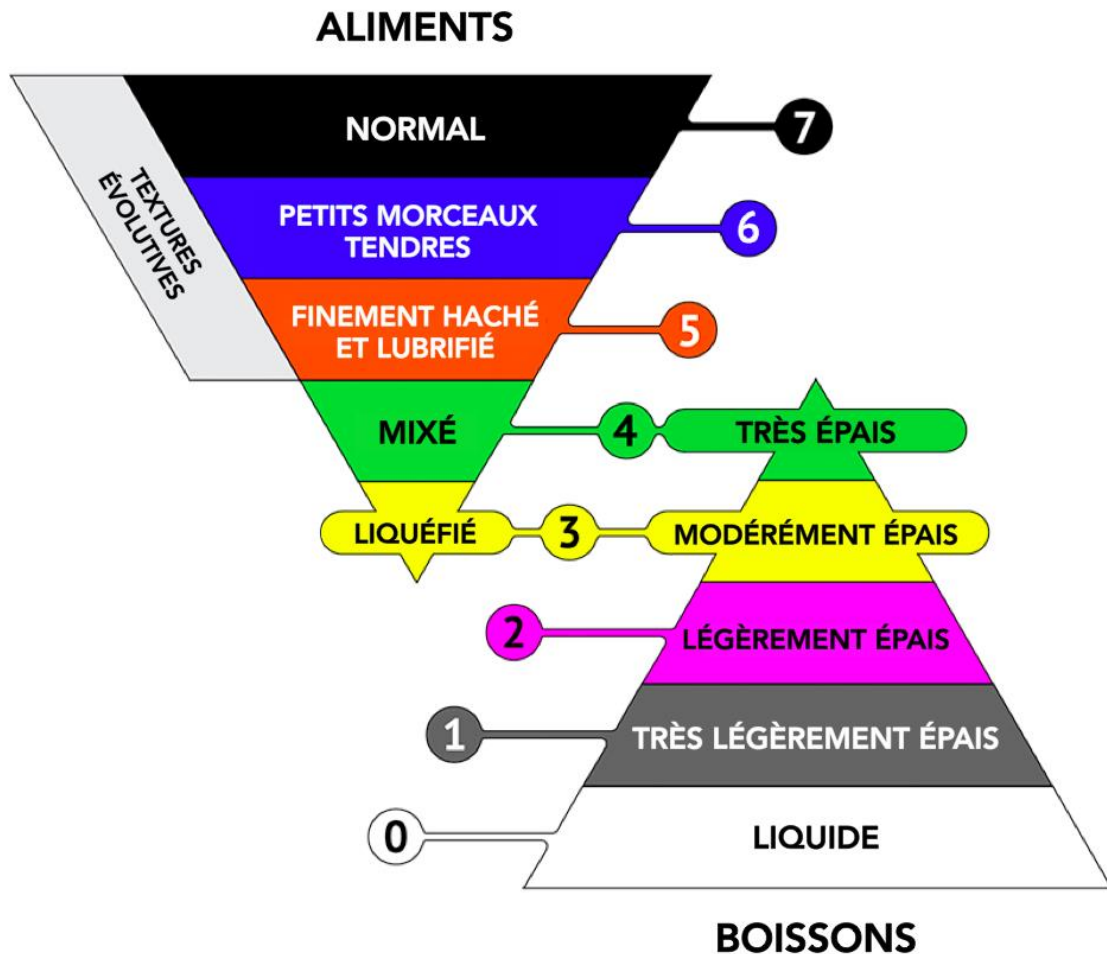
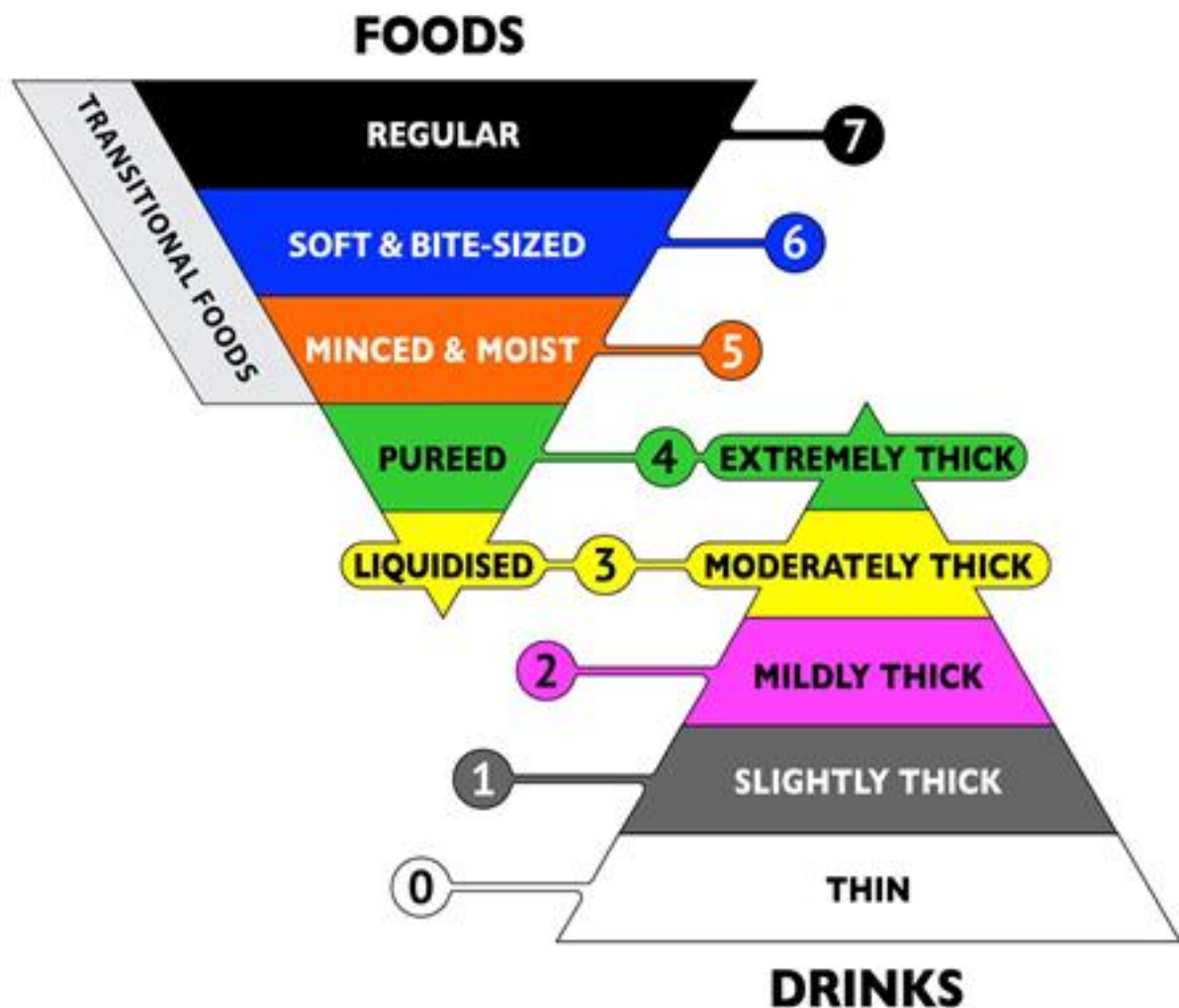


Diagramme et description détaillée de l'IDDSI

Brouillon traduit en français par le groupe de travail ERU42 LURCO
(virginie.ruglio@aphp.fr)



Complete IDDSI Framework and Descriptors

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 en dysphagie, 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 la description détaillée des 5 niveaux de boissons du diagramme de l'IDDSI (niveaux 0 à 4). Les descriptions se basent sur des méthodes de mesure simples pouvant être utilisées par des personnes souffrant de dysphagie ou par les aidants, cliniciens, professionnels de restauration ou de l'industrie, pour vérifier le niveau de viscosité d'une boisson.

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.

Le comité de l'IDDSI :

Co-pilotes : Peter Lam (Canada) et Julie Cichero (Australie) ;

Membres : Jianshe Chen (Chine), Roberto Dantas (Brésil), Janice Duivesteyn (Canada), Ben Hanson (Royaume-Uni), Jun Kayashita (Japon), Caroline Lecko (Royaume-Uni), Mershen Pillay (Afrique du Sud), Luis Riquelme (Etats-Unis), Soenke Stanschus (Allemagne), Catriona Steele (Canada).

Ancien membre : Joe Murray (Etats-Unis)

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 aide financière et leur soutien. Ces sponsors n'ont participé ni à l'élaboration ni au développement du diagramme.

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)

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)

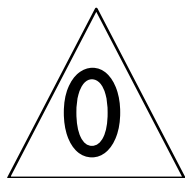
The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative Inc. (IDDSI) is an independent, not-for-profit entity. IDDSI is grateful to a large number of agencies, organizations and industry partners for financial and other support. Sponsors have not been involved with the design or development of the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

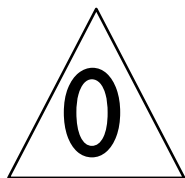
Implementation of the IDDSI framework is in progress. IDDSI is extremely grateful to all sponsors supporting implementation <http://iddsi.org/about-us/sponsors/>



LIQUIDE



Description / Caractéristiques	• S'écoule comme l'eau • Écoulement rapide • Peut être bu à travers tout type de tétine, tasse ou paille, selon l'âge et les capacités du sujet
Bases physiologiques justifiant le choix de ce niveau de viscosité	• Capacité fonctionnelle permettant de contrôler les liquides de tout type en toute sécurité
Méthode de contrôle 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 nutrition entérale de 10 ml en 10 secondes ou moins, sans laisser de résidu (voir instructions du Test d'écoulement de l'IDDSI*).



THIN



Description / Characteristics	• 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	• Functional ability to safely manage liquids of all types
Testing method http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/	
IDDSI Flow Test*	• Test liquid flows through a 10 mL slip tip syringe completely within 10 seconds, leaving no residue (see IDDSI Flow Test instructions*).



TRÈS LÉGÈREMENT ÉPAIS



Description / Caractéristiques	• Plus épais que l'eau • Nécessite un peu plus d'effort que les liquides pour être bu • S'écoule à travers une paille, une seringue ou une tétine • De viscosité analogue à celle des préparations « anti-reflux » pour nourrissons, disponibles dans le commerce
Bases physiologiques justifiant le choix de ce niveau de viscosité	• Principalement utilisé en pédiatrie comme boisson épaissie à vitesse d'écoulement réduite, capable cependant de s'écouler par une tétine pour nourrisson. L'administration via une tétine est à déterminer au cas par cas.
Méthode de contrôle http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/	
Test d'écoulement de l'IDDSI*	• Le liquide test s'écoule à travers une seringue de nutrition entérale de 10 ml en laissant un résidu de 1 à 4 ml après 10 secondes (voir instructions du Test d'écoulement de l'IDDSI*)



SLIGHTLY THICK



Description / Characteristics	• 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	• 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.
Testing method http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/	
IDDSI Flow Test*	• 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*).



LÉGÈREMENT ÉPAIS



Description / Caractéristiques	• S'écoule d'une cuillère • Peut être bu, 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 mm de diamètre)
Bases physiologiques justifiant le choix de ce niveau de viscosité	• Si les liquides s'écoulent trop rapidement pour être contrôlés en toute sécurité, ces boissons légèrement épaisses s'écouleront un peu plus lentement • Peuvent être adaptés si le contrôle lingual est légèrement réduit
Méthode de contrôle http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/	
Test d'écoulement de l'IDDSI*	• Le liquide-test s'écoule à travers une seringue de nutrition entérale de 10 ml en laissant un résidu de 4 à 8 ml après 10 secondes (voir instructions du Test d'écoulement de l'IDDSI*)



MILDLY THICK



Description / Characteristics	• 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	• 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*	• 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*)



LIQUÉFIÉ MODÉRÉMENT ÉPAIS



Description / Caractéristiques	• Ne conserve pas sa forme dans une cuillère • Peut être bu, s'écoule lentement d'une cuillère • Difficilement aspirable 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 mangé avec une fourchette car il coule entre les dents
Bases physiologiques justifiant le choix de ce niveau de viscosité	• Si le contrôle lingual est insuffisant pour gérer les boissons légèrement épaisses (niveau 2), ce niveau modérément épais / liquéfié peut convenir • S'écoule lentement d'une cuillère ou d'un gobelet/tasse : plus facile à contrôler • Permet plus de temps pour le contrôle oral • Nécessite un certain effort de propulsion linguale
Méthode de contrôle http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/ et http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Test d'écoulement de l'IDDSI*	• Le liquide-test s'écoule lentement à travers une seringue de nutrition entérale 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 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
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	• On ne peut pas tenir un échantillon de cette texture alimentaire entre les doigts ; elle glisse doucement et facilement en laissant une couche résiduelle



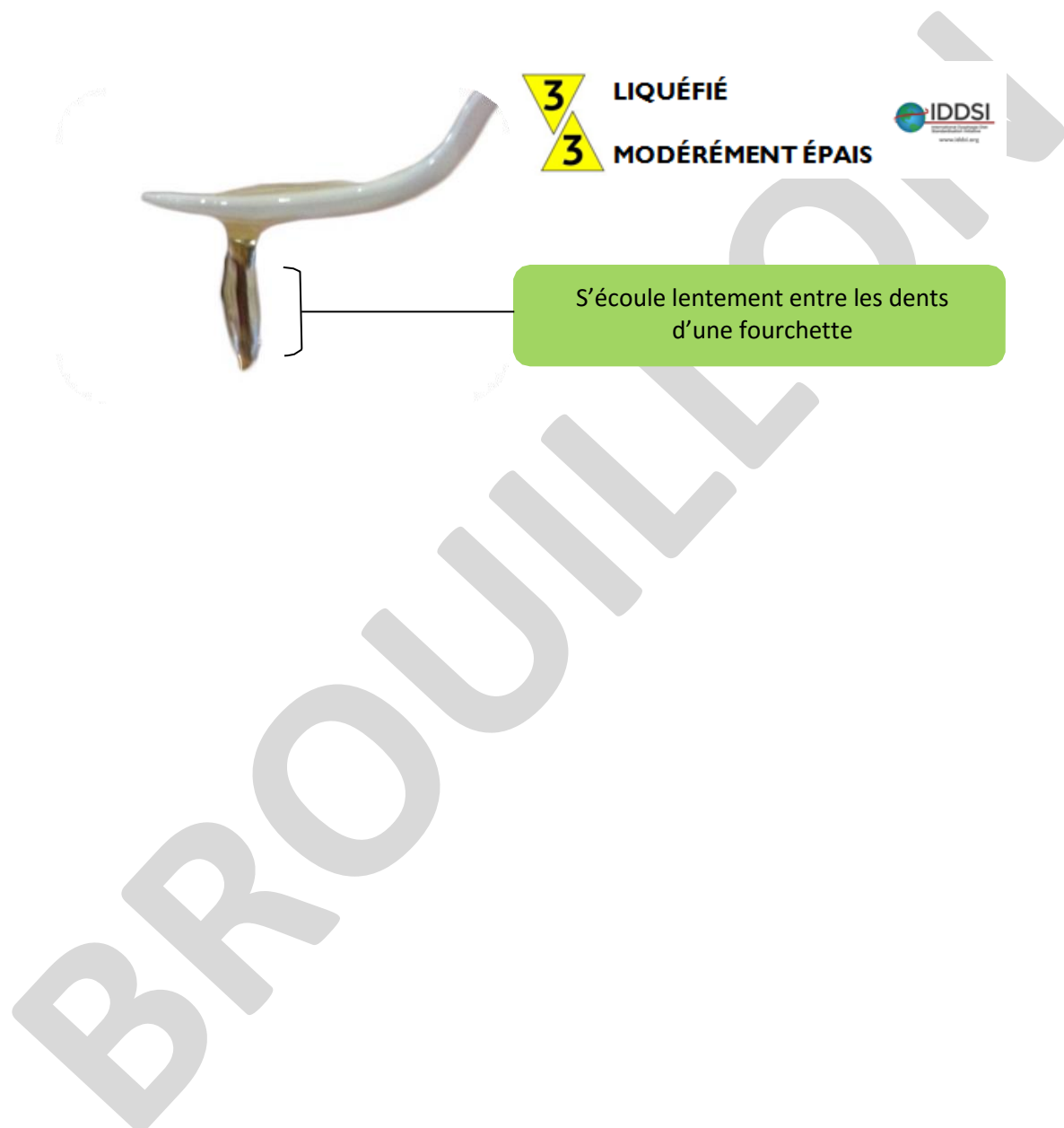
LIQUIDISED MODERATELY THICK



Description / Characteristics	• 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	• 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*	• 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	• 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	• Easily pours from spoon when tilted; does not stick to spoon
Chopstick Test	• Chopsticks are not suitable for this texture
Finger Test	• 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.

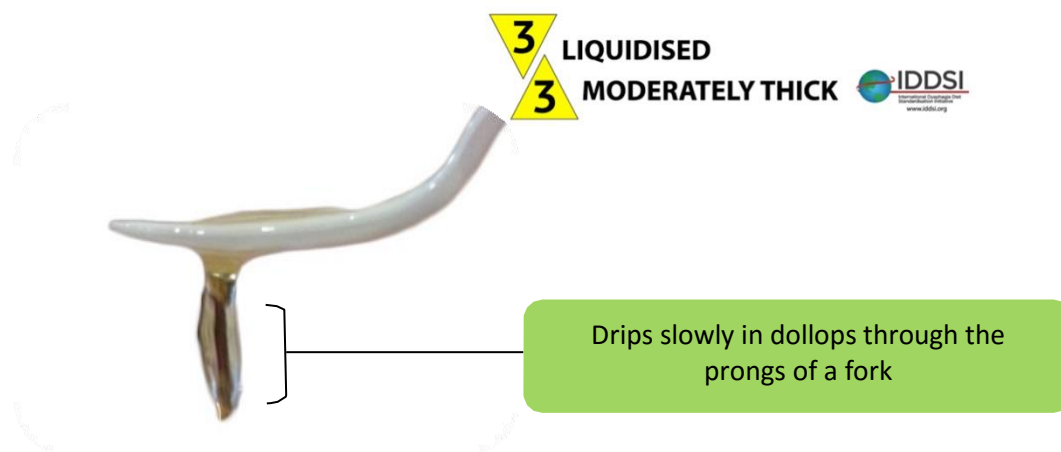
Aliments précis ou autres exemples	Les éléments suivants peuvent entrer dans cette catégorie : • Premiers aliments pour nourrissons (crème de riz ou purée de fruits fluide) • Sauces et coulis • Coulis de fruits
---	--

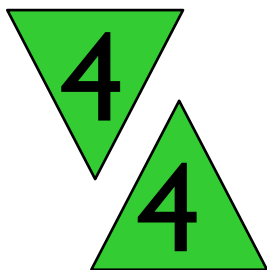
Test IDDSI d'égouttement à la fourchette :



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
--	---

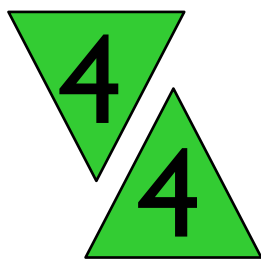
IDDSI Fork Drip Test:





MIXÉ TRÈS ÉPAIS

Description / Caractéristiques	• Habituellement mangé à la cuillère (possible à la fourchette) • Ne peut être bu au verre • Ne peut être bu à la paille • Conserve sa forme dans une cuillère • Bouge très lentement sous l'effet de la gravité mais ne peut être versé • Tombe en un bloc lorsqu'il est versé 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 couches ou moulé • Absence de grumeaux • N'est pas adhérent • Liquide et solide ne se séparent pas
Bases physiologiques justifiant le choix de ce niveau	• Si le contrôle lingual est significativement réduit, ce type de boisson peut être contrôlé plus facilement • Nécessite moins de force de propulsion que les textures finement hachée et lubrifiée (Niveau 5), tendre (Niveau 6) et normale (Niveau 7), mais plus que les boissons modérément épaisses / textures liquéfiées (Niveau 3) • Ne nécessite pas d'être croqué ou mastiqué • Risque de résidus plus importants si la texture est trop adhérente • Tous les aliments qui nécessitent une mastication, une manipulation contrôlée ou la formation d'un bol alimentaire <u>ne sont pas</u> adaptés à cette catégorie • Approprié en cas de douleur à la mastication ou à la déglutition • Approprié en cas d'édentement, de prothèses dentaires
Méthode de contrôle http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/ et http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Test d'écoulement de l'IDDSI*	• Après 10 secondes, aucun écoulement ni goutte à goutte à travers une seringue de nutrition entérale de 10 ml (voir instructions du Test d'écoulement de l'IDDSI*) • Un bloc entier doit tomber de la cuillère inclinée ou renversée ; une très légère secousse peut être nécessaire pour déloger l'échantillon de la cuillère, mais l'échantillon doit glisser facilement en laissant très peu de résidu sur la cuillère : l'échantillon ne doit pas être ferme et adhérent.



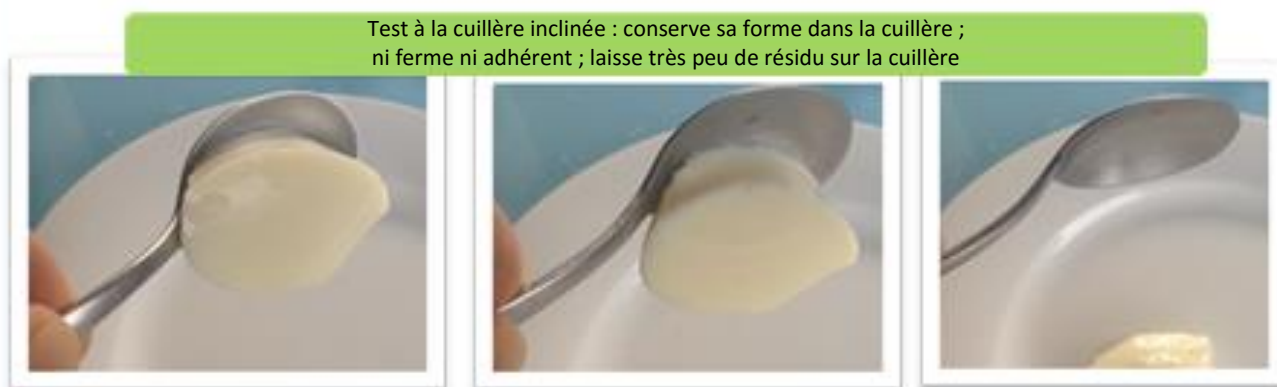
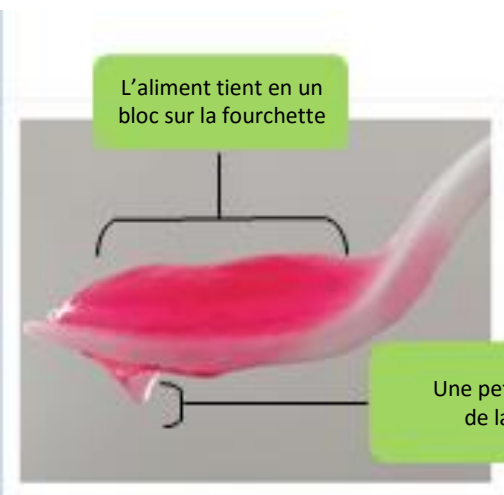
PUREED EXTREMELY THICK



Description / Characteristics	• 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
Physiological rationale for this level of thickness	• 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
Testing method http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/ and http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
IDDSI Flow Test*	• No flow or drip through a slip tip syringe after 10 sec (refer to IDDSI Flow test instructions)*

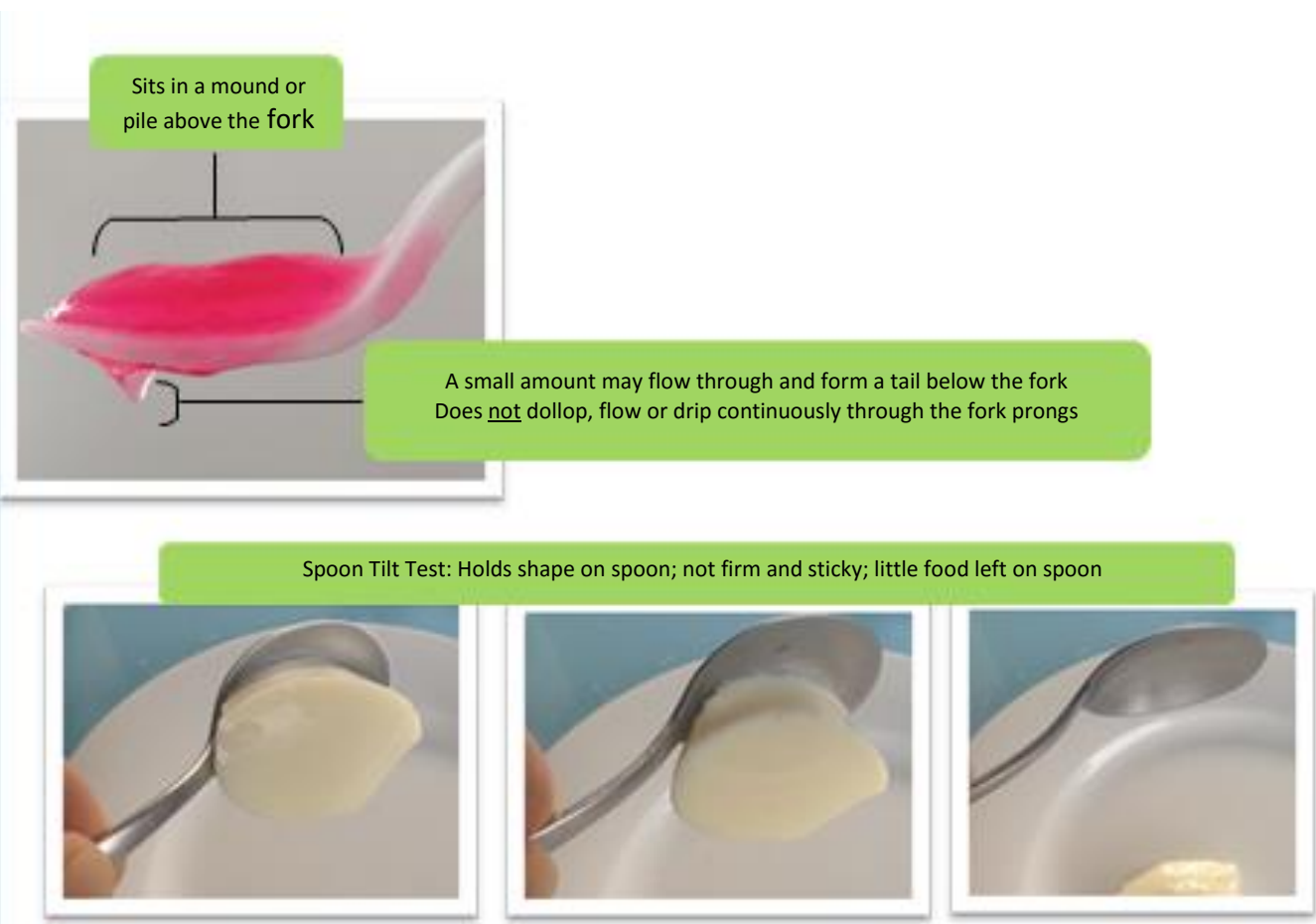
Test de pression à la fourchette	• Les dents d'une fourchette laissent des marques nettes sur la surface, et/ou l'échantillon conserve l'empreinte de la fourchette • Se répand ou tombe très lentement s'il est renversé
Test d'égouttement à la fourchette	• L'aliment tient en un bloc sur la fourchette ; une petite partie peut s'écouler et former une goutte sous les dents de la fourchette, mais <u>ne coule pas</u> ni ne s'égoutte <u>en continu</u>
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 ; une très légère secousse peut être nécessaire pour déloger l'échantillon de la cuillère, mais il doit glisser facilement en laissant très peu de résidu sur la cuillère : l'échantillon ne doit pas être ferme et adhérent • Peut s'étaler légèrement ou s'affaisser très lentement sur une surface plane
Test aux baguettes	• Les baguettes ne sont pas adaptées à cette texture
Test aux doigts	• On peut tout juste tenir un échantillon de cette texture entre les doigts ; elle glisse doucement et facilement en laissant un résidu important
Signes que l'échantillon est trop épais :	• Ne tombe pas de la cuillère quand elle est inclinée • Adhère à la cuillère
Aliments précis ou autres exemples	• Les éléments suivants peuvent entrer dans cette catégorie : • Purées adaptées aux nourrissons (par ex. : viande mixée, céréales épaisses)

Test d'égouttement à la fourchette :



Fork Pressure Test	- 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	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	Easily pours from spoon when tilted; does not stick to spoon
Chopstick Test	Chopsticks are not suitable for this texture
Finger Test	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	- Does not fall off the spoon when tilted - Sticks to spoon
Specific Food or other examples	The following items may be suitable for IDDSI Level 4: Purees suitable for infants (e.g., pureed meat, thick cereal)

IDDSI Fork Drip Test:





FINEMENT HACHÉ ET LUBRIFIÉ



Description / Caractéristiques	• Peut être mangé à la fourchette ou à la cuillère • Dans certains cas, peut être mangé 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 à 4 mm ; adultes : 4 mm) • Les grumeaux sont faciles à écraser avec la langue
Bases physiologiques justifiant le choix de ce niveau	• Ne nécessite pas d'être croqué • Nécessite une mastication minimale • La force linguale suffit à casser les petites particules tendres incluses dans 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
Méthode de contrôle http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Test de pression à la fourchette	• Sous la pression de la fourchette, les particules sont facilement séparées 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	• Un 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 être adhérent • Une cuillerée 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 et ronds sont facilement écrasables entre les doigts. La matière est perçue comme légèrement mouillée et laisse les doigts humides.



MINCED AND MOIST



Description / Characteristics	• 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	• 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	• 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	• 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	• 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	• 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	• 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.

Aliments précis ou autres exemples

VIANDE

- Finement hachée ou coupée, hachis fin (particules de 2 à 4 mm)
- Servie en sauce ou coulis très épais, lisse, qui ne coule pas
- Si la texture ne peut pas être finement hachée, il convient de la mixer

POISSON

- Finement écrasé, en sauce ou coulis très épais, lisse, qui ne coule pas

FRUITS

- Servis écrasés
- Égouttés

CÉRÉALES

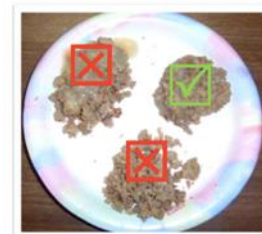
- Très épaisses et lisses, avec de petits grumeaux tendres (2 à 4 mm)
- La texture est complètement tendre
- Le lait ou autre liquide ne doit pas se dissocier des céréales ; servir égouttées

PAIN

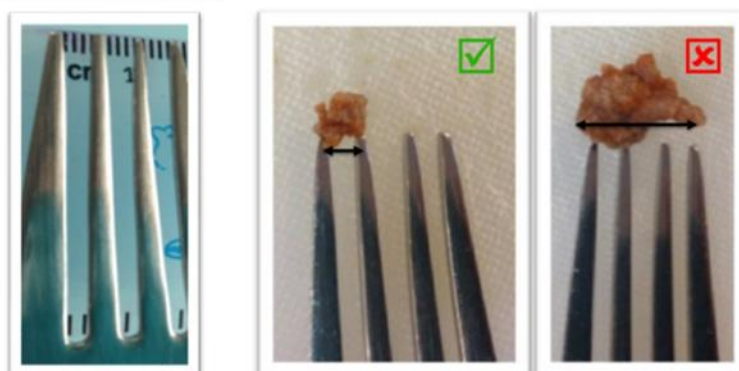
- Pains trempés dans un liquide épaissi, plus ou moins gélifiés : très ramollis et imbibés à cœur
- Pas de pain normal ni sec, sauf si recommandé par un spécialiste en dysphagie

RIZ

- Pas de riz collant ni gluant (en particulier le riz rond) ; il 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 : 2 à 4 mm ; adultes : 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

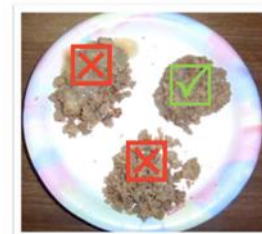
- Very thick and smooth with small (2-4 mm) soft lumps
- Texture fully softened
- Any milk/fluid must not separate away from cereal. Drain any excess fluid before serving

BREAD

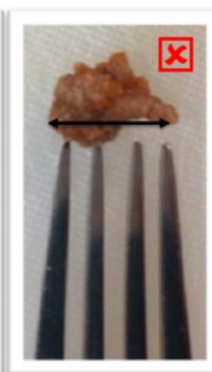
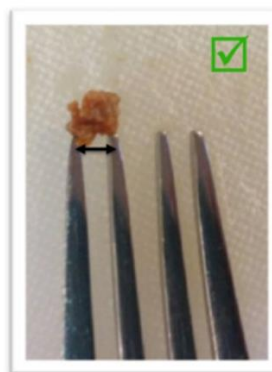
- Pre-gelled or slurried breads that are very moist and gelled through the entire thickness
- No regular, dry bread unless recommended by a dysphagia specialist

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).





PETITS MORCEAUX TENDRES



Description / Caractéristiques	• Peut être mangé à la fourchette, à la cuillère ou avec des baguettes • Peut être écrasé / broyé avec une fourchette, cuillère ou 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 déglutition • Tendre et lubrifié dans sa totalité, mais sans liquide séparé • Les morceaux de la taille d'une bouchée sont adaptés selon la taille de la personne et ses capacités de préparation orale : • pédiatrie : morceaux de 8 mm • adultes : morceaux de 15 mm / 1,5 cm)
Bases 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 fatigue à la mastication • Approprié en cas d'édentement, de prothèses dentaires
Méthode de contrôle http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Test de pression à la fourchette	• La pression avec le côté d'une fourchette peut servir à découper ou casser les aliments de cette texture en plus petits morceaux • 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 pression avec le côté d'une cuillère peut servir à découper ou casser les aliments de cette texture en plus petits morceaux • 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



SOFT AND BITE-SIZED



Description / Characteristics	• 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 • Paediatric, • Adults, 15 mm = 1.5 cm pieces
Physiological rationale for this level of thickness	• 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	• 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	• 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	• Chopsticks can be used to break this texture into smaller pieces

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
Aliments précis ou autres exemples	
VIANDE - Viande cuite, tendre, en morceaux de taille maximum 1,5 x 1,5 cm - Si la viande ne peut pas être servie tendre en morceaux de 1,5 x 1,5 cm, 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 - Sans arêtes RAGOUTS / MIJOTÉS - La partie liquide doit être épaisse - Peut contenir de la viande, du poisson ou des légumes si les morceaux cuits ne dépassent pas 1,5 x 1,5 cm et sont tendres - Pas de grumeaux durs FRUITS - Servis écrasés - Sans parties fibreuses - Servir égouttés - Évaluer la capacité de chaque personne à manipuler 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, avec une taille maximale des morceaux cuits de 1,5 x 1,5 cm - Les légumes sautés sont souvent trop fermes et pas assez tendres CÉRÉALES - Lisses avec des grumeaux tendres, ne dépassant pas 1,5 x 1,5 cm - La texture est complètement ramollie - Tout excès de lait ou de liquide doit être retiré PAIN - Pas de pain, sauf si recommandé par un spécialiste en dysphagie après évaluation, au cas par cas RIZ - Pas de riz fragmenté / en grains, collant ou gluant	
L'ongle du pouce devient blanc L'échantillon s'écrase et ne reprend pas sa forme initiale une fois la pression relâchée	
 Thumb nail blanched to white  6 SOFT & BITE-SIZED Sample squashes and does <u>not</u> return to its original shape when pressure is released	

Finger Test	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 blanched to white - Sample squashes and does not return to its original shape when pressure is released	
 Thumb nail blanched to white  SOFT & BITE-SIZED Sample squashes and does not return to its original shape when pressure is released	



NORMAL

Description / Caractéristiques	• Aliments normaux, de tous les jours, de diverses textures adaptées selon l'âge et le stade de développement • Ces aliments peuvent être mangés avec tout type d'ustensiles • Les aliments peuvent être durs, croquants ou naturellement tendres Il n'y a <u>aucune</u> 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
Bases 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 avaler • 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 contrôle Ne s'applique pas	



REGULAR



Description / Characteristics	• 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 • Smaller or greater than 8mm pieces (Paediatric) • Smaller or greater than 15 mm = 1.5 cm pieces (Adults) There are <u>NO</u> texture restrictions at this level • 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	• 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	

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)
Bases physiologiques justifiant le choix de ce niveau	- Ne nécessite pas d'être croqué - Nécessite une mastication minimale - La force linguale peut être utilisée pour réduire 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 les troubles du développement ; rééducation de la fonction de mastication après AVC)
Méthode de contrôle 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 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)
Test de pression à la cuillère	Comme ci-dessus, en utilisant le dos de la cuillère et non 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 se casser 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.

TRANSITIONAL FOODS



Description / Characteristics	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	- Biting not required - Minimal chewing required - Tongue can be used to break these foods once altered by temperature or with addition of moisture/saliva 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)
Testing method http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Fork Pressure Test	- 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	As above, using the bowl of the spoon in place of the fork
Chopstick Test	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	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.

Aliments précis ou autres exemples

- Cette texture peut inclure et ne se limite pas à :
- Copeaux de glace
- Crème glacée / sorbets si recommandés par un spécialiste en dysphagie après évaluation, 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 textures 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 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>



L'ongle du pouce devient blanc

L'échantillon s'écrase, se désagrège et ne reprend pas sa forme initiale une fois la pression relâchée



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/>

October 10, 2016