



Alimenti di Transizione



Uso di Alimenti di transizione per Adulti

Qual è questo livello di consistenza del cibo?

Alimenti di transizione:

- ✓ Alimenti che iniziano con una consistenza che si trasforma quando viene aggiunta umidità come acqua o saliva oppure se si verifica una variazione di temperatura (per esempio: quando il cibo viene riscaldato)
- ✓ Non è richiesta la capacità di mordere
- ✓ È richiesta una minima capacità di masticazione
- ✓ La pressione della lingua può essere usata per spezzare questi alimenti una volta che la loro consistenza è stata modificata dall'acqua/saliva o dal riscaldamento dell'alimento
- ✓ Possono essere utilizzati per imparare a masticare



Perchè questo livello di consistenza di alimenti è utilizzata per gli adulti?

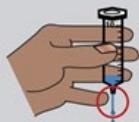
Il cibo di transizione può essere usato per aiutare a imparare nuovamente a masticare. Questi alimenti richiedono una masticazione minima. La sola forza della lingua è in grado di rompere questi alimenti quando sono ammorbiditi. Gli alimenti di transizione spesso non forniscono un buon apporto nutrizionale, quindi non possono essere utilizzati per una dieta completa. Il tuo medico potrebbe suggerirti di usarli insieme a Livello 5 Tritato e Umido, Livello 6 Morbido e Spezzettato o Livello 7 Alimenti Regolari.

Come faccio a testare il mio cibo per assicurarmi che sia alimento di transizione?

Per testare un alimento di transizione, utilizza un quadratino di cibo 1.5cm x 1.5cm. Aggiungi 1 ml di

See videos of the IDDSI Fork Pressure Test
www.IDDSI.org/framework/food-testing-methods/

1. Aggiungi 1 ml di acqua a un campione di cibo 1.5cm x 1.5cm e aspetta 1 minuto



2. Quindi termina con il IDDSI Test di pressione della Forchetta

L'unghia del pollice deve diventare bianca



Alcuni esempi di alimenti di Transizione sono: Wafers, frollini, sticks vegetariani™, patatine, Gallette di riso™, gelato

IDDSI Test di Pressione della Forchetta per Alimenti di Transizione

Prendi un campione di alimento 1.5cm x 1.5cm, che è circa la larghezza standard della forchetta da pasto. Aggiungi 1 ml di acqua al campione e aspetta 1 minuto. *Per essere sicuro che l'alimento sia soffice abbastanza*, schiaccia sulla forchetta fino a quando l'unghia del pollice diventa bianca, poi lascia la forchetta per vedere se il cibo è schiacciato, spezzato e non riacquista la sua forma.

Materiale destinato solo per informazioni generali. Per favore consulta il tuo operatore sanitario per una consulenza specifica riguardo alle tue esigenze