

# ThickenUP® gel *express*



## Tableau d'application et de dosage du ThickenUP® Gel Express selon la nouvelle classification IDDSI

Selon le niveau d'épaississement souhaité et prescrit, mettez le ThickenUP® Gel Express dans la boisson/le liquide et remuez pendant 20 à 30 secondes. Laissez ensuite reposer la boisson pendant le temps indiqué dans le tableau (voir au dos) pour obtenir la bonne consistance.



JUSQU'À PRÉSENT

NIVEAU IDDSI

NECTAR

NIVEAU 1 (TRÈS LÉGÈREMENT ÉPAIS)

MIEL

NIVEAU 2 (LÉGÈREMENT ÉPAIS)

PUDDING

NIVEAU 3 (MODÉRÉMENT ÉPAIS)

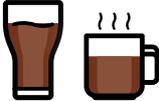
NIVEAU 4 (TRÈS ÉPAIS)

Le tableau de dosage est basé sur des tests internes. Selon le type de boisson, la préparation, la température de la boisson ou les rapports de mélange, de légères variations peuvent être possibles.

En règle générale, toutes les boissons doivent être épaissies et consommées immédiatement. Les boissons de base telles que l'eau ou le thé froid peuvent également être préparées en plus grande quantité et conservées au réfrigérateur pendant 24 heures au maximum.

Depuis le 1<sup>er</sup> octobre 2022, les épaississants ont été intégrés dans la LiMA et sont remboursés totalement ou partiellement sur prescription médicale pour le traitement de la dysphagie.

# Tableau de dosage

		Niveau 1 	Niveau 2 	Niveau 3 
<b>Liquides de base non gazeux</b> (eau, jus d'orange, jus de pomme, thé froid) 150 ml		1 Min	1 Min	1 Min
<b>Boissons gazeuses*</b> (Eau minérale, Cola, Orangina, Grapefruit, Rivella, Schorle, etc) 150 ml		1 Min	1 Min	1 Min
<b>Boissons chaudes</b> (café, thé, café au lait) 150 ml		1 Min	1 Min	1 Min
<b>Lait</b> entier, froid & chaud 150 ml		1 Min	1 Min	1 Min
<b>Nesquik</b> 2 cuillères à café + 150 ml lait entier, froid & chaud		1 Min	1 Min	1 Min
<b>Eau / jus d'orange</b> 150 ml <b>+ 1 mesurette OptiFibre®</b>		1 Min	1 Min	1 Min
<b>Bouillon chaud</b> 150 ml		1 Min	1 Min	1 Min
<b>Bière</b> 150 ml		1 Min	1 Min	1 Min
<b>Vin rouge &amp; vin blanc</b> 150 ml		5 Min	5 Min	5 Min
<b>Resource® 2.0 fibre / Protein</b> 200 ml		-	 1 Min	 1 Min

\* Dans le cas de boissons fortement gazéifiées, l'épaississement peut entraîner la formation de mousse. Il est donc recommandé de réduire le gaz carbonique avant l'épaississement en remuant.