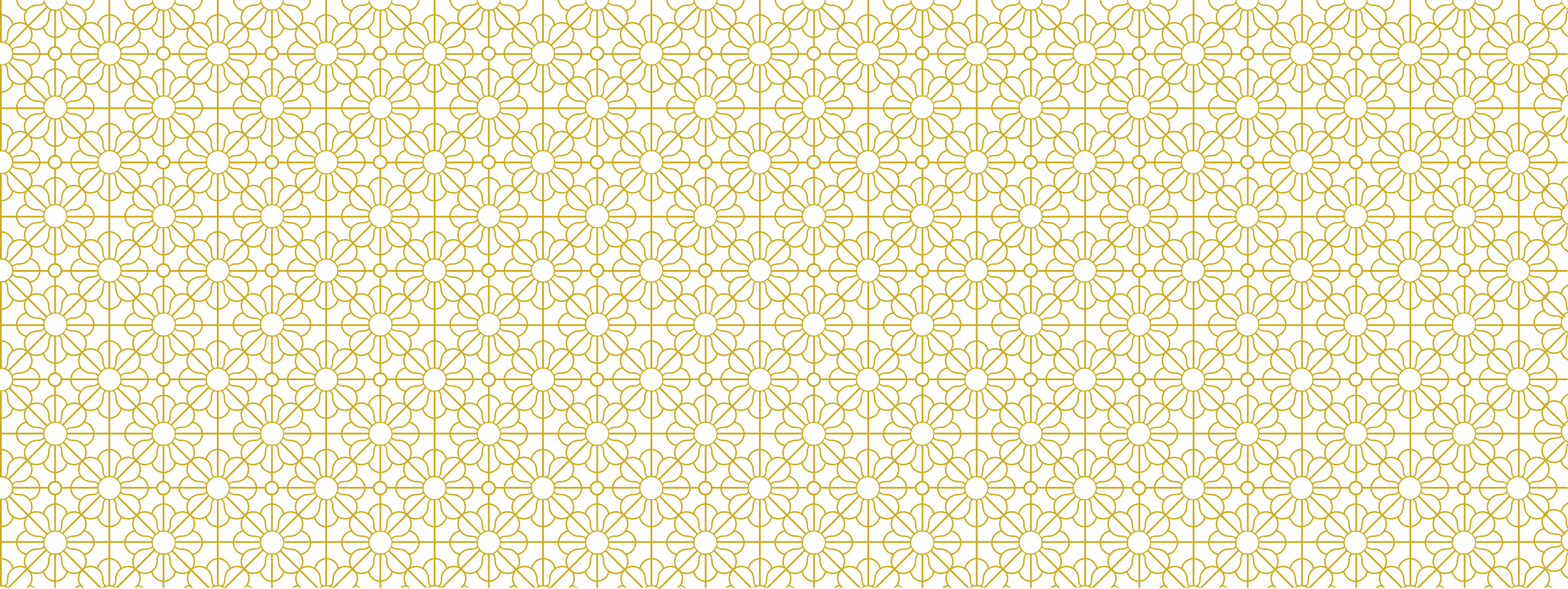




BILAN DIÉTÉTIQUE ET ADAPTATIONS NUTRITIONNELLES

DIU Déglutition
Décembre 2019
Marine LEVY
Diététicienne Nutritionniste
CHU Toulouse, Hôpital Larrey

LES OBJECTIFS

LE BILAN DIETETIQUE

- **PREVENIR / REPERER** la dénutrition et ses conséquences

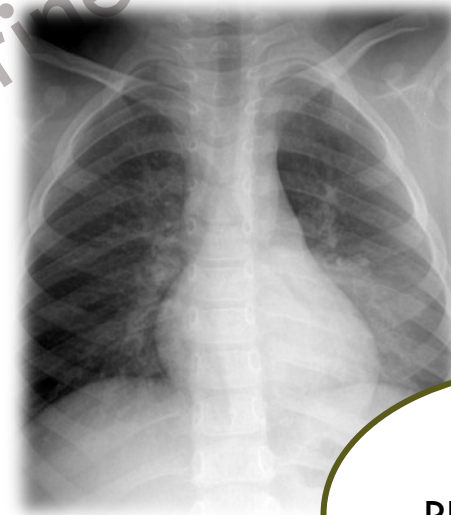
L'ACTION NUTRITIONNELLE

- **ADAPTER** l'alimentation et ses modalités en fonction du/des trouble(s)

RETENTISSEMENTS DE LA DYSPHAGIE



SOCIAL



PULMONAIRE

NUTRITIONNEL

Diminution des
apports

Déficit
protéino
énergétique et
hydrique

Dénutrition

ENQUETE ALIMENTAIRE

Entretien diététique qui cherche à déterminer :

- Difficultés alimentaires
- Temps de repas allongé / pas de repas
- Perte de plaisir, convivialité, isolement
- Adaptions mises en places ?
- Estimation des besoins vs apports proteino énergétiques => **Dépister la**
dénutrition

DÉPISTER LA DÉNUTRITION : COMMENT ?

Le diagnostic de dénutrition nécessite la présence d'au moins :

1 CRITÈRE PHÉNOTYPIQUE

- **Réduction de la prise alimentaire** $\geq 50\%$ pendant plus d'1 semaine, ou toute réduction des apports pendant plus de 2 semaines
- **Absorption réduite** (malabsorption/maldigestion)
- **Situation d'agression** (hypercatabolisme protéique avec ou sans syndrome inflammatoire) :
 - pathologie aiguë ou
 - pathologie chronique évolutive ou
 - pathologie maligne évolutive.

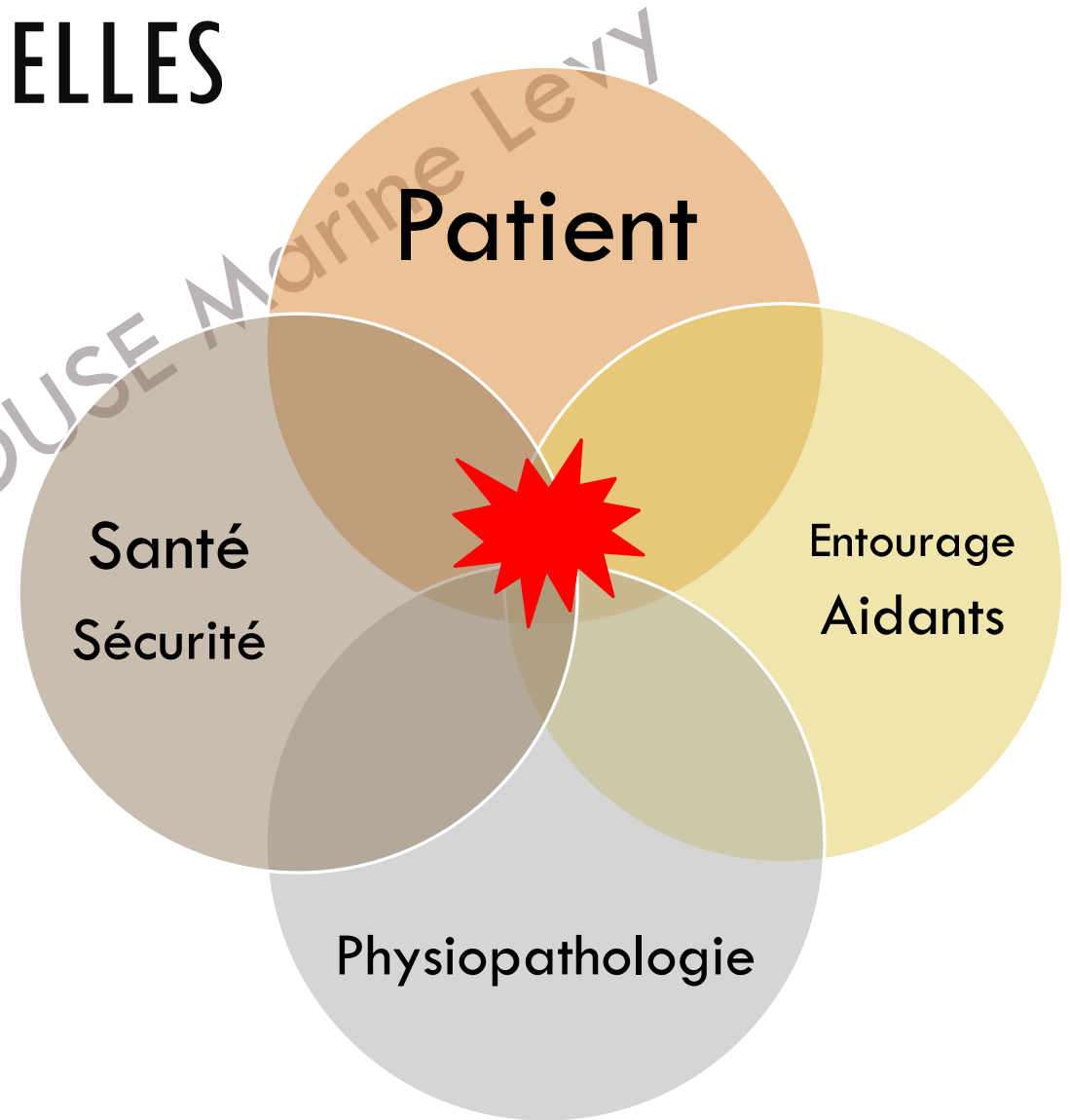
1 CRITÈRE ÉTIOLOGIQUE

- **Perte de poids** $\geq 5\%$ en 1 mois ou $\geq 10\%$ en 6 mois ou $\geq 10\%$ par rapport au poids habituel avant le début de la maladie
- **IMC** $< 18,5 \text{ kg/m}^2$
- **Réduction quantifiée de la masse musculaire** et/ou de la fonction musculaires

ADAPTATIONS NUTRITIONNELLES

OBJECTIF => COUVRIR LES BESOINS
NUTRITIONNELS ET HYDRIQUES

- Adapter la qualité physique des aliments en fonction du/des troubles
- Fractionner les prises alimentaires
- Enrichir l'alimentation
- Complémentation orale
- Nutrition artificielle



ADAPTER LE BOL ALIMENTAIRE

DIU DEGLUTITION TONKHOUSE Marine Levy

QUALITÉ PHYSIQUE DES ALIMENTS

En fonction du trouble (Mécanisme physiopathologique)

CONSISTANCE : synonyme de *matière* « **état d'un solide considéré du point de vue de la cohésion de ses éléments** »

Dure, mou, très mou, liquide, homogène...

TEXTURE : « La texture est la **manifestation sensible et fonctionnelle des propriétés structurales et mécaniques des aliments**, détectées par les sens de la vision, l'ouïe, ainsi que le toucher et les perceptions kinesthésiques »

Fondant, lisse, farineux, collant, friable, croquant, sec...

VISCOSITÉ : Propriété de résistance d'un liquide à un écoulement uniforme.

Normal, sirop, nectar, crème anglaise, compote, pâteux

TRANSPORT DES ALIMENTS

Bol alimentaire fluide (liquide > épais)

Texture lisse, non collante

PROTECTION DES VOIES AERIENNES

Bol alimentaire lent (solide > liquide
épais > liquide)

Consistance homogène

Bol alimentaire stimulant

(t°, acidité, gazeux)

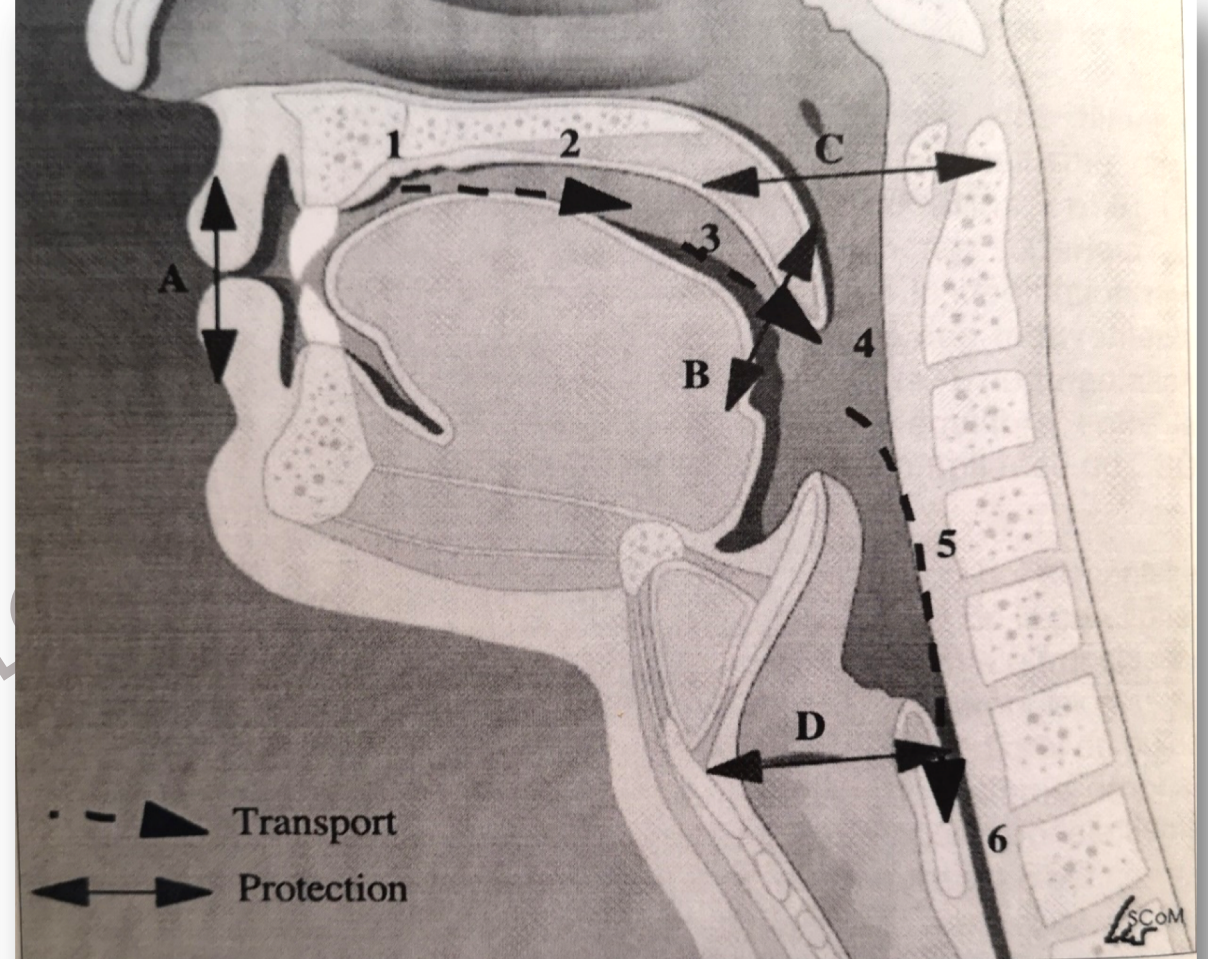


Figure 29. Description synthétique de la déglutition.

Protection

- A. Fermeture antérieure de la cavité buccale
- B. Fermeture postérieure de la cavité buccale
- C. Fermeture vélopharyngée
- D. Fermeture laryngée et mécanismes d'expulsion

Transport

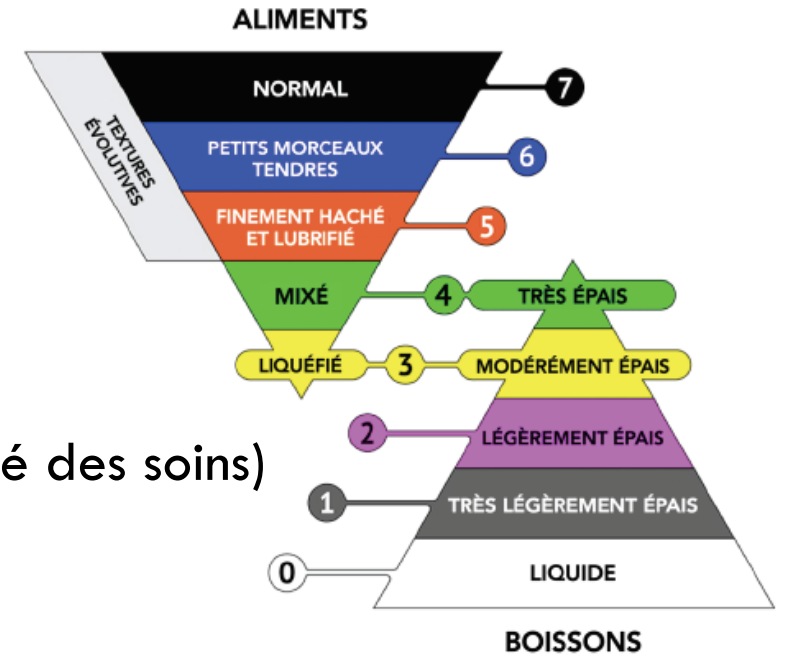
- 1. Initiation du temps de transport oral
- 2. Contrôle et propulsion orale
- 3. Ouverture de l'isthme oropharyngé
- 4. Déclenchement du temps pharyngé
- 5. Propulsion pharyngée
- 6. Ouverture du sphincter supérieur de l'œsophage



IDDSI

International Dysphagia Diet Standardisation Initiative

Standardising dysphagia diet terminology to improve safety.



sécurité : dénominations et définitions standardisées ($\Rightarrow$ continuité des soins)

efficience de la prise en charge

Produits commerciaux adaptés : **produits standards**/ facilité d'emploi (domicile/institution)

preuves cliniques (travail de recherche facilité)

développement **recommandations nationales et internationales**

Mise à jour 2019 : <https://iddsi.org/>

ALIMENTATION MOLLE (6)



- Peut être consommée à la fourchette, à la cuillère ou aux baguettes
- Peut être écrasée / broyée avec une fourchette, une cuillère ou des baguettes
- Un couteau n'est pas nécessaire
- La mastication est nécessaire avant la déglutition
- Tendre et lubrifiée dans sa totalité, mais sans liquide séparé
- Les petits morceaux tendres sont adaptés selon la taille de la personne et ses capacités de préparation orale

Granulométrie adultes : morceaux de 15mm / 15mm max.

ALIMENTATION MOULINÉE FINEMENT HACHÉ ET LUBRIFIÉ (5)



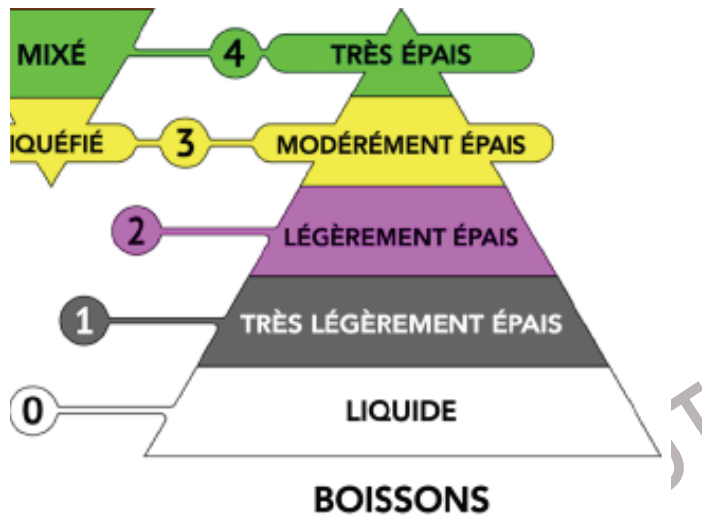
- Peut être consommée à la fourchette ou à la cuillère
- Dans certains cas, peut être consommée avec des baguettes, si la personne a un très bon contrôle manuel
- Peut être servie à la cuillère et modelée (ex. en boulette, quenelle) sur une assiette
- Tendre et lubrifiée sans liquide séparé
- Petits grumeaux visibles (adultes : 4mm max.)
- Les grumeaux sont faciles à écraser avec la langue

ALIMENTATION MIXÉE (4)

- Habituellement consommée à la cuillère (possible à la fourchette)
- Ne peut pas être bue au verre
- Ne peut pas être aspirée à la paille
- Bouge très lentement sous l'effet de la gravité mais ne peut être versé
- Tombe en un bloc d'une cuillère et conserve sa forme dans une assiette
- Ne nécessite pas de mastication
- Sans grumeaux
- Le liquide et le solide ne se séparent pas (Homogénéité)



ALIMENTATION LIQUIDE (3) (2) (1) (0)



	Caractéristiques
3 Liquéfié, modérément épais	Difficile à aspirer à travers une paille standard Ne peut pas être consommé à la fourchette car il s'écoule entre les dents Peut être consommé à la cuillère Texture lisse sans petits morceaux (Compote)
2 Légèrement épais	Peut être bu au verre, s'écoule rapidement d'une cuillère, mais plus lentement que les boissons liquides Un effort est nécessaire pour le boire avec une paille standard (Crème anglaise)
1 Très légèrement épais	Plus épais que l'eau Nécessite un peu plus d'effort pour être bu que les liquides S'écoule à travers une paille, une seringue ou une tétine (Nectar)
0 Liquide	S'écoule comme de l'eau Peut être bu à travers tout type de tétine, tasse ou paille

EPAISSISSEMENT DES LIQUIDES

EAU GÉLIFIÉE VS EAU ÉPAISSIE

EAU GELIFIEE



Contient des gélifiants végétaux (gomme de caroube, guar, carraghénanes)

Epaississant

+/- édulcorant (acésulfame K, sucralose...)

Colorants

Aromes artificiels ou naturels

Stable dans le temps

Se consomme uniquement froid

Viscosité standardisée

Peut se liquéfier en bouche

EPAISSISSEMENT DES LIQUIDES

EAU GÉLIFIÉE VS EAU ÉPAISSIE

POUDRE EPAISSISANTE

Contient des épaississant (maltodextine, amidons)

Epaissie le chaud et le froid

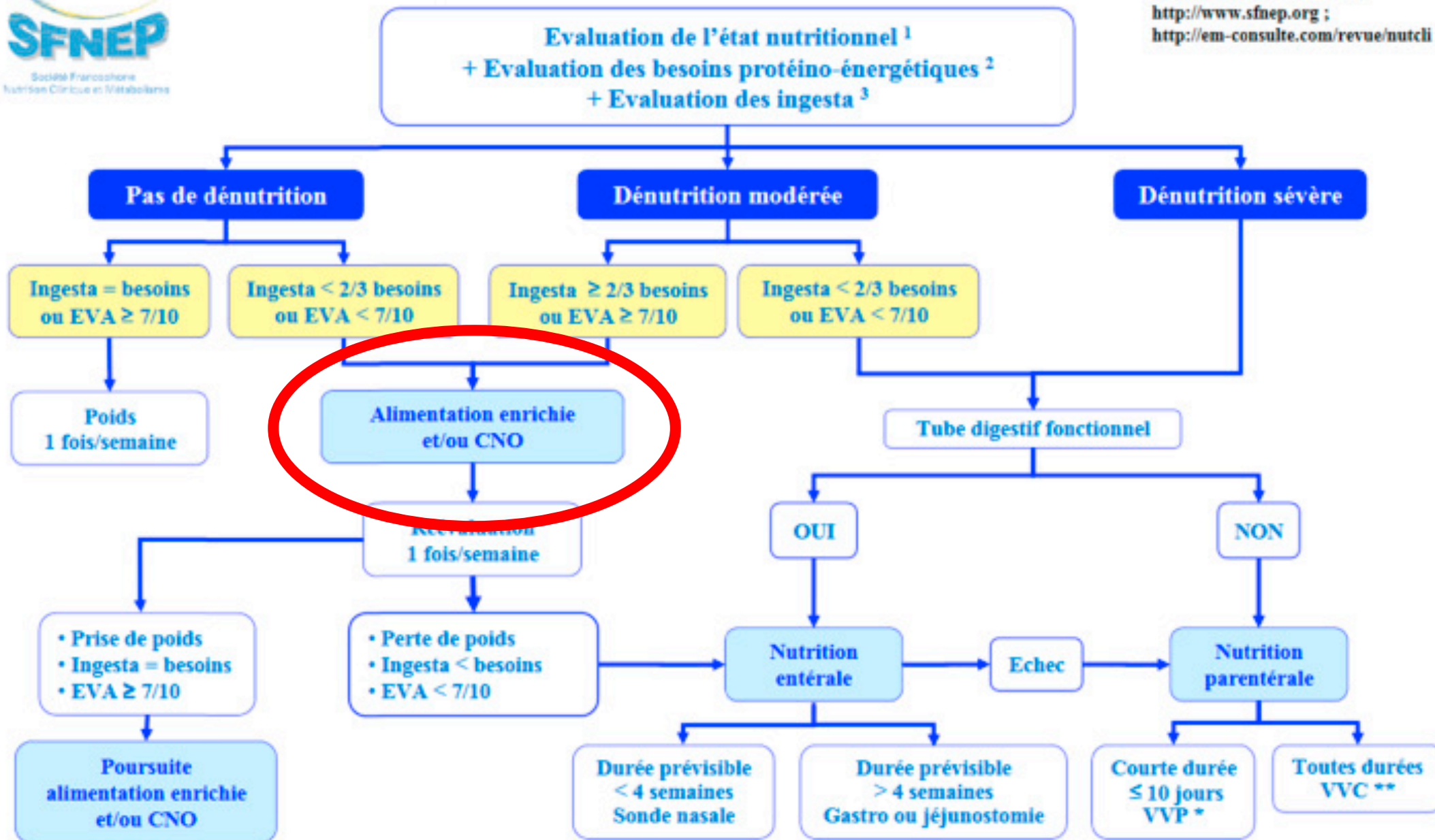
Gout neutre, à aromatiser

De plus en plus stable dans le temps

Viscosité personnalisée

Ne se liquéfie pas en bouche





^{1,2,3} : voir au verso - EVA : échelle visuelle ou verbale analogique - CNO : compléments nutritionnels oraux - VVP : voie veineuse périphérique ; VVC : voie veineuse centrale

* permet rarement de couvrir la totalité des besoins énergétiques - ** sauf PICC (peripherally inserted central catheter) durée d'utilisation limitée à 6 mois.

FRACTIONNEMENT

Objectif : Minimum de temps (fatigabilité) – Maximum énergie

8h



10h



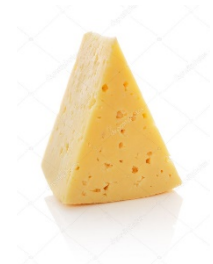
12h



16h



19h



ENRICHISSEMENT « NATUREL »

8h



10h



12h



16h



19h



TOTAL : 420 kcal et 10gr de protéines

EXEMPLES D'ENRICHISSEMENT « NATUREL »

- Lait (entier) en poudre
- Lait concentré (sucré ou non)
- Fromages : fondus ou râpés fins
 - Jaune d'œuf (extra-frais)
- Beurre, margarine, crème fraîche
 - Sauces : mayonnaise,...
- Pates d'amande, noisette, cacahuète
 - Crème fraîche
 - Miel, crème de marron
 - Confiture
 - Chantilly
 - Yaourts à la grecque
 - Parmesan ...
 - ETC

COMPLÉMENTATION ORALE

Si enrichissement naturel insuffisant



Palette de choix – Sucré ou salé – Textures variées

!! EN COMPLEMENT !!

Intérêt proteino énergétique

NUTRITION ENTERALE

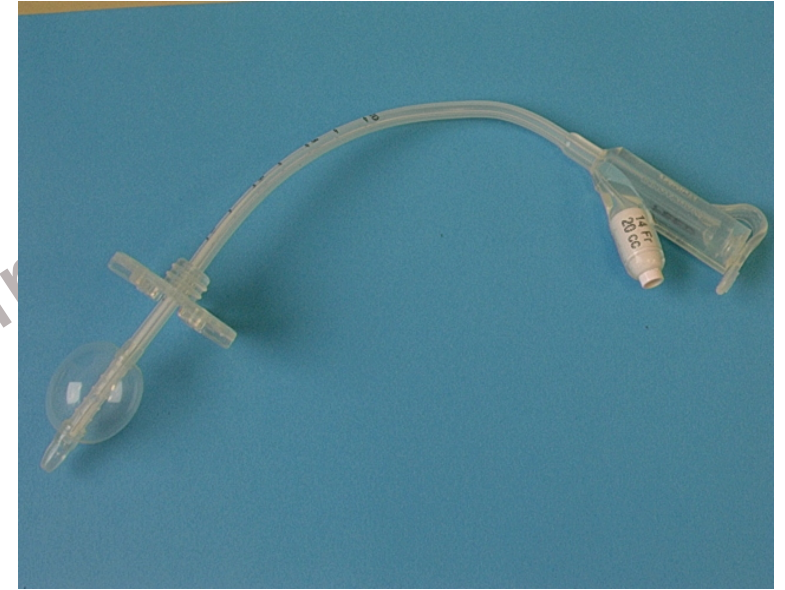
Présentation de la mallette de gastrostomie et matériel

Les + :

- Permet une alimentation mixte
- Réduit la fatigabilité
- Assure la couverture des besoins énergétiques

Les - :

- Vision du corps « médicalisé »
- Peur de la dépendance
- Un pas de plus vers la perte d'autonomie



MERCI DE VOTRE ATTENTION !

QUESTIONS ??

DIU DEGLUTITION TOULOUSE Marine Levy