ThickenUP® clear

Amylase-resistentes
INSTANT-DICKUNGSMITTEL FÜR SPEISEN UND GETRÄNKE

- Bis zu 4-mal ergiebiger als herkömmliche Andickungsmittel
- Amylase-resistent (gleichbleibende Konsistenz auch nach Speichelkontakt)
- Keine Beeinträchtigung von Farbe, Geschmack und Geruch
- Klumpt nicht, dickt nicht nach
- Einfache, einheitliche Dosierung nach IDDSI-Standard*
- Glutenfrei, halal, koscher

Indikationen

Zum Diätmanagement bei Dysphagie (Kau- und Schluckstörungen), z. B. aufgrund von:

- Altersbedingten Veränderungen (verlangsamte Reaktionszeit, Reduktion der Speichelproduktion, Muskelatrophie etc.), kombiniert mit einer Erkrankung: sekundäre Presbyphagie (= krankheitsbedingte Altersschluckstörung)
- Neurologischen Erkrankungen (z. B. Schlaganfall, Morbus Parkinson, Multiple Sklerose, demenzielle Erkrankungen)
- Tumoren und entzündlichen Prozessen des Mund-/Rachen-Raumes
- Nebenwirkungen von Medikamenten (z. B. Schlafmittel, Antidepressiva, Muskelrelaxanzien)

Zur Unterstützung von Schlucktraining.

Hinweise zur Verwendung und Dosierung

Gewünschte Konsistenzstufe *(nach IDDSI-Standard)*: **für 200 ml Flüssigkeit** *(Wasser, Saft*, Tee, Kaffee)*	200 ml Messlöffel	200 ml Sachets/Sticks
1 – leicht dickflüssig	1	1
2 – mäßig dickflüssig	2	2
3 – stark dickflüssig	4	4
4 – extrem dickflüssig	6**	6**

1 Messlöffel = 1 Sachet/Stick = 1,2 g

* Dickungsgrade können je nach Getränke-Hersteller variieren.

** Für IDDSI-Stufe 4: Stark angedickte Flüssigkeiten werden anhand des „Löffel-Kipptests" bewertet.

Nährstoffe

FETT:
ThickenUP® clear ist fettfrei

KOHLENHYDRATE:
Die in ThickenUP® clear enthaltenen Kohlenhydrate kommen zu 100 % aus Maltodextrin

EIWEISS:
Der Eiweißanteil ist mit 1 g/100 g gering

BALLASTSTOFFE:
ThickenUP® clear enthält als Ballaststoff Xanthan

Wichtige Hinweise

- Unter ärztlicher Aufsicht verwenden
- Geeignet ab 3 Jahren
- Nicht als einzige Nahrungsquelle geeignet

	Art.-Nr.	PZN St.	PZN VE
12 x 125 g, Dose	12114002	15241100	15241117
12 x 24 x 1,2 g, Sachets	12382014	15241169	15241175

* IDDSI: International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (www.iddsi.org).

Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät).

ThickenUP®

Instant-Pulver
ZUM ANDICKEN VON FLÜSSIGEN SPEISEN UND GETRÄNKEN

- Geschmacksneutral
- Variabel in der gewünschten Konsistenz
- Klumpt nicht
- Glutenfrei
- Ballaststoffarm

Anwendungsgebiet

ThickenUP® ist ein geschmacksneutrales Andickungspulver, geeignet bei Kau- und Schluckstörungen bei Erwachsenen.

Zur Unterstützung von Schlucktraining.

Hinweise zur Verwendung und Dosierung

Gewünschte Konsistenzstufe *(nach IDDSI-Standard)*: **für 200 ml Flüssigkeit** *(flüssige Speisen und Getränke)*	200 ml Esslöffel
1 – leicht dickflüssig	1,5
2 – mäßig dickflüssig	2
3 – stark dickflüssig	2,5
4 – extrem dickflüssig	3*

1 gestrichener Esslöffel = 4,5 g

* Für Stufe 4: Stark angedickte Flüssigkeiten werden anhand des „Gabel-Tropftests" oder des „Löffel-Kipptests" bewertet.

Nährstoffe

FETT:
Der Fettanteil ist mit < 0,15 g/100 g sehr gering

KOHLENHYDRATE:
Der Kohlenhydratanteil besteht zu 100 % aus leicht verträglicher modifizierter Maisstärke

EIWEISS:
Der Eiweißanteil ist mit < 0,5 g/100 g sehr gering

BALLASTSTOFFE:
Der Ballaststoffanteil ist mit < 1,0 g/100 g gering

	Art.-Nr.	PZN St.	PZN VE
6 x 227 g, Dose	12065168	15241040	15241063