

# CLASSIFICAZIONE DELLE CONSISTENZA DI CIBI/BEVANDE SECONDO GLI STANDARD IDDSI (INTERNATIONAL DIET DYSPHAGIA STANDARDISATION INITIATIVE)

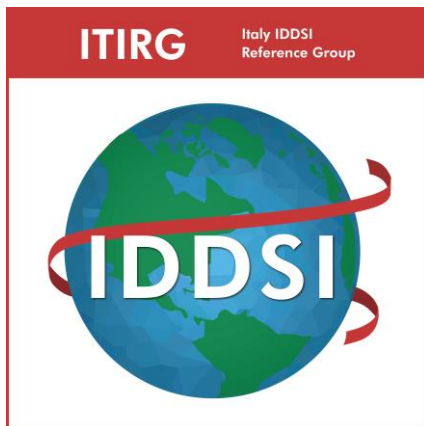
Carlo Pedrolli

Italy IDDSI reference group leader

SSD Dietetica e Nutrizione Clinica

Ospedale Santa Chiara

APSS, TRENTO

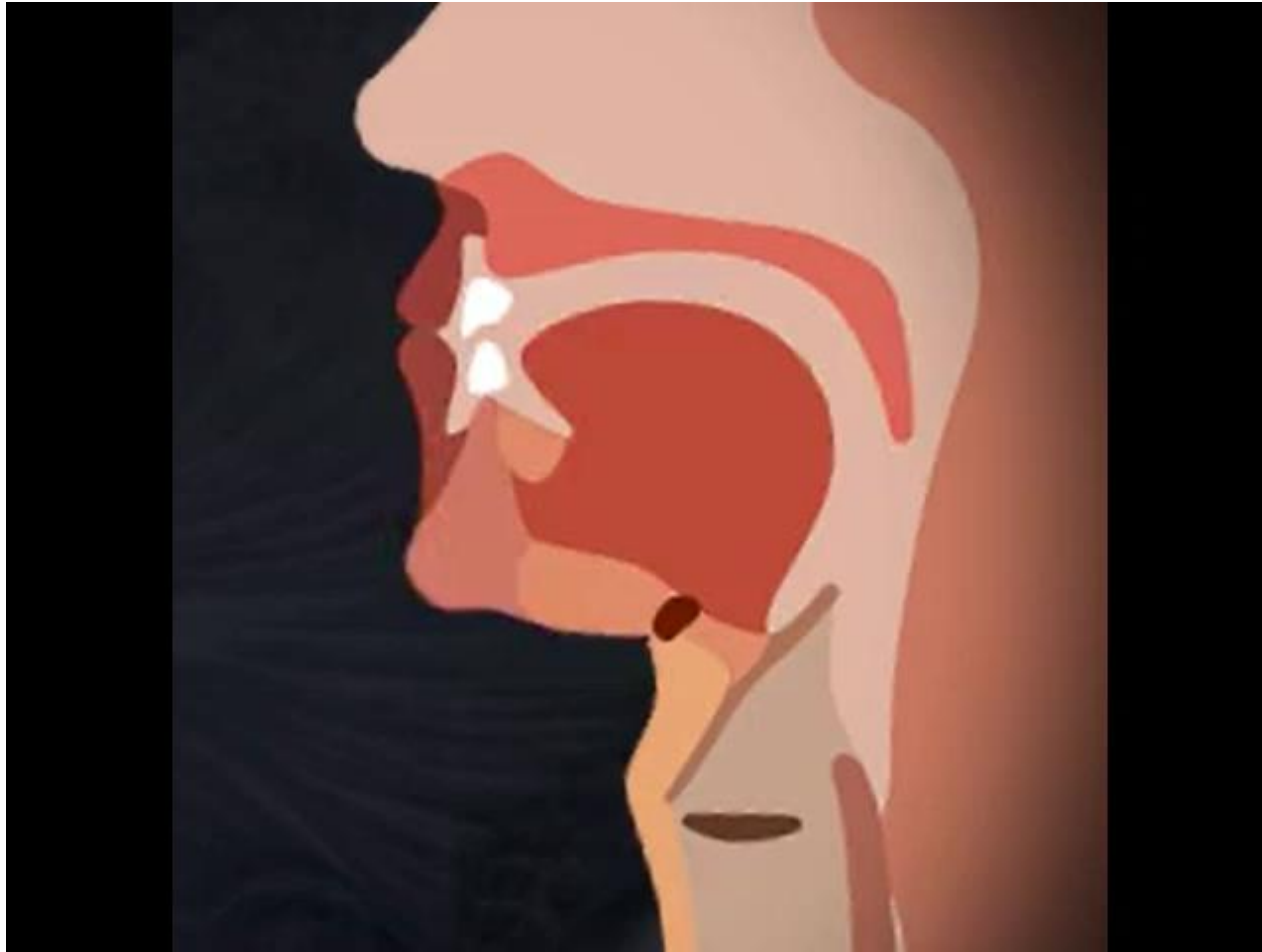




**ITIRG**

Italy IDDSI  
Reference Group

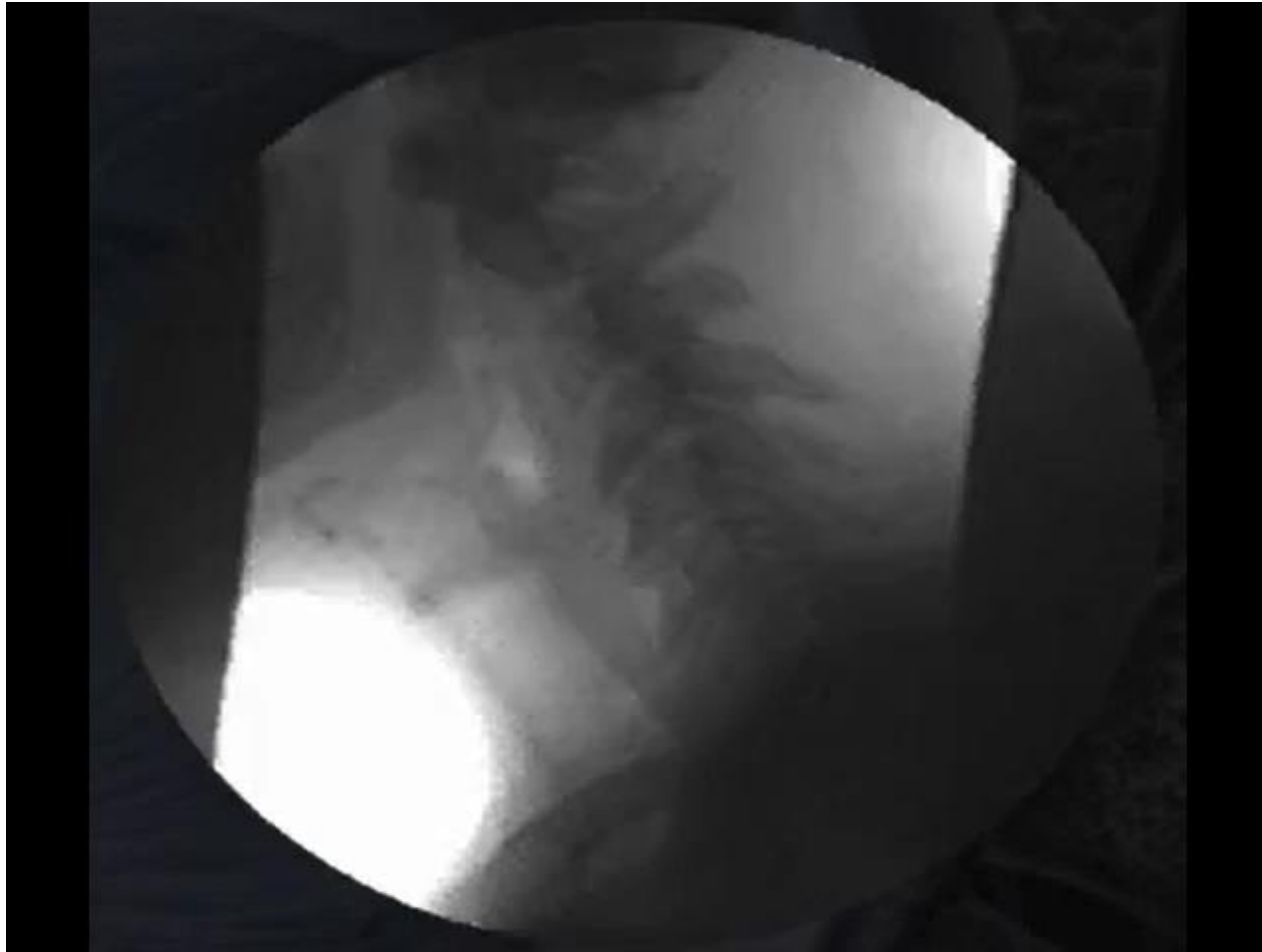




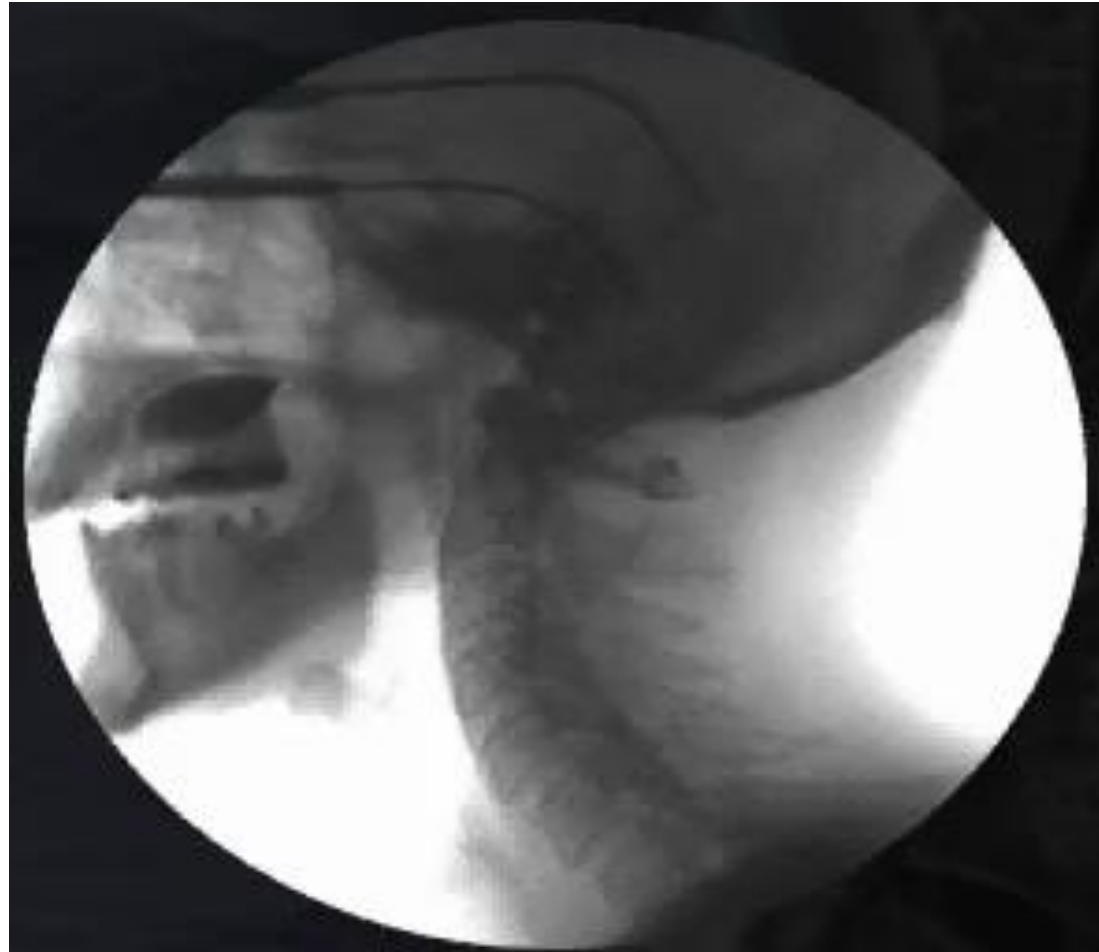
Video credit: Scholten, Russel & Fusion Design (2010), The Dynamic Swallow



Video credit: Scholten, Russel & Fusion Design (2010), The  
Dynamic Swallow



Video credit: Scholten, Russel & Fusion Design (2010), The Dynamic Swallow



*Video credit: Scholten, Russel & Fusion Design (2010)The Dynamic Swallow*

sicurezza

Terminologia condivisa

Tutte le età

Tutti i setting di cura

Tutte le culture





# Board of Directors IDDSI 2024 - 2026



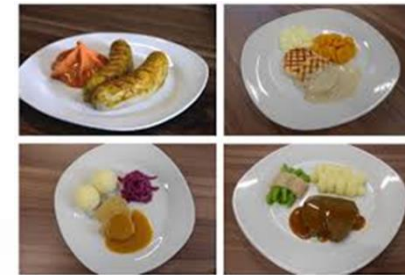


# Lo sviluppo della struttura IDDSI

## Standard nazionali



## Confronto tra I referenti internazionali del Gruppo IDDSI



## revisioni sistematiche



# **The Need for International Terminology and Definitions for Texture-Modified Foods and Thickened Liquids Used in Dysphagia Management: Foundations of a Global Initiative**

**Julie A. Y. Cichero • Catriona Steele • Janice Duivesteyn • Pere Clavé •  
Jianshe Chen • Jun Kayashita • Roberto Dantas • Caroline Lecko •  
Renee Speyer • Peter Lam • Joseph Murray**

Dysphagia

DOI 10.1007/s00455-014-9578-x

ORIGINAL ARTICLE

# The Influence of Food Texture and Liquid Consistency Modification on Swallowing Physiology and Function: A Systematic Review

Catriona M. Steele · Woroud Abdulrahman Alsanei · Sona Ayanikalath · Carly E. A. Barbon · Jianshe Chen · Julie A. Y. Cichero · Kim Coutts · Roberto O. Dantas · Janice Duivestein · Lidia Giosa · Ben Hanson · Peter Lam · Caroline Lecko · Chelsea Leigh · Ahmed Nagy · Ashwini M. Namasivayam · Weslania V. Nascimento · Inge Odendaal · Christina H. Smith · Helen Wang

Received: 24 July 2014 / Accepted: 10 September 2014

© The Author(s) 2014. This article is published with open access at [Springerlink.com](http://Springerlink.com)



ORIGINAL ARTICLE

# Development of International Terminology and Definitions for Texture-Modified Foods and Thickened Fluids Used in Dysphagia Management: The IDDSI Framework

**Julie A. Y. Cichero<sup>1,2</sup> · Peter Lam<sup>1,3,4</sup> · Catriona M. Steele<sup>1,5,6</sup> · Ben Hanson<sup>1,7</sup> · Jianshe Chen<sup>1,8</sup> · Roberto O. Dantas<sup>1,9</sup> · Janice Duivestein<sup>1,10,11</sup> · Jun Kayashita<sup>1,12</sup> · Caroline Lecko<sup>1,13</sup> · Joseph Murray<sup>1,14</sup> · Mershen Pillay<sup>1,15,16</sup> · Luis Riquelme<sup>1,17,18</sup> · Soenke Stanschus<sup>1,19</sup>**

Received: 2 August 2016 / Accepted: 8 November 2016

© The Author(s) 2016. This article is published with open access at Springerlink.com

# Classificazione IDDSI



Standardizzazione  
della terminologia,  
descrizione e  
metodi dei test,

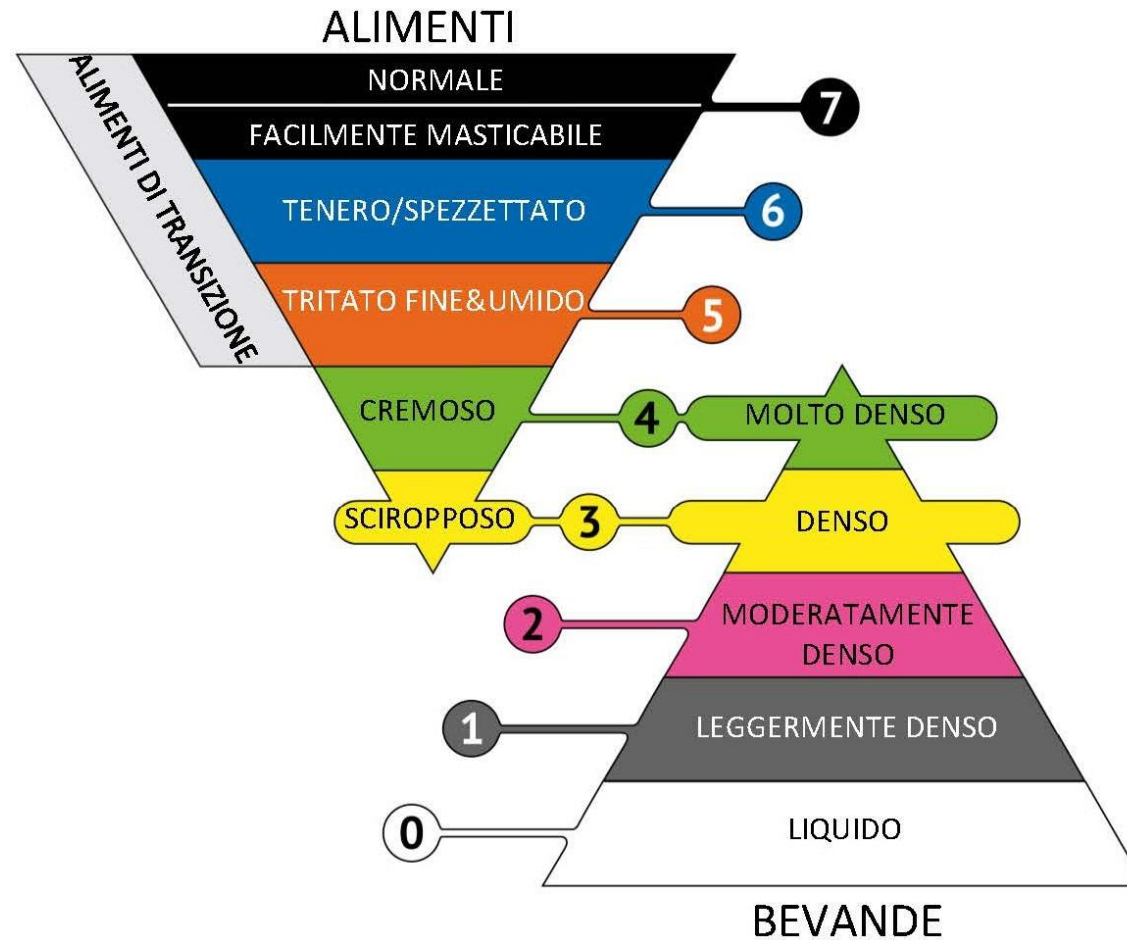
NON E' una  
'prescrizione'

# Classificazione aggiornata (2019)





# Classificazione aggiornata (2019): traduzione L. Andrini



# IDDSI per bambini



# IDDSI per bambini

Changing from pediatric to adult particle sizes: Autopsy data: food particle size, textures and shapes

Brodsky et al. (1996) Anesth Analg, 82:861-864; Berzlanovich et al. (1999) A J Med, 107: 351-355; Markenson (2002) Pediatric Pre-Hospital Care

Ridurre al minimo il rischio di soffocamento: pezzi di cibo molto piccolo che non vadano ad occludere la trachea.



## Quando effettuare il passaggio da una particella pediatrica ad una particella adulta?

Quando i bambini sono fisicamente grandi, (come ad esempio quando a seconda del peso cambia il seggiolino dell'auto) oppure al momento della pubertà: (ragazze 10-14 anni; ragazzi 12-16 anni)

- Su raccomandazione del medico di una crescita tracheale sufficiente da ridurre il rischio di soffocamento

### diametro tracheale

Popolazione pediatrica:  
20 mesi, 4-6.5mm  
18-36 mesi, 7-8mm

Infant



Popolazione adulta:  
Adulti maschi, 15-27mm  
Adulti femmine, 13-25mm

Adult



# Misure oggettive



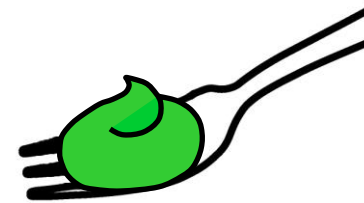
Quanto è spesso “spesso”?  
Quanto è morbido “morbido”?  
Quanto è piccolo “piccolo”?



IDDSI include misurazioni specifiche che riducono al minimo la necessità di un giudizio personale/soggettivo

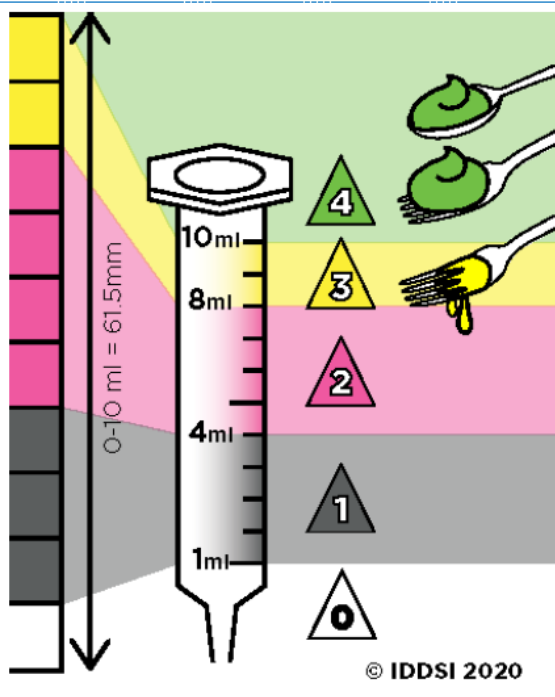
Le prove per la classificazione degli alimenti:




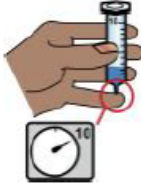
- Devono essere basate sulle migliori evidenze
- Devono essere semplici, pratiche e ripetibili per tutte le culture
- Devono essere affidabili e precise



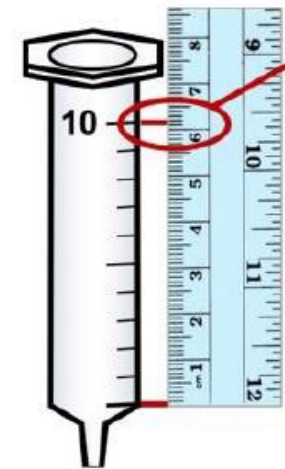
# Il test di flusso IDDSI è obiettivo ed è usato per definire i “livelli” IDDSI

Livello 4: Usa il Test della Forchetta o il Test del Cucchiaino inclinato.



			
<p>1. Rimuovere lo stantuffo Posizionare il dito mignolo qui.</p>	<p>2. Sigillare l'ugello con il dito e riempire fino a 10 ml.</p>	<p>3. Rimuovi il dito dall'ugello e cronometra con un timer.</p>	<p>4. Richiudi dopo 10 secondi.</p>

La siringa deve essere da 10 ml e dalla tacca “0” alla tacca “10” ci devono essere 61,5 mm




# Istruzioni test di flusso IDDSI



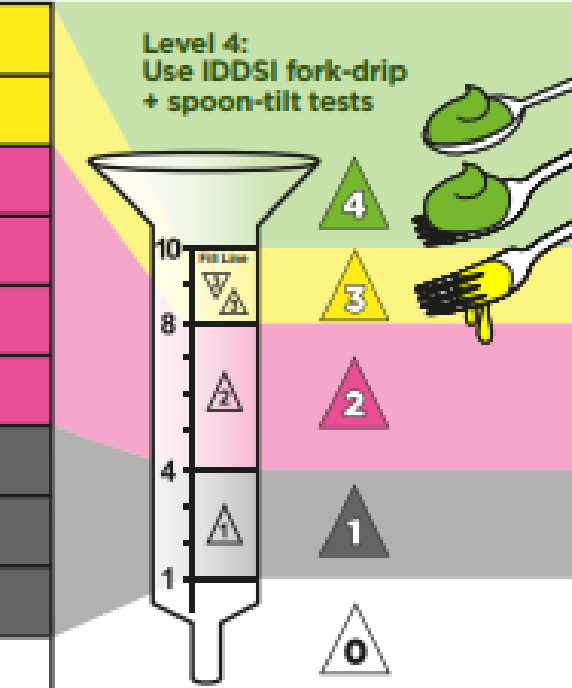


# Dalla siringa all'imbuto IDDSI: un passaggio di risparmio e sostenibilità

 [www.iddsi.org](http://www.iddsi.org)

## Flow Test

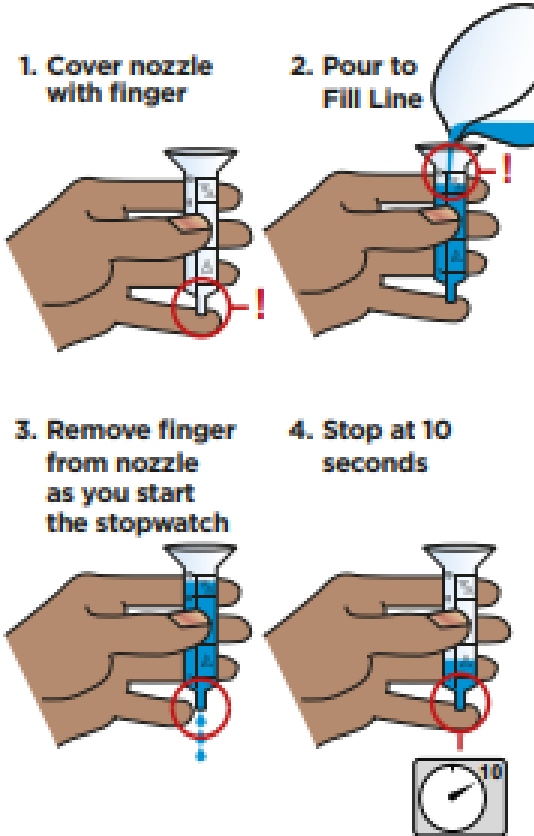
IDDSI level depends on liquid remaining after 10 seconds flow.



**Level 4:**  
Use IDDSI fork-drip  
+ spoon-tilt tests

© IDDSI 2023

1. Cover nozzle with finger
2. Pour to Fill Line
3. Remove finger from nozzle as you start the stopwatch
4. Stop at 10 seconds



**Turn over to check IDDSI level**

**1** SLIGHTLY THICK

**2** MILDLY THICK

**3** MODERATELY THICK  
**3** LIQUIDISED

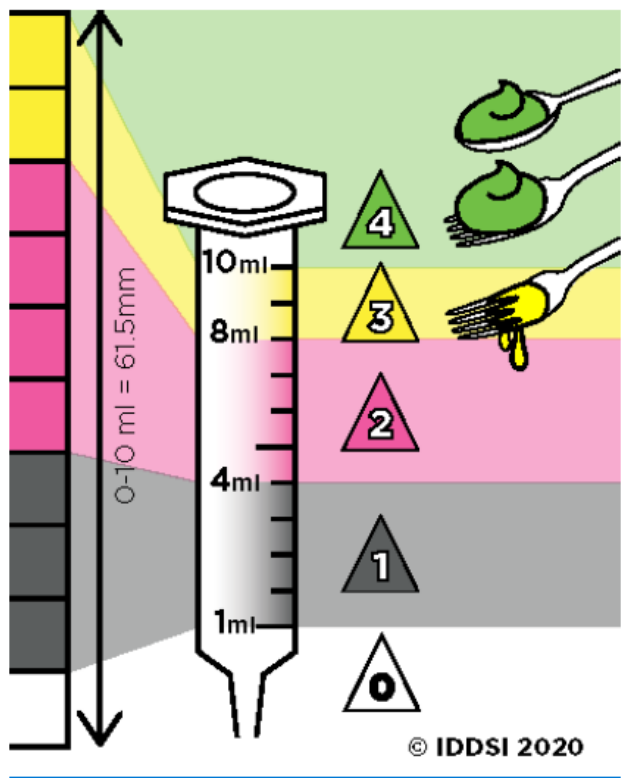




SCIROPOSO  
DENSO



### Step 1: test flusso



10 ml rimangono  
o 1-2 ml dopo 10  
s di flusso



### Step 2: test gocciolamento forchetta IDDSI

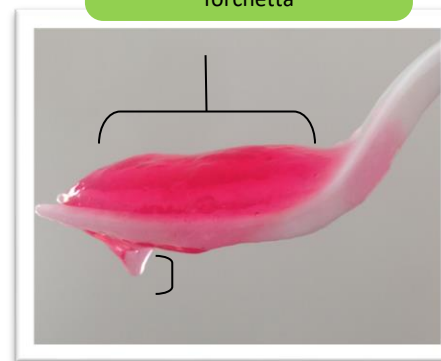


SCIROPOSO  
DENSO

Cade lentamente o gocciola a filo,  
attraverso i rebbi di una forchetta.

oppure

Il bolo resta a forma di  
piccolo cumulo sulla  
forchetta



CREMOSO  
MOLTO DENSO

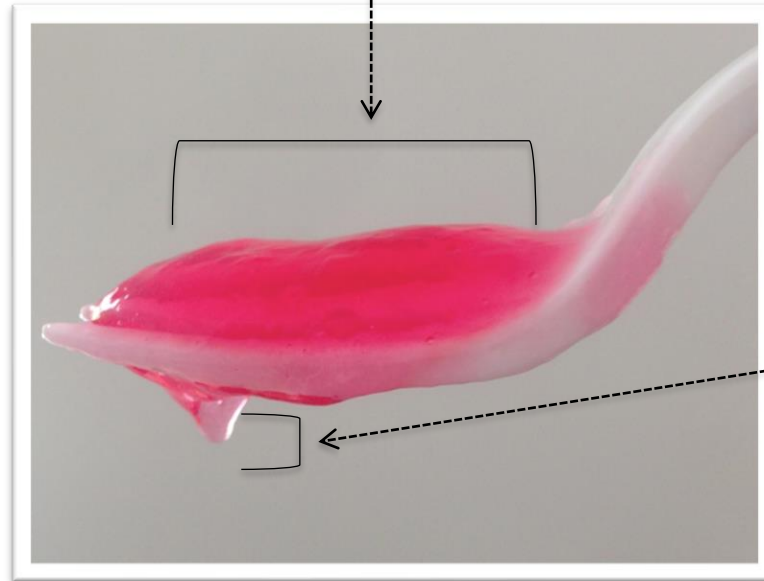
Una piccola quantità di  
cibo può oltrepassare i  
rebbi pur senza gocciolare

## **IDDSI Fork Drip Test – Level 3 Moderately Thick**



## CREMOSO MOLTO DENSO

Il liquido estremamente denso o una  
purea formano un cumulo sopra la  
forchetta



Una piccola quantità di cibo può  
oltrepassare i rebbi pur senza  
gocciolare

- ✓ Non ci sono grumi
- ✓ Non richiede masticazione
- ✓ Non è appiccicoso
- ✓ Tiene la forma sul cucchiaio
- ✓ Cade tutto insieme se il cucchiaio è inclinato, tiene la forma sul piatto, si spande molto lentamente

**NON** scorre e non gocciola continuamente  
attraverso i rebbi della forchetta

# Test del cucchiaino inclinato



**CREMOSO**  
**MOLTO DENSO**



Il test del cucchiaino IDDSI determina la  
Coesività e l'adesività del cibo

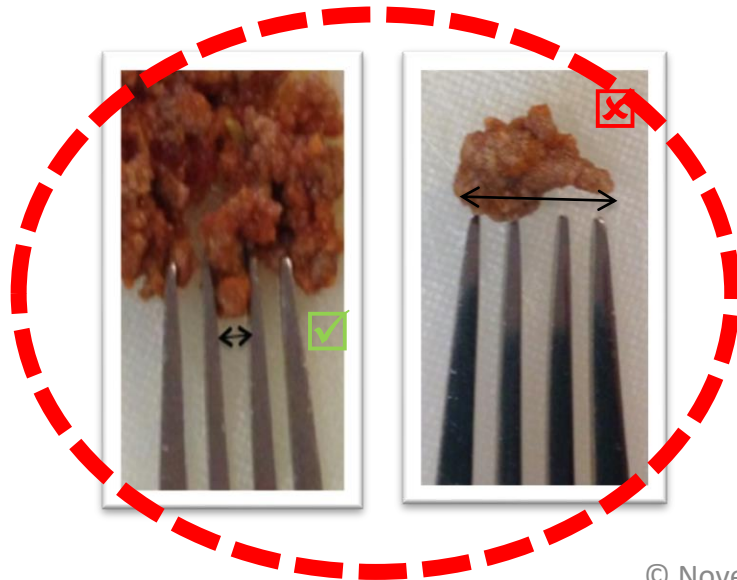
Per la sicurezza della deglutizione il bolo  
dovrebbe essere sufficientemente coeso da  
mantenere la sua forma ma non appiccicoso



# Level 4 Extremely Thick

IDDSI Spoon Tilt Test

- ✓ Morbido e umido senza residuo liquido
- ✓ È richiesta una masticazione minima
- ✓ I singoli pezzi possono essere schiacciati con la lingua
- ✓ I singoli pezzi possono essere facilmente schiacciati esercitando una piccola pressione con una forchetta
- ✓ Si può prendere con una forchetta senza sgocciolamento di liquido o caduta di pezzi dai rebbi



Dimensioni delle single particelle  
4mm per gli adulti  
2mm per I bambini

4 mm è la distanza tra i rebbi della  
forchetta comune

## **Level 5 – Minced & Moist**

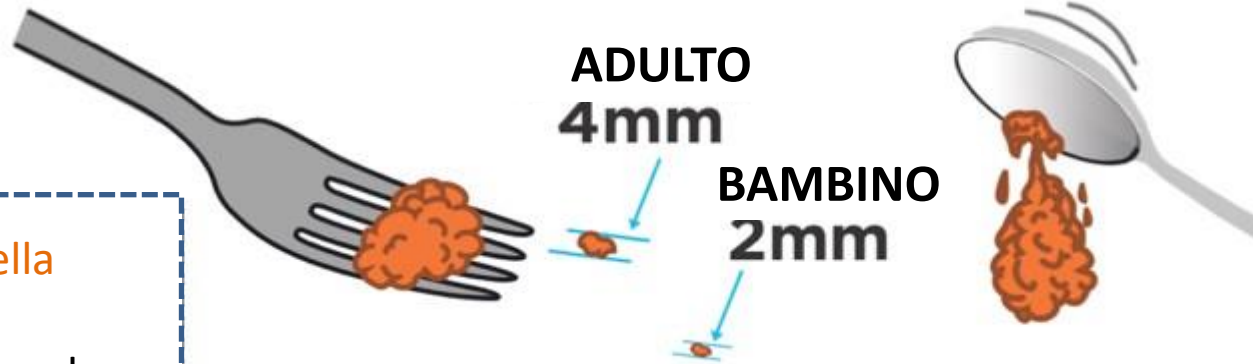
---

**IDDSI Fork Pressure Test**  
**Meat**

# Test di pressione della forchetta & test del cucchiaino inclinato

**5**

**TRITATO FINE E UMIDO**



## Test di pressione della forchetta

Per gli adulti la dimensione delle particelle è di 4 mm, che corrisponde all'incirca allo spazio tra i rebbi di una comune forchetta

## Test del cucchiaino inclinato IDDSI

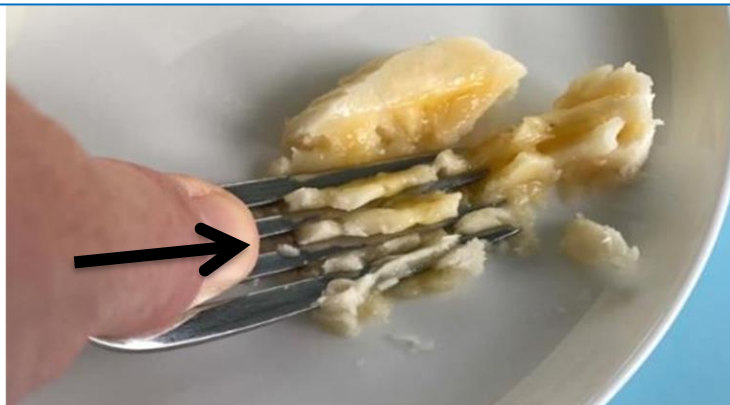
Un cibo del livello 5, triturato e umido deve superare entrambi test

Intended for general information

- ❖ Pezzi molto piccoli delle dimensioni di:
  - ❑ **1,5 cm x 1,5 cm per gli adulti** ( circa la dimensione del pollice di un adulto)
  - ❑ **8 mm x 8 mm per i bambini**
- ❖ La masticazione è necessaria
- ❖ E ' necessaria la forza e il controllo della lingua per masticare e spostare il bolo all'interno della bocca
- ❖ I pezzi si devono poter tagliare con la forchetta



## Test di pressione della forchetta



- ❖ Schiacciare i pezzi di cibo con una forchetta finchè l'unghia del pollice non diventa bianca
- ❖ Il cibo si deve facilmente schiacciare e non ritornare alla forma originale dopo la pressione subita

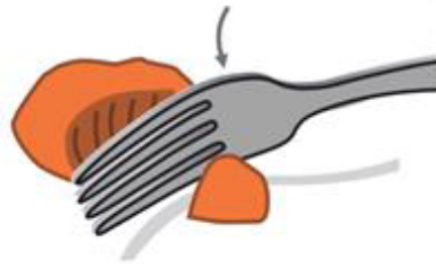
# IDDSI tests – Livello 6 tenero – spezzettato video dimostrativo



# FACILMENTE MASTICABILE

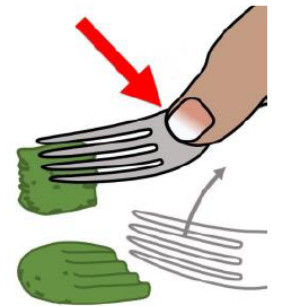
- Questi cibi si possono tagliare in pezzi piccoli con la pressione della forchetta o del cucchiaio
- Quando un pezzetto delle dimensioni di un pollice (1,5 cm x 1,5 cm) viene schiacciato con la forchetta o con il cucchiaio con una pressione tale da rendere bianca l'unghia, il cibo si sfalda e cambia forma senza riacquistarla al termine della pressione.

- ✓ Sono inclusi solidi e liquidi di consistenze doppie e miste
- ✓ Alimenti quotidiani normali di consistenza morbida/tenera appropriati allo sviluppo e all'età. La masticazione è necessaria.
- ✓ Questi alimenti si possono mangiare in qualsiasi modo
- ✓ A livello 7 non ci sono restrizioni per le dimensioni delle particelle
- ✓ Non sono però compresi alimenti: duri, (hard e tough come si traducono? Noi abbiamo unificato duri), gommosi, fibrosi, croccanti, friabili, contenenti semi, bucce



*Deve facilmente rompersi con il lato della forchetta o del cucchiaio*

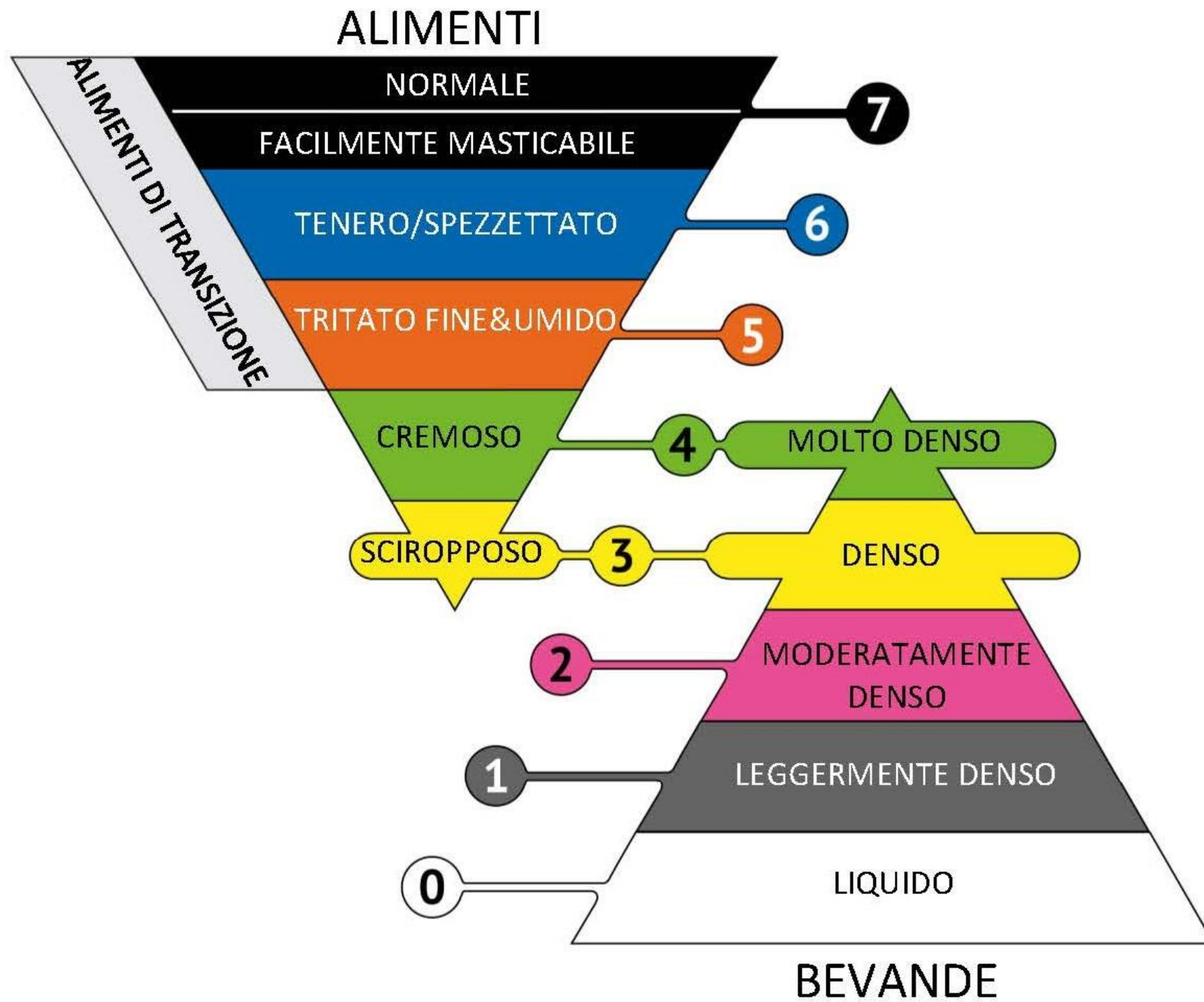
**Gli alimenti del Livello Facilmente Masticabile devono spezzarsi facilmente con il lato della forchetta o di un cucchiaio e superare il Test di Pressione della Forchetta!**



*L'unghia diventa bianca. Cibo schiacciato che al rilascio della pressione non riprende la forma originale*

- Non ci sono restrizioni sulle dimensioni delle particelle
- Include tutte le consistenze
- La masticazione è necessaria
- La forza ed il controllo della lingua sono necessari per masticare e spostare il cibo all'interno della bocca





# Cibi di transizione

Gisel (1991) Dev Med Child Neurol, 33: 69-79; Dovey (2013) Dysphagia, 28: 501-510.

- Il cibo inizia da una consistenza (es. Solido) e si modifica in un'altra consistenza idratando (saliva o acqua) o cambiando temperatura (calore).
- È richiesta una masticazione minima
- La pressione della lingua è sufficiente a tagliarlo quando è stato modificato dall'idratazione o dal cambiamento della temperatura
- Il cibo di transizione si utilizza nell'apprendimento o nella riabilitazione delle abilità di masticazione



## Article

# Multidisciplinary Assessment and Individualized Nutritional Management of Dysphagia in Older Outpatients

Nikolina Jukic Peladic <sup>1,†</sup>, Paolo Orlandoni <sup>2,\*</sup>, Mirko Di Rosa <sup>3</sup>, Giulia Giulioni <sup>1</sup>, Laura Bartoloni <sup>1</sup> and Claudia Venturini <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Vivisol srl, Clinical Nutrition Unit, National Institute of Health and Science on Aging, IRCCS INRCA Ancona, Via della Montagnola 81, 60127 Ancona, Italy

<sup>2</sup> Clinical Nutrition Unit, National Institute of Health and Science on Aging IRCCS INRCA Ancona, Via della Montagnola 81, 60127 Ancona, Italy

<sup>3</sup> Unit of Geriatric Pharmacoepidemiology and Biostatistics, National Institute of Health and Science on Aging, IRCCS INRCA Ancona, Via Santa Margherita 5, 60124 Ancona, Italy

\* Correspondence: p.orlandoni@inrca.it; Tel: +39-(0)-71-8003653

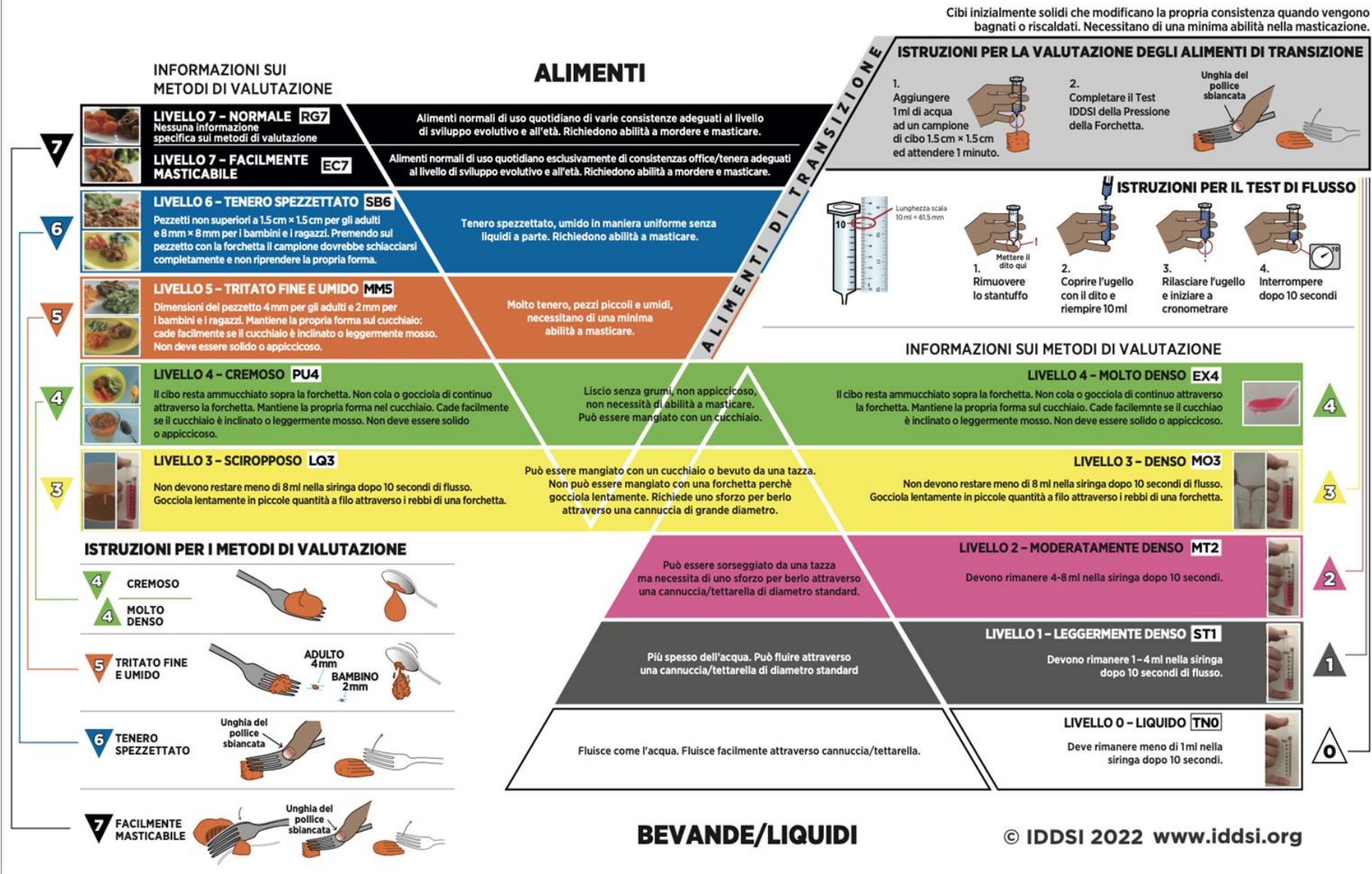
† These authors contributed equally to this work.

Nutrients **2023**, *15*, 1103

**Table 4.** Textures of foods and drinks after dysphagia and nutritional status assessment: IDDSI framework; relative frequencies (%).

FOODS		DRINKS	
7	14.0%	4	17.1%
6	18.1%	3	7.3%
5	16.9%	2	11.4%
4	51.0%	1	5.7%
3	0.0%	0	58.5%





# IDDSI e IDDSI Functional Diet Scale (IDDSI-FDS)

IDDSI non è una prescrizione di una dieta ma la descrizione della consistenza di un cibo (solido) e di un liquido (addensato)

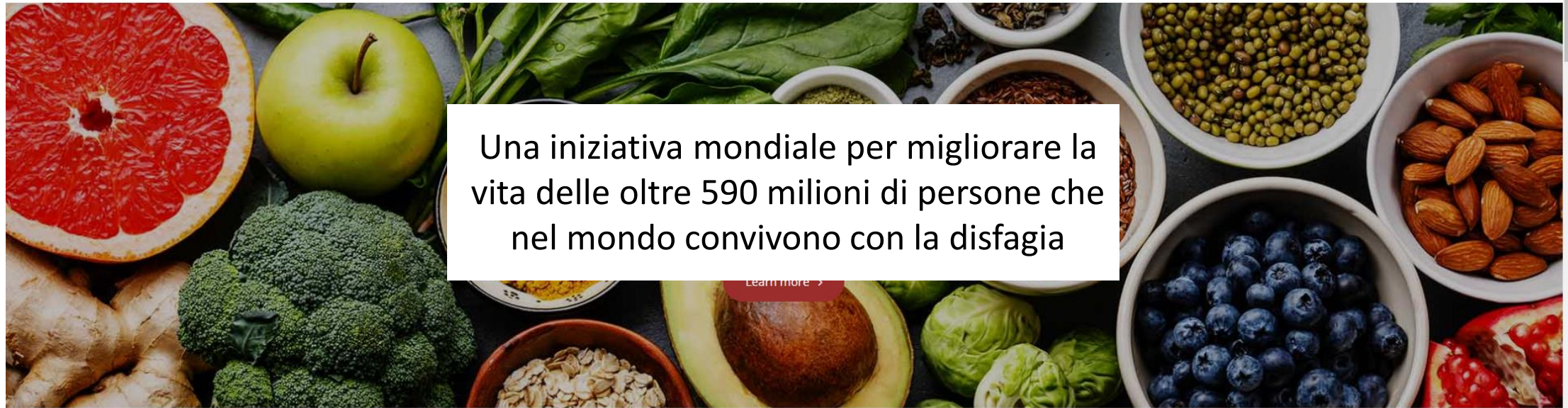
Tuttavia è possibile utilizzare i livelli IDDSI per derivare un indice **IDDSI Functional Diet Scale** che misura la severità della disfagia in base alle limitazioni della dieta necessarie per un paziente

Si parte dal livello permesso del cibo, poi si identifica il livello permesso per i liquidi

Il numero dei livelli permessi fra solidi e liquidi indica la limitazione o meno di consistenze; maggiore il numero, maggiore il numero di livelli permessi, maggiore la libertà di scelta del paziente fra i vari livelli



# IDDSI Website: <http://iddsi.org>



Una iniziativa mondiale per migliorare la vita delle oltre 590 milioni di persone che nel mondo convivono con la disfagia

[Learn more >](#)

## Upcoming Events

[See All >>](#)



**食物と飲料の分類およびテスト方法 成人と小児**

Temas - 方法の試視

**食物**

トランジショナルフードの食品テストの方法

フロアテストの方法

**LA CLASSIFICATION ET LES MÉTHODES DE MESURE DES ALIMENTS ET BREUVAGES ADULTES ET PÉDIATRIE**

**ALIMENTS**

**INFORMATIONS SUR LES MÉTHODES DE MESURE**

- NIVEAU 7 - RÉGULIER [D07]**: Aliments standards qu'on trouve dans les magasins. Ils sont adaptés à l'âge ou au stade de développement. Capacité à croquer et à mâcher requise.
- NIVEAU 6 - PETITE BOUCHEE MOLLE [S06]**: Niveaux de texture solide et ferme qui changent de texture lorsqu'ils sont humidifiés ou réchauffés. Capacité de mastication minimale requise.
- NIVEAU 5 - HACHE ET HUMECTE [M05]**: Aliments standards qu'on trouve dans les magasins. Ils sont adaptés à l'âge ou au stade de développement. Capacité à croquer et à mâcher requise.
- NIVEAU 4 - PURÉE [P04]**: L'aliment est mou et homogène. Il ne change pas de texture lorsqu'il est humidifié ou réchauffé.
- NIVEAU 3 - LIQUÈNE [L03]**: Plus de 8 mL restant dans le seringage après 10 secondes d'écoulement. S'écoule facilement en bonne quantité entre les dents d'une fourchette.

**INSTRUCTIONS DE TEST POUR LES ALIMENTS**

- PURÉE**: Plus épais que du miel. Peut être mangé avec un ustensile standard (fourchette).
- TRÈS ÉPAIS**: L'ongle du pouce devient blanc.
- HACHE & HUMECTE**: L'ongle du pouce devient blanc.
- PETITE BOUCHEE MOLLE**: L'ongle du pouce devient blanc.
- FACILE À MASTIGUER**: L'ongle du pouce devient blanc.

**BREUVAGES / LIQUIDES**

- NIVEAU 2 - LÉGÈREMENT ÉPAIS [M02]**: Plus de 8 mL restant dans le seringage après 10 secondes d'écoulement.
- NIVEAU 1 - À PEINE ÉPAIS [E01]**: 1 à 4 mL restant dans le seringage après 10 secondes d'écoulement.
- NIVEAU 0 - TRÈS FLUIDE [T00]**: Moins de 1 mL restant dans le seringage après 10 secondes d'écoulement.

**Prueba para alimentos**

**Prueba de Flujo**

**測試參考圖卡**

www.iddsi.org

© IDDSI 2020

**اختبار التدفق**

يعتمد معدل IDDSI على السائل لتبقى بعد تدفق 10 ثوان

1. إزالة الكيس  
2. قمر بقطعة التونة بأصبعك وإدخالها في الفم  
3. حرر الفوهة وقم بتشغيل عداد الساعة (موقت)  
4. توقف عند مرور 10 ثوان

أقارب للتحقق من مستوى IDDSI

**Fließtest**

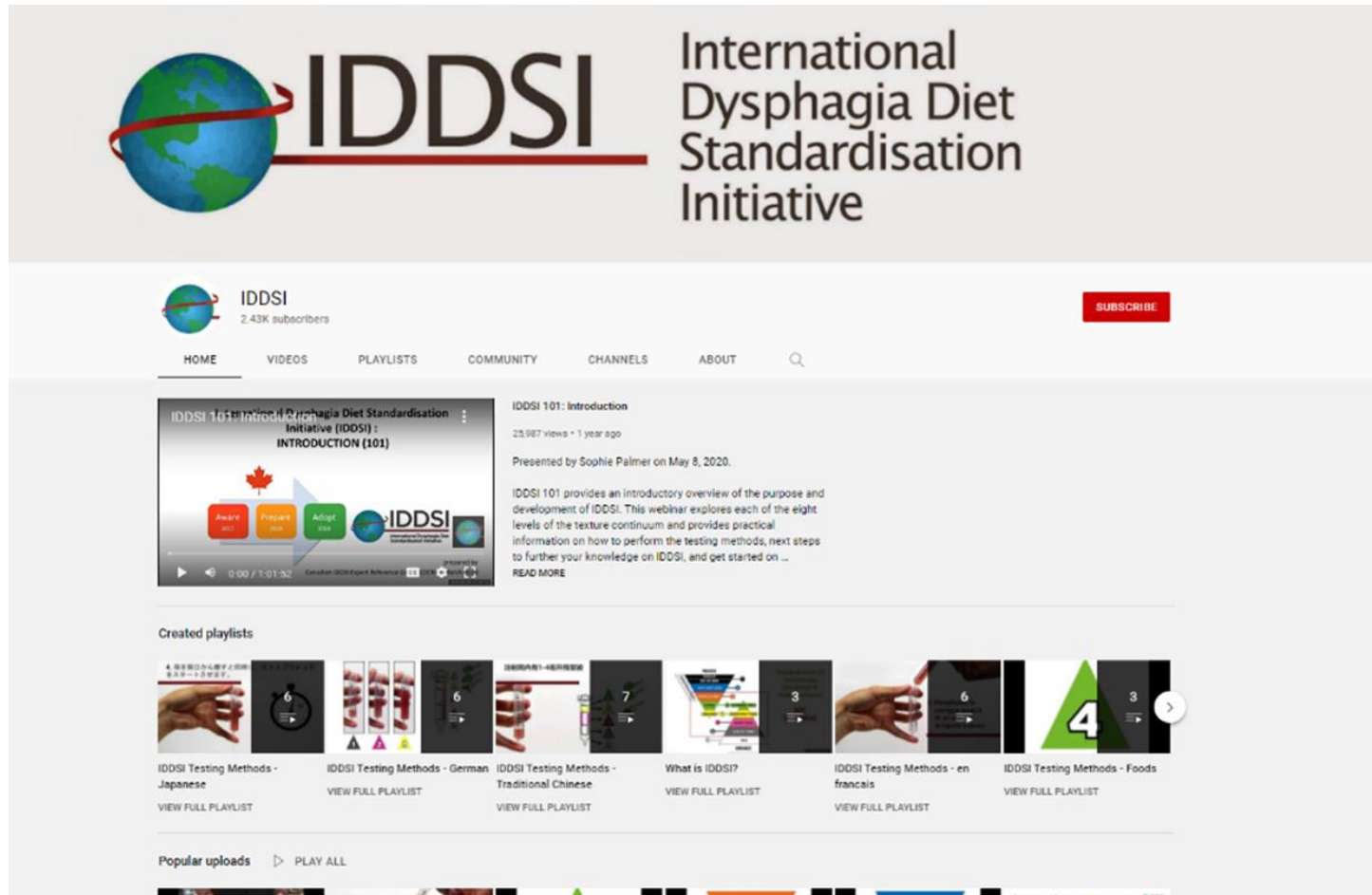
Die IDDSI-Stufe hängt von der Flüssigkeitsmenge ab, die nach 10 Sekunden Durchfluss in der Spritze verbleibt

1. Kolben entfernen  
2. Untere Spritzenöffnung mit dem Finger abdecken und 10 ml Testflüssigkeit einfüllen  
3. Finger von der Öffnung entfernen und Stoppuhr oder Timer starten  
4. Nach 10 Sekunden untere Spritzenöffnung wieder mit dem Finger verschließen

Umdrehen u. überprüfen Sie die IDDSI-Stufe



# Canale YouTube IDDSI



The screenshot shows the YouTube channel page for IDDSI. At the top left is the IDDSI logo (a globe with a red swoosh) and the text "International Dysphagia Diet Standardisation Initiative". Below this is a navigation bar with "HOME", "VIDEOS", "PLAYLISTS", "COMMUNITY", "CHANNELS", and "ABOUT". A "SUBSCRIBE" button is visible on the right. The main content area features a video player for "IDDSI 101: Introduction" with a thumbnail showing a flowchart with steps: "Aware", "Prepare", "Adapt", and "IDDSI". The video description states: "IDDSI 101 provides an introductory overview of the purpose and development of IDDSI. This webinar explores each of the eight levels of the texture continuum and provides practical information on how to perform the testing methods, next steps to further your knowledge on IDDSI, and get started on ...". Below the video are "Created playlists" including "IDDSI Testing Methods - Japanese", "IDDSI Testing Methods - German", "IDDSI Testing Methods - Traditional Chinese", "What is IDDSI?", "IDDSI Testing Methods - en français", and "IDDSI Testing Methods - Foods". At the bottom, there is a "Popular uploads" section with a "PLAY ALL" button.

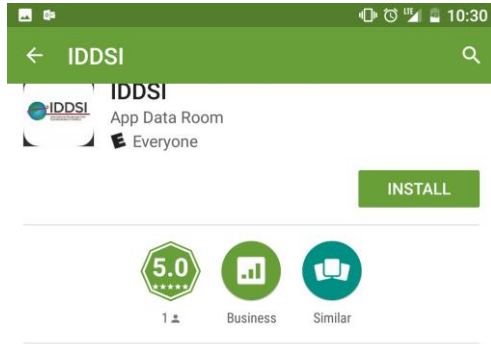
Qui trovi materiale illustrativo,  
webinar in diretta e registrati

Per accedere.....

<https://iddsi.org/Resources/Videos/Introduction-to-IDDSI>

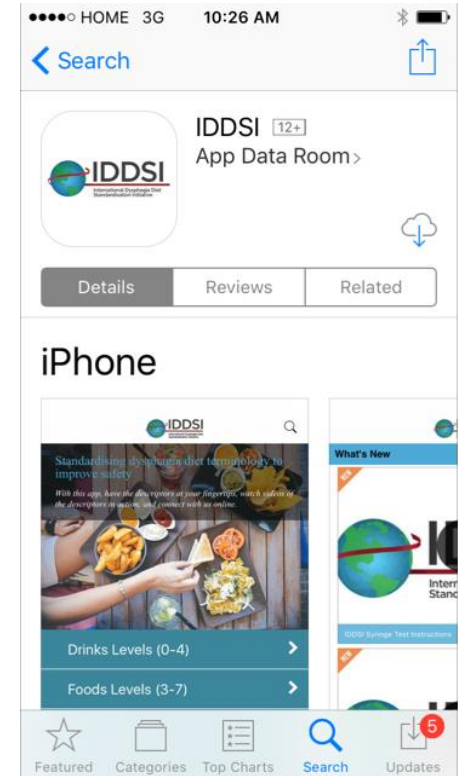
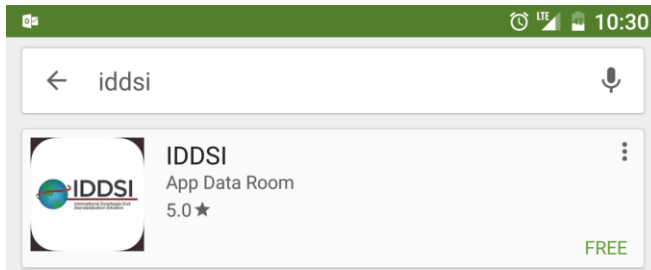
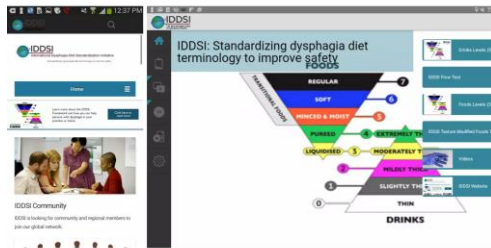
# IDDSI sul tuo cellulare: la App IDDSI

Sia per Android & iOS  
 Android & iOS per for  
 Smartphone & IPAD



The IDDSI framework available for Android users.

READ MORE



# Accreditatevi per avere la Newsletter IDDSI



## Get in touch with us!

We're always happy to receive your questions. However, as a volunteer organization, we're not always able to answer them on an individual basis. We receive hundreds of questions a month and we try to address them in our monthly e-bite. As such, we highly recommend exploring our Resources and FAQ pages before submitting a question or comment.

[Contact Us >](#)

### Navigation

- [> Home](#)
- [> IDDSI Framework](#)
- [> Resources](#)
- [> FAQ](#)
- [> News](#)
- [> Contact](#)
- [> Terms of Use](#)

### Newsletter

We won't spam you. Click here to receive our monthly e-bites.

[Sign Up >](#)



# Domande?

**Platinum Sponsors**

**Gold Sponsors**

**Silver Sponsors**

**Bronze Sponsors**

Basic American Foods • Evolution Group • BD • CuraProducts GmbH  
Dr. Oetker Professional • Leahy IFP • Lyons Magnus • IOPI Medical • Rubicon Pure • Shalit Foods