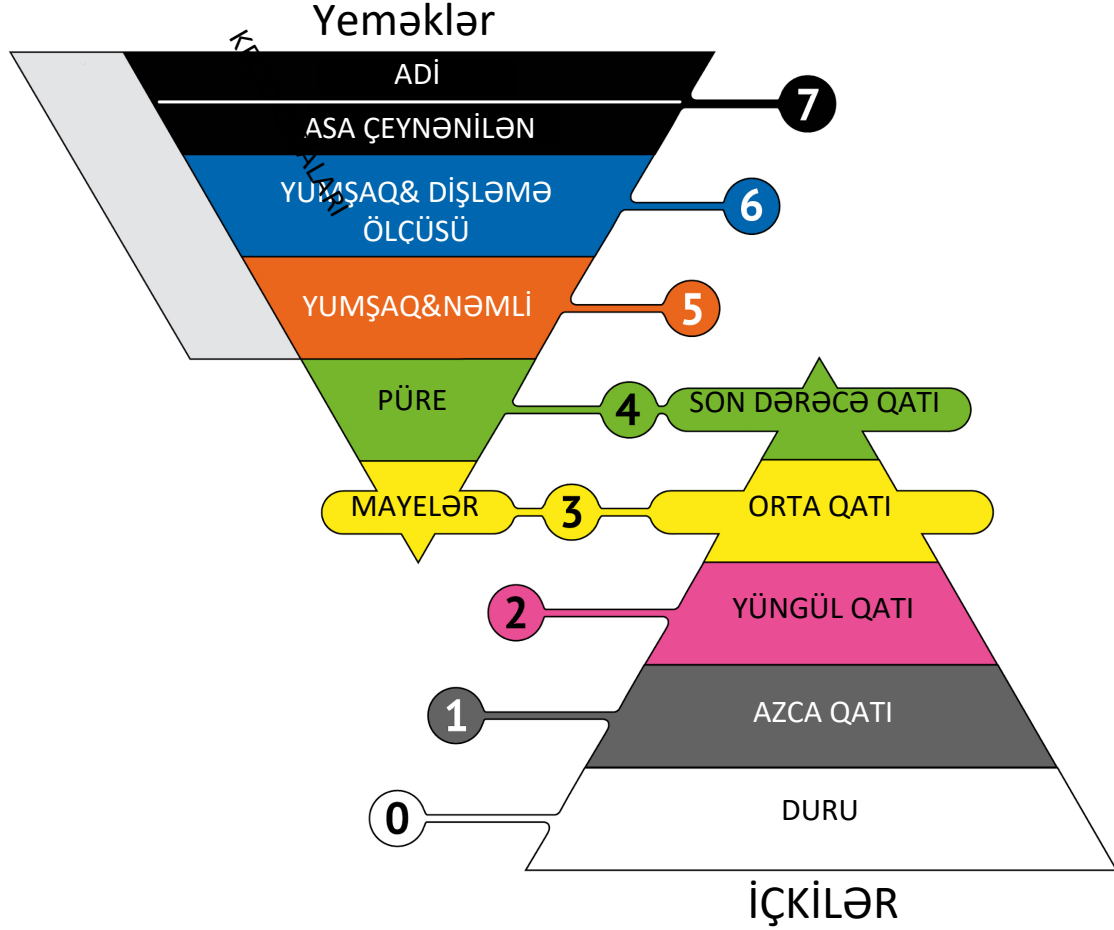


IDDSI

International Dysphagia Diet
Standardisation Initiative
www.iddsi.org



Tam IDDSI Çərçivəsi Ətraflı təriflər 2.0 | 2019

IDDSI Çərçivəsi və Deskriptorları aşağıdakı lisenziyaya malikdir
Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 Beynəlxalq Lisenziyası

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

IDDSI 2.0 | July, 2019

Giriş

Beynəlxalq Disfagiya Pəhrizinin Standartlaşdırılması Təşəbbüsü (IDDSI) 2013-cü ildə bütün qayğı şəraitində və bütün mədəniyyətlərdə disfagiya olan şəxslər üçün istifadə edilən tekstura dəyişdirilmiş qidaları və qatılaşıdırılmış mayeləri təsvir etmək üçün yeni beynəlxalq standartlaşdırılmış terminologiya və təriflər hazırlamaq məqsədi ilə yaradılmışdır.

Beynəlxalq Disfagiya Pəhrizinin Standartlaşdırma Komitəsi tərəfindən üç illik iş 8 səviyyədən (0-7) ibarət olan IDDSI Çərçivəsinin 2016-cı il buraxılışı və 2017-ci ildə nəşri ilə yekunlaşdı. Səviyyələr rəqəmlər, mətn etiketləri və rəng kodları ilə müəyyən edilir. [İstinad: Cichero JAY, Lam P, Steele CM, Hanson B, Chen J, Dantas RO, Duivestein J, Kayyashita J, Lecko C, Murray J, Pillay M, Riquelme L, Stanschus S. (2017) Beynəlxalq terminologiyanın inkişafı və Disfagiyanın idarə edilməsində istifadə edilən teksturası dəyişdirilmiş qidalar və qatılaşıdırılmış mayələr üçün təriflər: IDDSI Çərçivəsi. Disfagiya, 32:293-314.

<https://link.springer.com/article/10.1007/s00455-016-9758-y>

Tam IDDSI Çərçivə Təfərrüatlı Tərifləri 2019- 2016-cı il sənədinin yeniləməsidir. Tam IDDSI Çərçivəsinin Ətraflı Tərifləri sənədi IDDSI Çərçivəsinin bütün səviyyələri üçün təfərrüatlı deskriptorları təmin edir. Deskriptorlar disfagiyaadan əziyyət çəkən insanlar və ya baxıcılar, terapistlər, qida xidməti mütəxəssisləri və ya sənaye tərəfindən qida və ya içkinin uyğunluq səviyyəsini təsdiqləmək üçün istifadə edilə bilən sadə ölçmə üsulları ilə dəstəklənir.

Bu sənəd IDDSI Test Methods 2019, IDDSI Evidence 2016 və IDDSI Tez-tez Verilən Suallar (FAQ) sənədləri (<https://iddsi.org/framework/>) ilə birlikdə oxunmalıdır.

IDDSI Çərçivəsi qida toxumalarını və içki qatılığını təsvir etmək üçün ümumi terminologiya təmin edir. IDDSI testləri sınaq zamanı müəyyən bir məhsulun axını və ya faktura xüsusiyyətlərini təsdiqləmək üçün nəzərdə tutulub. Sınaq yeməklər və içkilər üzərində nəzərdə tutulmuş xidmət şərtləri (xüsusilə temperatur) altında aparılmalıdır. Terapist, hərtərəfli kliniki qiymətləndirmə əsasında müəyyən bir xəstə üçün qida və ya içkilər üçün tövsiyələr vermək məsuliyyətinə malikdir.

IDDSI istəyər ki , xəstələr, qayğı göstərənlər, səhiyyə işçiləri, sənaye, peşəkar birliklər və tədqiqatçılar da daxil olmaqla global ictimaiyyətin marağını və iştirakını etiraf etsin. Həm də səxavətli dəstəyə görə sponsorlarımıza təşəkkür etmək istərdik.

Əlavə məlumat üçün <https://iddsi.org/> saytına daxil olun.

IDDSI İdarə Heyəti:

IDDSI İdarə Heyəti İDDSI-dən maaş almayan bir qrup könüllüdür. Onlar beynəlxalq ictimaiyyətin xeyrinə öz biliklərini, təcrübələrini və vaxtlarını təklif edirlər.

Həmsədrilər: Peter Lam (CAN) və Julie Cichero (AUS); İdarə Heyətinin Üzvləri: Jianshe Chen (CHN), Roberto Dantas (BRA), Janice Duivestein (CAN), Ben Hanson (Böyük Britaniya), Jun Kayaşita (JPN), Mershen Pillay (ZAF), Luis Riquelme (ABŞ), Catriona Steele (CAN) , Yan Vanderwegen (BE). Keçmiş Şura Üzvləri: Cozef Murray (ABŞ), Karolin Lekko (Böyük Britaniya), Soenke Stanşus (GER)

Beynəlxalq Disfagiya Pəhrizinin Standartlaşdırma Təşəbbüsü Inc. (IDDSI) müstəqildir və qeyri-kommersiya təşkilatı kimi fəaliyyət göstərir. IDDSI maliyyə və digər dəstəyə görə çoxlu sayda agentliklərə, təşkilatlara və sənaye tərəfdaşlarına minnətdardır. Sponsorlar IDDSI çərçivəsinin dizaynında və ya işlənilib hazırlanmasında iştirak etməyiblər. IDDSI çərçivəsinin tətbiqi davam edir. IDDSI tətbiqi dəstəkləyən bütün sponsorlara son dərəcə minnətdardır.

<https://iddsi.org/about-us/sponsors/>

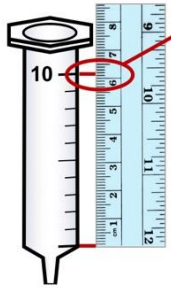


DURU



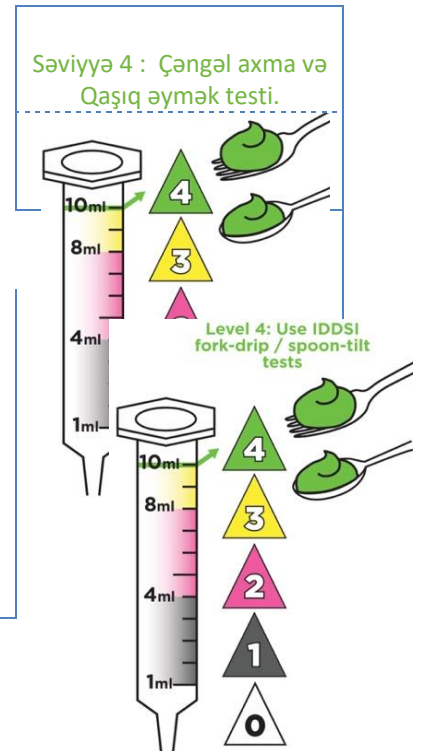
İzah / Xarakteristikalar	<ul style="list-style-type: none">• Su kimi axır• Sürətli axın• İstənilən növ əmzik fincan və ya çöp kimi içə bilərsiniz, hər yaşa və bacarıqlara uyğundur.
Qalınlıq Səviyyəsinin fizioloji əsaslandırılması	<ul style="list-style-type: none">• Bütün növ mayeləri təhlükəsiz idarə etmək üçün funksional qabiliyyət
IDDSİ axın testi*	<ul style="list-style-type: none">• 10 saniyəlik axından sonra 10 mL sürüşmə ucluq şprisdə * 1 ml-dən az qalır (IDDSI Flow Test təlimatlarına* baxın)

#Sınaq etməzdən əvvəl... Şprisin uzunluğunu yoxlamaq lazımdır, çünki şpris uzunluqlarında fərqlər var. Şprisiniz belə görünməlidir.



10 ml şkalanın uzunluğu = 61.5 mm

1. Pistonu çıxarın.	2. Başlığı barmaq ilə tutun və 10ml'ə qədər tutun.	3. Başlığı buraxın və saniyəölçən qoşun.	4. 10cu saniyədə başlığı tutun.



© IDDSI 2017

IDDSI Çərçivəsi və Deskriptorları aşağıdakı lisenziyaya malikdir
Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 Beynəlxalq Lisenziyası

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

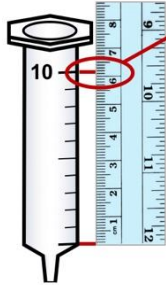
IDDSI 2.0 | July, 2019

1

Azca Qalın

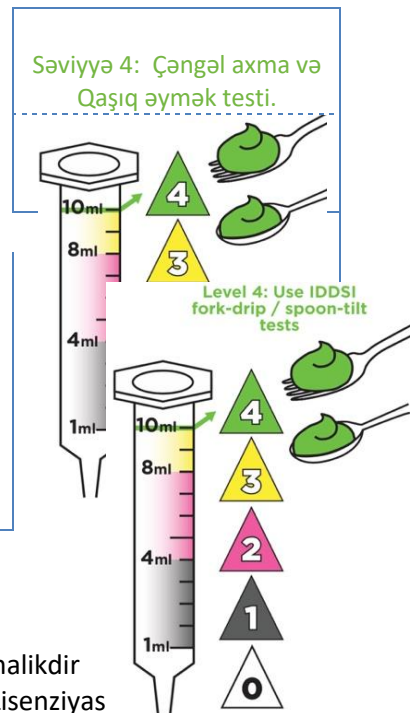
İzah/Xarakteristika	<ul style="list-style-type: none"> • Sudan daha qalın • İncə mayelərdən içmək üçün bir az daha çox səy tələb olunur • Çöp, şpris, əmzik ucundan keçir • Ticarətdə mövcud olanların qalınlığına bənzəyir "Regurgitasiya əleyhinə (AR) "* • körpə smens*
Bu qalınlıq səviyyəsinin fizioloji əsaslandırması	<ul style="list-style-type: none"> • Çox vaxt uşaq populyasiyasında qatılaşdırılmış içki kimi istifadə olunur, bu da axının sürətini azaldır, lakin hələ də körpənin əmzik ucundan axmağa qadirdir. Əmzik başı vasitəsilə axması hər bir halda ayrı-ayrılıqda nəzərə alınmalıdır. • Azca qatı içkilərin təhlükəsiz idarə oluna bilməyəcək qədər sürətlə axdığı böyüklər üçün də istifadə olunur. Bu bir az qalın mayelər bir az daha yavaş sürətlə axacaq.
<p>Although descriptions are provided, use IDDSI Testing methods to decide if the liquid meets IDDSI Level 1.</p> <p>TESTING METHOD</p> <p>See also <i>IDDSI Testing Methods</i> document or https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/</p>	
IDDSI axın testi*	<ul style="list-style-type: none"> • Test mayesi 10 saniyədən sonra şprisdə 4-8 ml qalaraq 10 ml-lik sürüşmə ucluqlu şprisdən keçir (IDDSI Flow Test təlimatlarına baxın*)

#Test etməzdən əvvəl ... Şpris uzunluqlarında fərqlər olduğu üçün şpris uzunluğunu yoxlamalısın. Şprisiniz belə görünməlidir



10 ml şkalının uzunluğu = 61.5 mm

1. Pistonu çıxarın.	2. Başlığı barmaq ilə tutun və 10ml'ə qədər tutun	3. Başlığı buraxın və saniyəölçən qoşun.	4. 10cu saniyədə başlığı tutun.



IDDSI Çərçivəsi və Deskriptorları aşağıdakı lisenziyaya malikdir
Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 Beynəlxalq Lisenziyası
<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>



Yüngül Qatı



İzah / xarakteristika	<ul style="list-style-type: none">• Bir qaşıqdan axır• İçməlidir, qaşıqdan tez tökülür, lakin nazik içkilərdən daha yavaş• Bu qalınlığı standart çuxurdan içmək üçün yüngül səy tələb olunur saman (standart b çöp = 0,209 düym və ya 5,3 mm diametr)
Bu qalınlıq səviyyəsinin fizioloji əsaslandırması	<ul style="list-style-type: none">• Əgər duru içkilər təhlükəsiz idarə oluna bilməyəcək qədər sürətlə axırsa, bu Yüngül Qatı mayelər bir qədər yavaş axacaq.• Dil nəzarəti bir qədər az olsa, uyğun ola bilər.

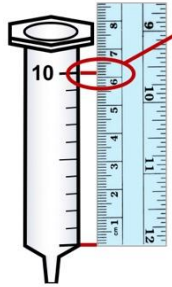
Although descriptions are provided, use IDDSI Testing methods to decide if the liquid meets IDDSI Level 2.

TESTING METHOD

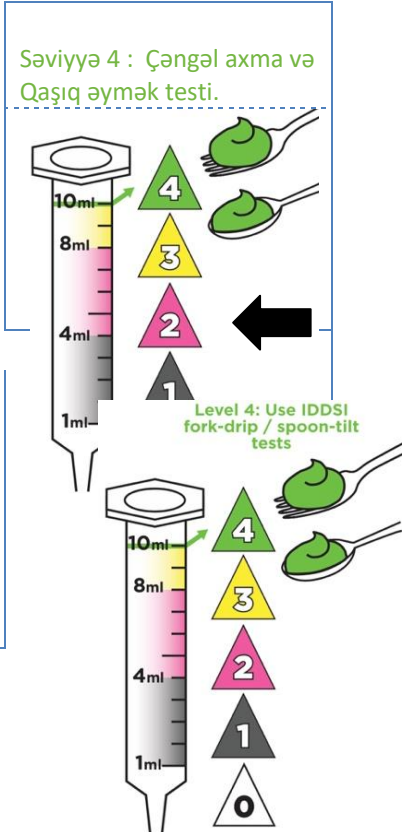
See also *IDDSI Testing Methods* document or <https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/>

IDDSI Axın testi*	<ul style="list-style-type: none">• Test mayesi 10 saniyədən sonra şprisdə 4-8 ml buraxaraq 10 ml-lik sürüşmə ucluqlu şprisdən keçir (IDDSI Flow Test təlimatlarına* baxın)
--------------------------	---

#Sınaq etməzdən əvvəl... Şprisin uzunluğunu yoxlamaq lazımdır, çünki şpris uzunluqlarında fərqlər var. Şprisiniz belə görünməlidir (şpris şəkli olmalıdı şprisin şkalasını yazın)



10 ml şkalasının uzunluğu = 61.5 mm



1. Pistonu çıxarın.	2. Başlığı barmaq ilə tutun və 10ml'ə qədər tutun	3. Başlığı buraxın və saniyəölçən qoşun.	4. 10cu saniyədə başlığı tutun.

IDDSI Çərçivəsi və Deskriptorları aşağıdakı lisenziyaya malikdir
Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 Beynəlxalq Lisenziyası

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

IDDSI 2.0 | July, 2019

© IDDSI 2017



Mayelər Orta Qatı



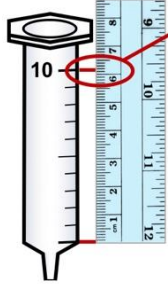
İzah/xarakteristikası	<ul style="list-style-type: none">• Bir fincandan içilə bilər• Standart qalın çöpdən və ya enlidən əmmək üçün orta səy tələb olunur (enli çöp= 0,275 düym və ya 6,9 mm)• Boru çəkilə bilməz, boşqabın içərisində laylı və ya qəliblənmə bilməz ?çünkü o formasını saxlayır• Çəngəllə yemək olmaz, çünki çəngəlin dişləri arasından yavaş-yavaş damlayır• Qaşıqla yeyilə bilər• Ağızdan emal və ya çeynəmə tələb olunmur – birbaşa udula bilər• Heç bir “xırdalıq” olmayan hamar tekstura (topaqlar, liflər, qabıq və ya dəri parçaları, qabıq, qığılcım və ya sümük hissəcikləri)
Bu qatılıq səviyyəsinin fizioloji əsaslandırması	<ul style="list-style-type: none">• Əgər dil nəzarəti Yüngül Qatı içkiləri (Səviyyə 2) idarə etmək üçün kifayət deyilsə, bu Mayələşdirilmiş/Orta qatılıq səviyyəsi uyğun ola bilər• Ağız kontrolu üçün daha çox vaxt verin• Bir az dil itələmə səyinə ehtiyacı var• Udulduqda ağrı
<p>Although descriptions are provided, use IDDSI Testing methods to decide if the food/liquid meets IDDSI Level 3.</p> <p>TESTING METHODS</p> <p>See also <i>IDDSI Testing Methods</i> document or https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/ and https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</p>	
IDDSI axın testi*	<ul style="list-style-type: none">• Test liquid flows through a 10 ml slip tip syringe leaving > 8 ml in the syringe after 10 seconds (see IDDSI Flow Test Guide*)
Çəngəl damcı testi	<ul style="list-style-type: none">• Çəngəlin dişləri vasitəsilə yavaş-yavaş topaqlar şəklində damlayır• Səviyyə 3 Orta Qatılıq səthinə çəngəl basıldıqda Maye/Mayələşdirilmiş qida, çəngəl dişləri/dişləri səthdə şəffaf naxış buraxmır• Düz səthə tökülərsə yayılır
Qaşıq əymək testi	<ul style="list-style-type: none">• Əyildikdə qaşıqdan asanlıqla tökülür; qaşığa yapışmır
Çəngəllərin olmadığı yerlərdə Çubuq Testi	<ul style="list-style-type: none">• Çubuqlar bu teksturaya uyğun deyil
Çəngəllərin olmadığı yerlərdə Barmaq Testi	<ul style="list-style-type: none">• Bu qida toxumasının nümunəsini barmaqlardan istifadə edərək saxlamaq mümkün deyil, lakin bu faktura baş barmaq və barmaqlar arasında rəvan və asanlıqla sürüşərək bir örtük buraxır.

Xüsusi qida və ya Digər nümunələr (Qeyd. bu siyahı tam deyil)

Aşağıdakı elementlər IDDSI Səviyyə 3-ə uyğun ola bilər:

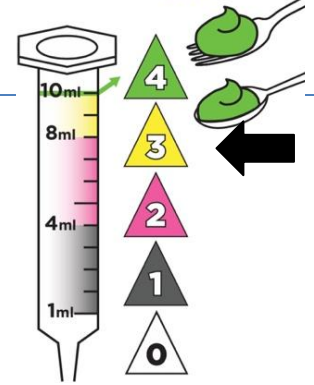
- Körpələr üçün "ilk qidalar" (axan düyü yarma və ya axar püresi meyvə)
- IDDSI Axın Testi ilə təsdiqləndiyi kimi bəzi souslar
- İddsi təsdiqlənən bəzi siroblar

#Test etməzdən əvvəl ... Şpris uzunluqlarında fərqlər olduğu üçün şpris uzunluğunu yoxlamalısın. Şprisiniz belə görünməlidir



10 ml şkananın uzunluğu = 61.5 mm

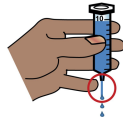
Səviyyə 4: Çəngəl axma və Qasıq əymək testi.



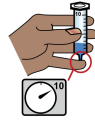
1. Pistonu çıxarın.



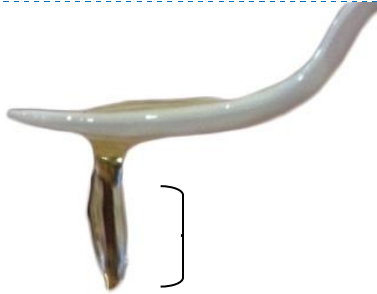
2. Başlığı barmaq ilə tutun və 10ml'ə qədər tutun.



3. Başlığı buraxın və saniyədöçən qoşun.



4. 10cu saniyədə başlığı tutun.



LIQUIDISED
MODERATE



Yavaş-yavaş damlayır və ya çəngəlin dişlərinin arasındakı boşluqlardan topa/iplər şəklində tökülür.



Purelər Son dərəcə Qatı



İzah/Xarakteristikası	<ul style="list-style-type: none">• Adətən qaşıqla yeyilir (çəngəl də mümkündür)• Asanlıqla axmadığı üçün fincandan içmək olmaz• Bir çöp vasitəsilə sorula bilməz• Çeynəmə tələb etmir• Formasını saxladığı üçün laylı və ya qəlibləyə bilər, lakin bu formada təqdim edildikdə çeynəmə tələb etməməlidir• Cazibə qüvvəsi altında çox yavaş hərəkət göstərir, lakin tökmək mümkün deyil• Dolu Qaşıq Əyilən zaman bir qaşıqdan düşür və öz formasını boşqabda saxlayır• Parçalar yoxdur• Yapışqan deyil• Əsas hissədən su ayrılmamalıdır
Bu qatılıq səviyyəsinin fizioloji əsaslandırması	<ul style="list-style-type: none">• Əgər dil nəzarəti əhəmiyyətli dərəcədə azalarsa, bu kateqoriyanı idarə etmək ən asan ola bilər• Doğranmış və Nəmli (səviyyə 5), Yumşaq və Dişlək Ölçüsü (Səviyyə 6) və Asan çeynənən (Səviyyə 7) ilə müqayisədə daha az hərəkət qüvvəsi tələb edir, lakin Mayələşdirilmiş/Orta Qatılıqdan (Səviyyə 3) daha çox• Heç bir dişləmə və çeynəmə tələb olunmur• Ağız və ya faringeal qalıqların artması çox yapışqan olduqda riskdir.• Çeynəmə, idarə olunan manipulyasiya və ya bolus tələb edən hər hansı qida formalaşması uyğun deyil• Çeynəmə və ya udma zamanı ağrı• Çatışmayan dişlər, zəif oturan protezlər
Although descriptions are provided, use IDDSI Testing methods to decide if the food/liquid meets IDDSI Level 4.	
TESTING METHODS	
See also <i>IDDSI Testing Methods</i> document or https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
İddsi Axın testi*	<ul style="list-style-type: none">• IDDSI Flow testi tətbiq ediləsi deyilsə, Çəngəl Damcı Testi və Qaşıq Əymə Testindən istifadə edin
Çəngəl təzyiq testi	<ul style="list-style-type: none">• Heç bir parça və minimal qranulyasiya olmadan hamar• Əgər çəngəl bir səthdə Səviyyə 4 Son dərəcə Qatı maye/Püre qidada basılırsa çəngəlin dişləri səthdə aydın naxış qoya bilər və yaxud çəngəl yeməkdəki girintiləri saxlayar.

Çəngəl damcı testi	<ul style="list-style-type: none"> Nümunə çəngəlin üstündəki bir tərədə/xovda oturur; kiçik bir miqdar çəngəl dişlərinin arasından axa bilər və qısa bir quyruq əmələ gətirə bilər, lakin çəngəlin dişlərinin arasından davamlı olaraq axmır və damlamır (aşağıdakı şəkilə baxın)
Qaşıq Əymə Testi	<ul style="list-style-type: none"> Kifayət qədər yapışqandır ki, qaşığın üzərində öz formasını saxlayır. Bir dolu qaşıq yan tərəfə çevrilərsə və ya əyilərsə qaşıqdakı nümunə birdən-birə tökülməlidir: nümunəni qaşıqdan çıxartmaq üçün çox zərif bir hərəkət (yalnız barmaqlar və biləkdən istifadə etməklər) lazım ola bilər. Lakin nümunə qaşıqdan asanlıqla sürüşməlidir və qaşıqda çox az yemək qalmalıdır. Qaşıq Əymək Testindən sonra qaşıqda nazik təbəqənin qalması məqbuldur, lakin siz hələ də nazik təbəqədən qaşığı görə bilməlisiniz; yəni nümunə sərt və yapışqan olmamalıdır. 1 qaşıq nümunə boşqabın üzərinə çox az yayıla və ya çökə bilər.
Çəngəllərin mövcud olmadığı yerlərdə Çubuq Testi	<ul style="list-style-type: none"> Çubuqlar —bu teksturalı Çubuq testi üçün uyğun deyil
Çəngəllərin olmadığı yerlərdə Barmaq testi	<ul style="list-style-type: none"> Bu faktura nümunəsini barmaqlarla tutmaq sadəcə mümkündür. Tekstura barmaqlar arasında hamar və asanlıqla sürüşür və nəzərə çarpan örtük yarıdır
Nümunənin çox qalın olduğunu göstərən göstəricilər	<ul style="list-style-type: none"> Əyilən zaman qaşıqdan düşmür Qaşıq üçün çubuqlar

XÜSUSİ QIDA VƏ YA DİGƏR NÜMUNƏLƏR

Aşağıdakı element IDDSI Səviyyə 4 üçün uyğun ola bilər:
Körpələr üçün uyğun pürelər (məsələn,ət püresi , qatı yulaf)

Nümunə çəngəlin üstündəki bir tərədə oturur





kiçik bir miqdar çəngəl dişlərinin arasından axa bilər və qısa bir quyruq əmələ gətirə bilər, lakin çəngəlin dişlərinin arasından davamlı olaraq axmır və damlamır

Spoon Tilt Test: Holds shape on spoon; not firm and sticky; little food left on spoon

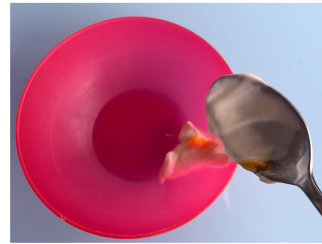


Aşağıdakı şəkillər IDDSI Qaşiq əymə Testinə uyğun olaraq 4-cü Səviyyə üçün uyğun və ya yararsız olan qidaların nümunələrini göstərir.

Qaşiq Əymək Testi: TƏHLÜKƏSİZ: Qaşıqda forma saxlayır; möhkəm və yapışqan deyil;



Qaşiq Əymək Testi: TƏHLÜKƏSİZ: Qaşıqda forma saxlayır; möhkəm və yapışqan deyil;



Qaşıq Əymək Testi: TƏHLÜKƏli: Formanı qaşıqda saxlayır; sərt VƏ YAPIŞQAN; Qaşıqda çoxlu yemək qalır



İzah/Xarakteristikası	<ul style="list-style-type: none"> • Çəngəl və ya qaşığıla yeyilə bilər • Əgər şəxsin çox yaxşı əl nəzarəti varsa, bəzi hallarda çubuqlarla yeyilə bilər • Bir boşqabda çömçə ilə çıxarıla və formalaşdırıla bilər (məsələn, top şəkildə). • Yumşaq və nəmli, ayrıca duru maye yoxdur • Qidanın içərisində kiçik parçalar görülmə bilər <p>Pediatrik, eni 2 mm-ə bərabər və ya ondan az və uzunluğu 8 mm-dən çox olmayan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yetkin, eni 4 mm-ə bərabər və ya ondan az və uzunluğu 15 mm-dən çox olmayan • Parçaları dillə əzmək asandır
Bu qatılıq səviyyəsinin fizioloji əsaslandırması	<ul style="list-style-type: none"> • Dişləmə tələb olunmur • Minimum çeynəmə tələb olunur • Bu teksturada yumşaq kiçik hissəcikləri ayırmaq üçün təkə dil qüvvəsi istifadə edilə bilər • Bolusu hərəkət etdirmək üçün dil qüvvəsi tələb olunur • Çeynəmə zamanı ağrı və ya yorğunluq • Çatışmayan dişlər, zəif oturan protezlər
<p>Although descriptions are provided, use IDDSI Testing methods to decide if the food meets IDDSI Level 5.</p> <p>TESTING METHODS</p> <p>See also <i>IDDSI Testing Methods</i> document or https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</p>	
Çəngəl təzyiq testi	<ul style="list-style-type: none"> • Çəngəllə sıxıldıqda hissəciklər çəngəlin dişləri arasından asanlıqla ayrılmalı və keçməlidir. • Çəngəldən az təzyiqlə asanlıqla əzmək olar [təzyiq baş barmağın dirnaqlarını ağartmamalıdır]
Çəngəl damcı testi	<ul style="list-style-type: none"> • Nümunə çəngəllə götürüldükdə o, qalaqda oturur və ya çəngəlin üstünə yığıla bilər və asanlıqla və ya tamamilə axmır və ya çəngənin dişləri arasından düşür.
Qaşığı Əymə Testi	<ul style="list-style-type: none"> • Qaşıqda şəklini saxlayacaq qədər yapışqandır • Əgər dolu qaşığı əyilib və ya yana çevrilibsə və ya yüngülcə silkələnibsə, qaşığıdan sürüşməlidir/tökülməlidir/ düşməlidir; qaşığıda çox az yemək qaldıqda nümunə asanlıqla sürüşməlidir; yəni nümunə yapışqan olmamalıdır • Çömçəli tərə boşqabın üzərinə çox az yayıla və ya çökə bilər
Çəngəllərin mövcud olmadığı yerlərdə Çubuq Testi	<ul style="list-style-type: none"> • Nümunə nəmli və yapışqandırsa və insanın çubuqlardan istifadə etmək üçün çox yaxşı əl nəzarəti varsa, çubuqlardan bu toxumanı götürmək və ya saxlamaq üçün istifadə edilə bilər.

Çəngəllərin olmadığı yerlərdə Barmaq testi

- Bu faktura nümunəsini barmaqlardan istifadə etməklə asanlıqla tutmaq mümkündür; kiçik, yumşaq, hamar, yuvarlaq hissəciklər barmaqlarla asanlıqla ayrılı bilər. Material nəm hiss edəcək və barmaqları nəm qoyacaq.

FOOD SPECIFIC OR OTHER EXAMPLES <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

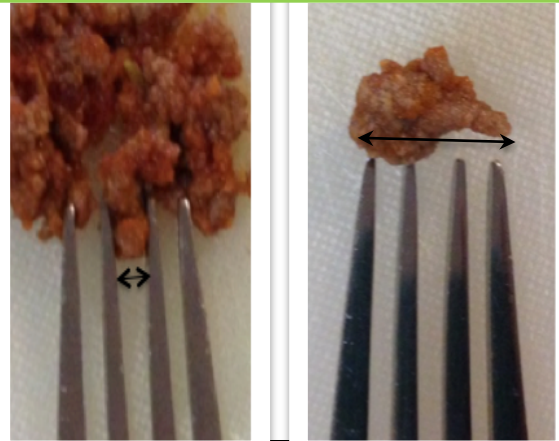
ƏT

- Xırda doğranmış* və ya *, yumşaq qiymə
 - o *Pediatrik, eni 2 mm-ə bərabər və ya ondan az və uzunluğu 8 mm-dən çox olmayan*
 - o *Yetkin, eni 4 mm-ə bərabər və ya ondan az və uzunluğu 15 mm-dən çox olmayan*

- Yumşaq, orta dərəcədə və ya həddindən artıq qalın, hamar, və ya sousda, artıqlığını süzərək servis edin, artıq suyu süzülmiş olsun.

* Teksturası incə doğranmazsa, püre halına salınmalıdır

Doğranmış parçaların çəngəl dişləri arasında olan yuvadan (4 mm) istifadə edin düzgün və ya yanlış ölçü



BALIQ

- *Yumşaq, orta və ya son dərəcə qalın hamar, sousda xırda doğranmış, artıqlığı süzülmüşdür.*
- *Pediatrik, eni 2 mm-ə bərabər və ya ondan az və uzunluğu 8 mm-dən çox olmayan*
- *Yetkin, eni 4 mm-ə bərabər və ya ondan az və uzunluğu 15 mm-dən çox olmayan*

Qeyd - Səviyyə 5 Yumşaq və Nəmli bütün qidalar üçün parça ölçüsü tələbləri:

- *Pediatrik, eni 2 mm-ə bərabər və ya ondan az və uzunluğu 8 mm-dən çox olmayan*

MEYVƏ

- İncə doğranmış və ya püresi ilə servis edin
- Artıq suyunu süzün
- Lazım gələrsə, yumşaq, orta və ya çox qatı hamar sousda servis edin və artıq mayeni süzün.
- Heç bir duru maye yeməkdən ayrılmamalıdır
- *Pediatrik, eni 2 mm-ə bərabər və ya ondan az və uzunluğu 8 mm-dən çox olmayan*
- *Yetkin, eni 4 mm-ə bərabər və ya ondan az və uzunluğu 15 mm-dən çox olmayan*

TƏRƏVƏZ

- İncə doğranmış və ya püresi ilə servis edin.
- Suyunu süzün
- Lazım gələrsə, yumşaq, orta və ya çox qalın hamar sousda servis edin və artıq mayeni süzün. Heç bir duru maye yeməkdən ayrılmamalıdır
- Pediatrik, eni 2 mm-ə bərabər və ya ondan az və uzunluğu 8 mm-dən çox olmayan
- Yetkin, eni 4 mm-ə bərabər və ya ondan az və uzunluğu 15 mm-dən çox olmayan

YULAF

- Qatı və hamar, kiçik yumşaq parçalarla
- Pediatrik, eni 2 mm-ə bərabər və ya ondan az və uzunluğu 8 mm-dən çox olmayan
- Yetkin, eni 4 mm-ə bərabər və ya ondan az və uzunluğu 15 mm-dən çox olmayan
- Tekstura tam yumşaldılmışdır
- Hər hansı süd/maye taxıldan ayrılmamalıdır. Servis etmədən əvvəl artıq mayeni boşaltın

ÇÖRƏK

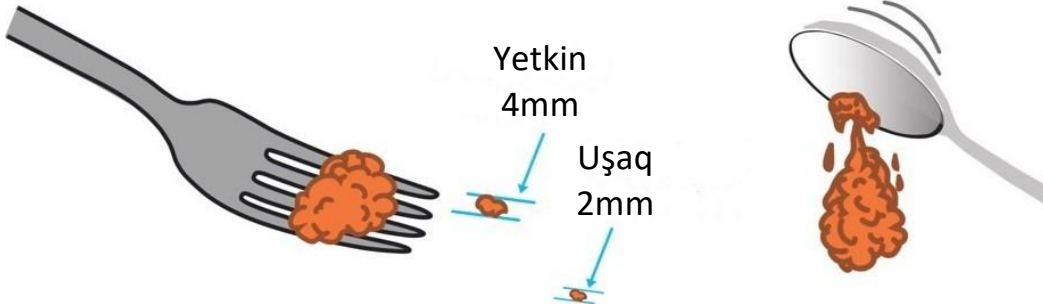
- Adi, quru çörək, sendviç və ya hər hansı bir tost olmaz.
- IDDSI Səviyyə 5 Yumşaq və Nəmli sendviç resepti videosundan istifadə edin <https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufqmz18>
- Əvvəlcədən gəlləşdirilmiş "islədilmiş" çörəklər Çox nəmlənmiş və bütün qalınlığı boyunca jelləşmişdir



DÜYÜ, bulğur , QUINOA (və oxşar qida teksturaları)

- Yapışqan deyil
- Bişirildikdə və servis edərkən hissəciklər olmamalıdır və ya ayrı-ayrı taxillərə bölünməməlidir
- Yumşaq, orta və ya həddindən artıq qalın sousla süfrəyə verin VƏ Sousu düyü, kuskus, quinoa (və buna bənzər qida teksturaları) ayırmamalıdır. Servis etmədən əvvəl artıq mayeni süzün.

Yumşaq və Nəmli yemək hər üç testdən keçməlidir!



IDDSI Fork Testi

Pediatrik, eni 2 mm-ə bərabər və ya ondan az və uzunluğu 8 mm-dən çox deyil

Yetkin, eni 4 mm-ə bərabər və ya ondan az və uzunluğu 15 mm-dən çox deyil

+

Çəngəl və ya qaşığıqla asanlıqla əzmək üçün kifayət qədər yumşaqdır

Ağ rəngə boyanmaq üçün dırnağa ehtiyac yoxdur

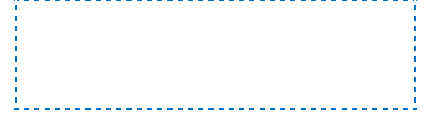
+

IDDSI Qaşığıq Tilt Testi

Nümunə qaşığıqda öz formasını saxlayır və qaşığıq əyildikdə və ya yüngülcə fırlatıldıqda qədər asanlıqla düşür.

Nümunə bərk və ya yapışqan **olmamalıdır**

4 mm standart yemək
çəngəllərinin dişləri
arasındaki boşluqdur





YUMŞAQ VƏ DİŞLƏMƏ ÖLÇÜSÜ



İzah/Xarakteristikası	<ul style="list-style-type: none">• Çəngəl, qaşığı və ya çubuqla yeyilə bilər• Çəngəl, qaşığı və ya çubuqların təzyiqi ilə əzmək/parçalamaq olar• Bu yeməyi kəsmək üçün bıçaq tələb olunmur, lakin çəngəl və ya qaşığıla götürmək üçün istifadə edilə bilər• Yumşaq, zərif və nəmlidir, lakin ayrıca duru maye yoxdur• Udmaqdan əvvəl çeynəmək lazımdır• 'dişləmə ölçülü' parçalar, Ölçü və ağız hərəkət bacarıqlarına uyğundurlar<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Pediatrik, 8 mm ədəd (böyük olmayan)<input type="checkbox"/> Böyük, 15 mm = 1,5 sm ədəd (böyük olmayan)
Bu qatılıq səviyyəsinin fizioloji əsaslandırması	<ul style="list-style-type: none">• Dişləmə tələb olunmur• Çeynəmə tələb olunur• Yemək hissələrinin ölçüləri Boğulma riskini minimuma endirmək üçün nəzərdə tutulmuşdur• Yeməyi hərəkət etdirmək və çeynəmək və ağızdan emal etmək üçün ağızda saxlamaq üçün dil qüvvəsi və nəzarəti tələb olunur.• Bolusu udmaq üçün hərəkət etdirmək üçün dil qüvvəsi tələb olunur• Çeynəmə zamanı ağrı və ya yorğunluq• Çatışmayan dişlər, zəif oturan protezlər
Although descriptions are provided, use IDDSI Testing methods to decide if the food meets IDDSI Level 6.	
TESTING METHODS	
See also <i>IDDSI Testing Methods</i> document or https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Çəngəl təzyiq testi	<ul style="list-style-type: none">• Yan tərəfində tutulan çəngəldən gələn təzyiq bu toxumanı "kəsmək" və ya parçalamaq və ya daha kiçik parçalara ayırmaq üçün istifadə edilə bilər.• Baş barmaq dırnağı ölçüsündə (1,5x1,5 sm) nümunə çəngəl dişləri ilə baş barmaq dırnağının ağardığı təzyiqə qədər sıxıldıqda nümunə əzilir, parçalanır, formasını dəyişir və çəngəl çıxarıldıqda orijinal formasına geri qayıtmır
Qaşığı Təzyiq Testi	<ul style="list-style-type: none">• Yanında saxlanılan qaşığıdan gələn təzyiq bu toxumanı daha kiçik parçalara "kəsmək" və ya parçalamaq üçün istifadə edilə bilər.• Baş barmaq dırnağı ölçüsündə (1,5 sm x 1,5 sm) nümunəni qaşığı dibi ilə sıxdıqda nümunə əzilir, parçalanır, formasını dəyişir və qaşığı çıxarıldıqda əvvəlki formasına qayıtmır. .
Çəngəllərin mövcud olmadığı yerlərdə Çubuq Testi	<ul style="list-style-type: none">• Çubuqlar bu toxumanı daha kiçik parçalara ayırmaq və ya yeməkləri deşmək üçün istifadə edilə bilər

Çəngəllərin olmadığı yerlərdə Barmaq testi	<ul style="list-style-type: none"> • Baş barmaq dirnağı ölçüsündə bir nümunədən istifadə edin (1,5 sm x 1,5 sm). Baş barmaq və şəhadət barmaqlarının dirnaqları ağ rəngə çevriləcək şəkildə barmaq təzyiqindən istifadə edərək bu toxuma nümunəsini əzmək mümkündür. Nümunə parçalanır və təzyiq buraxıldıqdan sonra ilkin formasına qayıtmayacaq.
---	---

XÜSUSİ QIDA VƏ YA DİGƏR NÜMUNƏLƏR	
<p>ƏT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aşağıdakı ölçülərdən böyük olmayan <i>bişmiş</i>, yumşaq ət <ul style="list-style-type: none"> • Uşaq, 8 mm parçalar • Böyüklər, 15 mm = 1,5 x 1,5 sm ədəd • Əgər 1,5 sm x 1,5 sm ölçüdə yumşaq və zərif təqdim etmək mümkün deyilsə (çəngəl/qasıq təzyiq testi ilə təsdiqləndiyi kimi), doğranmış və nəmləndirilmiş şəkildə xidmət edin. 	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>Qeyd - Səviyyə 6 Yumşaq və Bite ölçülü bütün qidalar üçün qida ölçüsü tələbləri:</p> <p>☑ Uşaq, 8 mm-lik parçalar</p> </div>
<p>BALIQ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aşağıdakı ölçülərdən böyük olmayan çəngəl, qasıq və ya çubuqlarla kiçik parçalara ayırmaq üçün kifayət qədər yumşaq bişmiş balıq <ul style="list-style-type: none"> • Uşaq, 8 mm parçalar • Böyüklər, 15 mm = 1,5 sm ədəd • Sümüklər və ya sərt dərilər yoxdur 	
<p>Güveç/karri</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maye hissəsi (məsələn, sous) qalın olmalıdır (klinisist tövsiyələrinə uyğun olaraq) • Ət, balıq və ya tərəvəz ola bilər, əgər son bişmiş parçalar yumşaqdırsa və bu ölçülərdən böyük deyilsə <ul style="list-style-type: none"> • Uşaq, 8 mm parçalar • Böyüklər, 15 mm = 1,5 sm ədəd • Sərt topaqlar yoxdur 	
<p>MEYVƏ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yumşaq və dişləmə ölçüsündə kəsmək mümkün deyilsə, doğranmış və ya əzilmiş halda xidmət edin <ul style="list-style-type: none"> • Uşaq, 8 mm parçalar • Böyüklər, 15 mm = 1,5 sm ədəd • Meyvənin lifli hissələri uyğun deyil • Artıq suyu boşaldın • Çeynəmə zamanı şirənin ağızda bərkdən ayrıldığı yüksək sulu meyvələri (məsələn, qarpız) idarə etmək üçün fərdi bacarıqları qiymətləndirin 	
<p>TƏRƏVƏZ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tam bişmiş ölçüsü ilə buxarda hazırlanmış və ya qaynadılmış tərəvəzlər <ul style="list-style-type: none"> • Uşaq, 8 mm parçalar • Böyüklər, 15 mm = 1,5 sm ədəd • Qarışdırılmış qızardılmış tərəvəzlər çox bərk ola bilər və ya yumşaq olmaya bilər. Çəngəl/qasıq təzyiq testi ilə yumşaqlığı yoxlayın 	

YULAF

- Yumşaq zərif parçalarla hamarlayın
 - *Uşaq*, 8 mm parçalar
 - *Böyüklər*, 15 mm = 1,5 sm ədəd
- Tekstura tam yumşaldılmışdır
- Hər hansı artıq süd və ya maye klinisyen tərəfindən tövsiyə olunan qalınlıq səviyyəsinə qədər boşaldılmalı və yaxud qatılmalıdır.

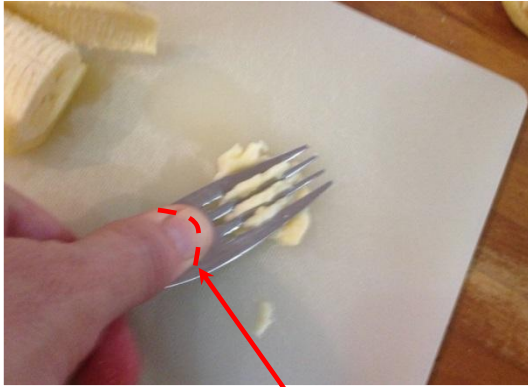
ÇÖRƏK

- Adi quru çörək, sendviç və ya hər hansı bir tost yoxdur
 - IDDSI Səviyyə 5 Yumşaq və Nəmli sendviç resepti videosundan Çörək hazırlamaq və Səviyyə 6 Yumşaq və Dişləmə tələblərinə cavab verən doldurmaya əlavə etmək üçün istifadə edin
- <https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufqzm18>
- Çox nəmlənmiş və bütün qalınlığı boyunca jelləşmiş əvvəlcədən gelləşdirilmiş "islədilmiş" çörəklər



DÜYÜ, KUSKUS, QUINOA (və oxşar qida teksturaları)

- Hissəcikli/dənəli, yapışqan və ya yapışqan deyil



Baş barmağın dırnağı ağ rəngə çevrilir



Nümunə əzilir və qırılır və təzyiq buraxıldıqda orijinal formasına qayitmır

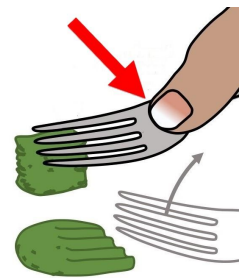


Qida parçaları 8 mm böyük olmayan 8 mm topa ölçüsü uşaqlar üçün



Qida parçaları 1.5x1.5 böyük olmayan Dişləmə ölçüsü yetkinlər üçün

Hər iki qida parça testi və yumşaqlyq testindən keçməlidir



Baş barmağın dırnağı ağ rəngə çevrilir Nümunə əzilir və qırılır və təzyiq buraxıldıqda orijinal formasına qayitmır



ASAN ÇEYNƏNİLƏN



Description/ Characteristics	<ul style="list-style-type: none">• İnkişaf və yaşa uyğun yumşaq/zərif teksturalı normal, gündəlik qidalar• Bu qidaları yemək üçün istənilən üsuldən istifadə edilə bilər• Nümunə ölçüsü 7-ci Səviyyə ilə məhdudlaşdırılmır, buna görə də qidalar müxtəlif ölçülərdə ola bilər<ul style="list-style-type: none">□ 8 mm-dən kiçik və ya daha böyük parçalar (Uşaq)□ 15 mm-dən kiçik və ya daha çox = 1,5 sm ədəd (Yetkinlər)• Daxil deyil: sərt, quru, çeynənən, lifli, xırıldayan və ya xırda parçalar, tumlar, toxumlar, meyvənin lifli hissələri, qabıqlar və ya sümüklər• Səviyyə 0 üçün təhlükəsizdirsə və klinisistin mülahizəsinə əsasən, "iki qatlılıq" və ya "qarıxıq konsistensiyalı" qidalar və mayələr daxil ola bilər. Səviyyə 0 incə üçün təhlükəlidir, maye hissəsi klinisyen tərəfindən tövsiyə olunan qalınlıq səviyyəsinə qədər qalınlaşdırıla bilər.
Physiological Rationale for this Level of Thickness	<ul style="list-style-type: none">• Yumşaq qidaları dişləmək, yeməyi çeynəmək və ağız prosesində emal etmək qabiliyyətini kifayət qədər uzun müddətə tələb edir ki, insan "udmağa hazır" olan yumşaq yapışqan top/bolus əmələ gətirir. Mütləq diş tələb etmir.• Asanlıqla yorulmadan yumşaq/zərif qidaları çeynəmək və ağızdan emal etmək bacarığı tələb edir• Sərt və ya çeynəyən qidaları çeynəmək və udmaq çətin və ya ağrılı olan insanlar üçün uyğun ola bilər• Bu səviyyə klinik olaraq müəyyən edilmiş boğulma riski yüksək olan insanlar üçün boğulma riski yarada bilər, çünki qida parçaları hər ölçüdə ola bilər. Qida hissələrinin ölçülərinin məhdudlaşdırılması boğulma riskini minimuma endirmək məqsədi daşıyır (məsələn, Səviyyə 4 Püresi, Səviyyə 5 Yumşaq və Nəmli, Səviyyə 6 Yumşaq və Dişləmə ölçüsündə boğulma riskini minimuma endirmək üçün yemək parçasının ölçüsündə məhdudiyyətlər var)• Bu səviyyə ixtisaslı klinisyenlər tərəfindən inkişafı öyrətmək və ya daha təkmil çeynəmə bacarıqlarına ehtiyacı olan qidalara keçmək üçün istifadə edilə bilər.• Əgər şəxsin təhlükəsiz yemək üçün nəzarətə ehtiyacı varsa, bu tekstura səviyyəsindən istifadə etməzdən əvvəl şəxsin qida toxuması ehtiyaclarını və təhlükəsizlik üçün yemək vaxtı planını müəyyən etmək üçün ixtisaslı klinisyenlə məsləhətləşin.<ul style="list-style-type: none">• Çeynəmə və udma problemləri olan insanlar yemək vaxtı təhlükəli davranışlar səbəbindən nəzarətsiz yemək yemək təhlükəli ola bilər. Təhlükəli yemək zamanı davranışlara misal olaraq: çox yaxşı çeynəməmək, ağızına çox yemək qoymaq, çox tez yemək və ya böyük ağız dolusu yeməkləri udmaq, çeynəmə qabiliyyətinə öz-özünə nəzarət edə bilməmək daxildir.• Xəstə ehtiyacları, sorğuları və nəzarət tələbləri ilə bağlı xüsusi məsləhət almaq üçün klinisyenlərlə məsləhətləşməlidir.• Yemək vaxtı nəzarətə ehtiyac olduqda, bu səviyyə yalnız ixtisaslı klinisyenin ciddi tövsiyəsi və yazılı rəhbərliyi altında istifadə edilməlidir.

Although descriptions are provided, use IDDSI Testing methods to decide if the food meets IDDSI Level 7 Easy to Chew.

TESTING METHODS

See also IDDSI Testing Methods document or <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

Fork Pressure Test*	<ul style="list-style-type: none">• Yan tərəfində tutulan çəngəldən gələn təzyiq bu toxumanı "kəsmək" və ya parçalamaq və ya daha kiçik parçalara ayırmaq üçün istifadə edilə bilər.• Baş barmaq dırnağı ölçüsündə (1,5x1,5 sm) nümunə çəngəl dişləri ilə baş barmaq dırnağının ağardığı təzyiqə qədər sıxıldıqda nümunə əzilir, parçalanır, formasını dəyişir çəngəl çıxarıldıqda öz şəklinə qayıtmır.
Spoon Pressure Test	<ul style="list-style-type: none">• Yan tərəfində tutulan qaşıqdan gələn təzyiq bu toxumanı "kəsmək" və ya qırmaq və ya daha kiçik parçalara ayırmaq üçün istifadə edilə bilər.• Baş barmaq dırnağı ölçüsündə (1,5x1,5 sm) bir nümunə qaşığı dibi ilə baş barmaq dırnağının ağardığı təzyiqə basıldıqda, nümunə əzilir, parçalanır, formasını dəyişir və qaşığı çıxarıldıqda əvvəlki vəziyyətinə qayıtmır.
<i>Where forks are not available</i> Chopstick Test	<ul style="list-style-type: none">• Bu toxumanı deşmək üçün çubuqlar istifadə edilə bilər
<i>Where forks are not available</i> Finger Test	<ul style="list-style-type: none">• Baş barmağın dırnağı ölçüsündə nümunədən istifadə edin (1,5x1,5 sm). Baş barmaq və şahadət barmaqlarının dırnaqları ağ rəngə çevriləcək şəkildə barmaq təzyiqindən istifadə edərək bu toxuma nümunəsini əzmək mümkündür. Nümunə əzilir və parçalanır və təzyiq buraxıldıqdan sonra ilkin formasına qayıtmayacaq.

FOOD SPECIFIC OR OTHER EXAMPLES

ƏT

- Tam bişmiş yumşaq ət
- Yumşaq və zərif şəkildə servis etmək mümkün deyilsə, yumşaq və nəmli servis edin

BALIQ

- Çəngəlin kənarı, qaşığı və ya çubuqlarla kiçik parçalara bölünəcək qədər yumşaq bişirilmiş balıq

GÜVEÇ

- Ət, balıq, tərəvəz və ya bunların birləşimi tam bişmiş və yumşaqdır
- Yüngül, orta dərəcədə çox qatı sousda servis edin və artıq mayeni boşaltın
- Sərt topaqlar yoxdur

MEYVƏ

- Çəngəl və ya qaşığın kənarı ilə kiçik parçalara kəsiləcək qədər yumşaqdır. Meyvənin lifli hissələrindən (məsələn, portağalın ağ hissəsi) istifadə etməyin.

TƏRƏVƏZ

- Tərəvəzləri bişənə qədər buxarlayın və ya qaynadın. Qızardılmış tərəvəzlər bu səviyyə üçün çox sərt ola bilər. Çəngəl/qaşığı təzyiq testi ilə yumşaqlığı yoxlayın

YULAF

- Yumşaldılmış tekstura ilə verilir
- Artıq süd və ya mayeni boşaltın və ya klinisyen tərəfindən tövsiyə olunan qalınlıq səviyyəsinə qədər qalınlaşdırın

ÇÖRƏK

- Çəngəl və ya qaşığın kənarı ilə kəsilə və ya kiçik parçalara bölünə bilən çörək, sendviçlər və tostlar klinisiyanın qərarı ilə verilə bilər.

DÜYÜ, kuskus, QUINOA (və oxşar qida teksturaları)

- Xüsusi göstəriş yoxdur.



Yemək çəngəl və ya qaşiq tərəfi ilə asanlıqla parçalanmalıdır

Asan çeynənیلən qidalar çəngəl və ya qaşiq tərəfi ilə asanlıqla parçalanmalı və Çəngəl Təzyiq Testindən keçməlidir!



Baş barmağın dırnağı ağ rəngə çevrilir Nümunə əzilir və qırılır və təzyiq buraxıldıqda orijinal formasına qaytmır





Adi



İzah/Xüsusiyyətlər

Bu səviyyədə heç bir faktura məhdudluğu yoxdur

- İnkişaf və yaşa uyğun müxtəlif teksturalı normal, gündəlik qidalar
- Bu qidaları yemək üçün istənilən üsuldən istifadə edilə bilər
- Qidalar sərt və xırtılda və ya təbii yumşaq ola bilər
- Nümunə ölçüsü 7-ci Səviyyə ilə məhdudlaşdırılmır, buna görə də qidalar *müxtəlif ölçülərdə ola bilər*
 - 8 mm-dən kiçik və ya daha böyük parçalar (Uşaq)
 - 15 mm-dən kiçik və ya daha çox = 1,5 sm ədəd (Yetkinlər)
- Sərt, quru, çeynənən, lifli, ipli, və ya xırtılda parçalar daxildir
- Tərkibində çəyirdək, toxumlar, dərinin içindəki özək, qabıq və ya sümüklər olan qida daxildir
- “iki qatlı” və ya “qarışıq konsistensiyalı” qidalar və mayelər daxildir

Bu Qalınlıq Səviyyəsi üçün Fizioloji Əsaslandırma

- Sərt və ya yumşaq qidaları dişləmək və onları kifayət qədər uzun müddət çeynəmək qabiliyyəti, onlar "udmağa hazır" yumşaq birləşmiş top/bolus əmələ gətirirlər.
- Asanlıqla yorulmadan bütün qida toxumalarını çeynəmək qabiliyyəti
- Ağızdan təhlükəsiz şəkildə udulmayan sümük və ya qılgıncımları çıxarmaq qabiliyyəti

TEST ÜSULU

- Tətbiq olunmur

KEÇİCİ QIDALAR



İzah/ Xüsusiyyətlər	<ul style="list-style-type: none">• Bir tekstura kimi başlayan (məsələn, bərk) və xüsusilə nəm (məsələn, su və ya tüpürcək) tətbiq edildikdə və ya temperatur dəyişikliyi baş verdikdə (məsələn, qızdırma) başqa teksturaya çevrilən qida
Bu Qalınlıq Səviyyəsi üçün Fizioloji Əsaslandırma	<ul style="list-style-type: none">• Dişləmə tələb olunmur• Minimum çeynəmə tələb olunur• Temperaturdan sonra və ya nəm/tüpürcək əlavə edilərək bu qidaları parçalamaq üçün dil istifadə edilə bilər. <p><input type="checkbox"/> Çeynəmə bacarıqlarının inkişaf etdirici tədrisi və ya reabilitasiyası üçün istifadə edilə bilər (məsələn, uşaq populyasiyasında çeynəmə qabiliyyətinin inkişafı və inkişaf qüsuru olan əhali; insultdan sonra çeynəmə funksiyasının reabilitasiyası)</p>
Təsvirlər təqdim olursa da, qidanın keçid qidaları üçün tələblərə cavab verib-vermədiyini müəyyən etmək üçün IDDSI Test metodlarından istifadə edin.	
SINAQ ÜSULU	
Həmçinin, IDDSI Test Metodları sənədinə və ya https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/ baxın.	
Çəngəl təzyiq testi	<ul style="list-style-type: none">• Nəmlik və ya temperatur tətbiq edildikdən sonra nümunə asanlıqla deformasiya oluna bilər və qüvvə qaldırıldıqda öz formasını bərpa etmir.• Baş barmağın dırnağı ölçüsündə bir nümunədən istifadə edin (1,5 sm x 1,5 sm), yerləşdirin. Nümunəyə 1 ml su tökün və bir dəqiqə gözləyin. Baş barmağın dırnağı ağ rəngə çevrilənə qədər çəngəl dişlərindən istifadə edərək çəngəl təzyiqi tətbiq edin. Nümunə keçid qida toxumasıdır, əgər çəngəl təzyiqi aradan qaldırıldıqdan sonra:<ul style="list-style-type: none">• Nümunə əzilmiş və parçalanmış və artıq orijinal vəziyyətinə bənzəmir• Və ya əhəmiyyətli dərəcədə əriyib və artıq orijinal vəziyyətinə bənzəmir (məsələn, buz çipsləri).
Qaşığı təzyiq testi	<ul style="list-style-type: none">• Yuxarıdakı kimi, çəngəl yerinə qaşığın arxasından istifadə edin
Çəngəllərin olmadığı yerlərdə Çubuq Testi	<ul style="list-style-type: none">• Baş barmaq dırnağı ölçüsündə bir nümunədən istifadə edin (1,5 sm x 1,5 sm), nümunənin üzərinə 1 ml su qoyun və bir dəqiqə gözləyin. Nümunə minimum təzyiqlə çubuqlardan istifadə edərək asanlıqla parçalanmalıdır.
Çəngəllərin olmadığı yerlərdə Barmaq Testi	<ul style="list-style-type: none">• Baş barmaq dırnağı ölçüsündə bir nümunədən istifadə edin (1,5 sm x 1,5 sm), nümunənin üzərinə 1 ml su qoyun və bir dəqiqə gözləyin. Nümunəni baş barmaq və şəhadət barmağı arasında sürtməklə nümunə tamamilə parçalanacaq. Nümunə ilkin formasına qayıtmayacaq

XÜSUSI QIDA VƏ YA DİGƏR NÜMUNƏLƏR

IDDSI Transitional Foods aşağıdakıları əhatə edə bilər və bunlarla məhdudlaşdır:

- Buz çipsləri
- Disfagiya mütəxəssisi tərəfindən uyğun olduğu qiymətləndirilərsə, dondurma/Şərbət
- Yapon Disfagiya Təlim Jelly 1 mm x 15 mm dilimlənmiş
- Vafllar
- Dondurma saxlamaq üçün istifadə edilən vafli qozalar
- Bəzi peçenye/kraker
- Bəzi kartof çipsləri – yalnız kartof püresindən formalaşmış və ya hazırlanmışlar (məsələn, Pringles)
- Karides çipsləri

Uşaqlarda və ya böyüklərdə əillik disfaqiyasının idarə edilməsində istifadə olunan xüsusi nümunələr

Keçid qidaları teksturaları olan kommersiyada mövcud olan qidalar bunlarla məhdudlaşdır:

- Veggie Stix™
- Cheeto Puffs™
- Rice Puffs™
- Baby Mum Mums™
- Gerber Graduate Puffs™

Müəyyən istehsalçıların məhsullarının qeyd edilməsi onların təsdiq olunduğunu və ya qeyd olunmayan oxşar xarakterli digər məhsullara üstünlük verilməsini nəzərdə tutmur.

- Nümunəyə 1 ml su tətbiq edin
- 1 dəqiqə gözləyin

TRANSITIO
NAL FOODS



Baş barmağın dirnağı
ağ rəngə çevrildi



Nümunə əzilir və qırılır və təzyiq
buraxıldıqda orijinal formasına
qayıtmır

Boğulma RİSKİ OLAN QIDA TEKSTURASI

Nümunələr beynəlxalq ekspertiza hesabatından
götürülüb



Sərt və ya bərk teksturalar boğulma riskidir, çünki onları udmaq üçün, təhlükəsiz olmaq üçün, kifayət qədər nəmli etmək üçün, onları parçalamaq və tüpürcəklə qarışdırmaq üçün yaxşı çeynəmə qabiliyyəti tələb edir. *Sərt və ya quru* tekstura nümunələri: çərəzlər, çiy yerkökü, sərt pəraşki

Lifli və ya bərk teksturalar boğulma riskidir, çünki yaxşı çeynəmə qabiliyyəti və udmaq üçün, təhlükəsiz olan kifayət qədər kiçik parçalara parçalanmaq üçün davamlı çeynəmə qabiliyyəti tələb olunur. *Lifli və ya sərt toxumaların nümunələri:* biftek, ananas

Çeynənən teksturalar boğulma riskidir, çünki onlar yapışqandırlar və ağızın damına, dişlərə və ya yanaqlara yapışib tənəffüs yollarına düşə bilərlər. *Çeynənən* tekstura nümunələri: konfetlər/şirniyyatlar/lolipoplar, pendir parçaları, zefir, saqqız, yapışqan kartof püresi

Xırtıldaayan teksturalar boğulma riskidir, çünki onların parçalanması və tüpürcəklə qarışması üçün yaxşı çeynəmə qabiliyyəti tələb olunur ki, onları yumşaq, dairəvi və udmaq üçün təhlükəsiz olacaq qədər nəmləndirsin.

Xırtıldaayan toxumaların nümunələri: bəzi quru yulaf, çox qızardılmış quru yeməklər

Quru teksturalar boğulma riskidir, çünki yaxşı çeynəmə qabiliyyəti və davamlı çeynəmə qabiliyyəti onları kifayət qədər kiçik parçalara ayırmaq və udmaq üçün, təhlükəsiz olması üçün tüpürcəklə qarışdırmağı tələb edir. *Xırtıldaayan toxumaların nümunələri:* bişirilməmiş yerkökü, bişirilməmiş alma, popkorn

Kəskin və ya tikanlı teksturalar boğulma riskidir, çünki onları kifayət qədər kiçik, yumşaq, yuvarlaq parçalara ayırmaq üçün yaxşı çeynəmə qabiliyyəti tələb olunur və udmaq üçün təhlükəsiz olacaq qədər nəmli olmalıdır. *Kəskin və ya tikanlı toxumaların nümunəsi:* quru qarğıdalı çipsləri

Xırdalanmış teksturalar boğulma riskidir, çünki onlar qırılan parçaları bir araya gətirmək və nəmli və udmaq üçün təhlükəsiz olmaq üçün, kifayət qədər tüpürcəklə qarışdırmaq üçün yaxşı dil nəzarətinə ehtiyac duyurlar. *Xırdalanmış teksturalara misallar:* xırdalanmış quru tortlar, quru peçenyələr, quru biskvitlər və ya çörəklər

Çəyirdək, toxumlar və meyvənin ağ hissələri boğulma riskidir, çünki onlar sərt və ya digər lifli teksturaların bir hissəsidir, bu da onları ağızda ayırmaq və çıxarmaq üçün mürəkkəb bir proses halına gətirir. *Çəyirdəklərin, toxumların və meyvənin ağ hissələrinə misal olaraq* alma və ya balqabaq toxumu, portağalın ağ hissəsi daxildir.

Dərilər, qabıqlar və ya xarici qabıqlar boğulma riskidir, çünki parçalar tez-tez lifli, tikanlı və qurudur, parçaları daha kiçik etmək üçün yaxşı çeynəmə bacarıqlarına və onu nəmləndirmək üçün kifayət qədər tüpürcəyə və ya parçaları ağızdan çıxarmaq üçün kifayət qədər bacarıq tələb olunur. Bu kiçik parçalar dişlərə və diş ətlərinə yapışır və udulduqda boğaza yapışır. *Dərilər, qabıqlar və ya xarici qabıqlara misal olaraq* noxud qabıqları, üzüm qabıqları, kəpək, psyllium daxildir.

Sümük və ya qılçıq boğulma riskidir, çünki bu parçalar sərt və adətən çeynənmir və udulmur. Onları yapışdırdıqları qida toxumasından çıxarmaq üçün yaxşı dil bacarıqları tələb olunur və sonra ağızdan sümük və ya qılçıq çıxarılır.

Sümük və ya qılçıq nümunələrinə toyuq sümükləri, balıq sümükləri daxildir.

Dairəvi və ya uzun formalı qidalar boğulma riskidir, çünki kiçik parçalara çeynənməsələr və bütöv şəkildə udulsalar, tənəffüs yollarını tamamilə bağlaya bilən formalardır və boğulmalara səbəb olurlar. *Dəyirmi və ya uzun formalı qidalara misal olaraq kolbasa, üzüm daxildir.*

Yapışqan və ya elastik toxumalar boğulma riskidir, çünki onlar yapışqandırlar və ağızın damına, dişlərə və ya yanaqlara yapışib tənəffüs yollarına düşə bilərlər. Onları udmaq üçün, təhlükəsiz etmək üçün, tüpürçək əlavə edərək yapışqanlılığı azaltmaq üçün davamlı və yaxşı çeynəmə qabiliyyəti tələb edir.

Çeynənən tekstura nümunələri: qoz yağı, çox bişmiş yulaf əzməsi, yeməli jelatin, jelibom, yapışqan düyü tortları, konfet

İpli teksturalar boğulma riskidir, çünki ipi qırmaq çətin ola bilər və ətin bir hissəsi ağızda, bir hissəsi isə ipli tekstura ilə birlikdə boğazda ilişib qala bilər. İpli teksturalara misal olaraq aşağıdakılar daxildir: yaşıl lobya, ravent

Qarıxıq nazik-qalın teksturalar boğulma riskidir, çünki onlar nazik maye hissəsi udularkən bərk parçanı ağızda saxlamaq qabiliyyətini tələb edir. Maye hissə udulduqdan sonra bərk hissələr çeynənir və udulur. Bu çox mürəkkəb oral tapşırıqdır. *Qarıxıq nazik qalın teksturalara misal olaraq aşağıdakılar daxildir: yemək parçaları ilə şorba, südlü taxıl parçaları*

Mürəkkəb qida teksturaları boğulma riskidir, çünki onlar müxtəlif qida teksturalarını bir ağızda çeynəmək və manipulyasiya etmək qabiliyyətini tələb edir. *Mürəkkəb yemək teksturasına misal olaraq: hamburger, hot-doq, sendviç, köftə və spagetti, pizza daxildir.*

Disk formasında teksturalar boğulma riskidir, çünki kiçik parçaları çeynəmədikdə onlar incə və yaş olur və havanın axmasını dayandıraraq tənəffüs yollarının açılışında örtük yarada bilər. *Disk formasında tekstura nümunələrinə aşağıdakılar daxildir: kəpik, nazik dilimlənmiş xiyar, körpə ispanaq yarpaqları*

Çeynədikdə şirənin qidadan ayrıldığı şirəli qida toxumaları boğulma riskidir, çünki insanın ağızdakı bərk parçanı idarə edərkən şirəni uda bilməsi lazımdır, şirəsi udulduqdan sonra onu parçalamaq üçün yaxşı çeynəmə bacarığı lazımdır təhlükəsiz udmaq üçün yeməyi kiçik parçalara ayırın. Bu mürəkkəb oral tapşırıqdır. *Şirəli qida toxumalarına misal olaraq: qarpız*

Bişirmə və ya qızdırmaq zamanı əmələ gələn sərt qabıqlar və ya qazmaqlar boğulma riskidir, çünki onlar isitmə prosesindən təsirlənməyən digər qida fakturaları ilə qarışdırılarkən onları kiçik parçalara ayırmaq üçün yaxşı çeynəmə bacarıqları tələb edir.

Foods That Pose A Choking Risk - Autopsy Report References

- Berzlanovich, A.M., Muhm, M., Sim, E., and Bauer, G. (1999) 'Foreign body asphyxiation – an autopsy study', *American Journal of Medicine*, 107, 351-355.
- Berzlanovich, A.M., Fazeney-Dorner, B., Waldhoer, T., and Fasching, P. (2005) 'Foreign body asphyxia: A preventable cause of death in the elderly', *American Journal of Preventive Medicine*, 28, 65-69.
- Centre for Disease control and prevention (2002) Non-fatal choking related episodes among children, United States 2001. *Morbidity and Mortality Weekly Report*, 51: 945-948.
- Dolkas, L., Stanley C., Smith, A.M., Vilke G.M. (2007) Deaths associated with choking in San Diego. *Journal of Forensic Science*, 52, 176-179.
- Ekberg, O. and Feinberg, M. (1992) 'Clinical and demographic data in 75 patients with near-fatal choking episodes', *Dysphagia*, 7, 205-208.
- Wick, R., Gilbert, J.D., and Byard, R.W. (2006) 'Café coronary syndrome-fatal choking on food: An autopsy approach.', *Journal of Clinical Forensic Medicine*, 13, 135-138.
- Food Safety Commission, Japan (2010) Risk Assessment Report: Choking accidents caused by foods. https://www.fsc.go.jp/english/topics/choking_accidents_caused_by_foods.pdf (accessed June 2019).
- Harris C.A., Baker, S.P., Smith, G.A., Harris R.M. (1984) Childhood asphyxiation by food: A national analysis and overview. *JAMA*, 251, 2231-2235.
- Irwin, R.S., Ashba, J.K., Braman, S.S., Lee, H.Y., and Corrao, W.M. (1977) 'Food asphyxiation in hospitalized patients', *JAMA*, 237,2744-2745.
- J.T.'s Law (New York State, Department of Health Legislation) 2007, Choking Prevention for Children https://www.health.ny.gov/prevention/injury_prevention/choking_prevention_for_children.htm
- Kramarow E., Warner, M., Chen L-H. (2014) Food-related choking deaths among the elderly, 20: 200-203.
- Morley RE, Ludemann JP, Moxham JP, Kozak FK, Riding KH (2004) Foreign body aspiration in infants and toddlers: Recent trends in British Columbia. *The Journal of Otolaryngology*, 33(1): 37-41.
- Samuels R & Chadwick DD (2006). Predictors of asphyxiation risk in adults with intellectual disability and dysphagia. *Journal of Intellectual Disability Research*, 50(5): 362-370.
- Wolach B, Raz, A, Weinberg J, Mikulski Y, Ben Ari J, Sadan N (1994) Aspirated bodies in the respiratory tract of children: Eleven years' experience with 127 patients. *International Journal of Pediatric Otorhinolaryngology*, 30: 1-10.

Accompanying Documents

<https://iddsi.org/framework/>

- IDDSI Testing Methods
- IDDSI Evidence
- IDDSI Frequently Asked Questions (FAQs)

Acknowledgements

Development of the IDDSI framework (2012-2015)

IDDSI would like to thank and acknowledge the following sponsors for their generous support in the development of the IDDSI framework:

- Nestlé Nutrition Institute (2012-2015)
- Nutricia Advanced Medical Nutrition (2013-2014)
- Hormel Thick & Easy (2014-2015)
- Campbell's Food Service (2013-2015)
- apetito (2013-2015)
- Trisco (2013-2015)
- Food Care Co. Ltd. Japan (2015)
- Flavour Creations (2013-2015)
- Simply Thick (2015)
- Lyons (2015)