

# Konsistensguide - när det finns behov av konsistensoptimering

Katarina Möller, Leg Dietist, Findus, Box 326, 201 23 Malmö

## Bakgrund

En förutsättning för att undvika sjukdom och återfå hälsa är ett bra näringstillstånd. Alla människor har rätt till välgörande mat och dryck. Sjuka individer har rätt till en adekvat och individanpassad nutritionsbehandling. Socialstyrelsen betonar detta i rapporten "Näringsproblem i vård och omsorg - Prevention och behandling" och menar att den sjuka individens nutrition ska betraktas på samma sätt som annan medicinsk behandling.

Nutritionsbehandlingen omfattar även konsistensoptimering av mat och dryck. Studier visar att cirka 30 procent av de äldre är drabbade av tugg- och sväljsvårigheter, sk dysfagi, och är i behov av konsistensanpassad mat. Problemet är även vanligt efter exempelvis stroke, skallskador och neurologiska sjukdomar som Parkinson, MS och ALS. Problemen kan variera – allt från lindriga tuggproblemen till oförmögenhet att äta fast föda.

Patienter med olika grader av dysfagi är i behov av olika typer av konsistenser. För att garantera en säker och adekvat nutritionsbehandling, bör dysfagipatienten träffa sjuksköterska, dietist och/eller logoped. Idag är detta mer ett undantag än en regel. De olika konsistenserna benämns dessutom olika på olika vårdenheter, vilket riskerar att skapa förvirring i kommunikationen mellan olika vårdnivåer och instanser.

Genom att ta fram en *Konsistensguide* kan en rad fördelar uppnås:

- Trygghet för patienten – bättre förutsättningar att patienten får rätt konsistens
- Pedagogik – guiden får fler personer att förstå problematiken
- Samverkan – guiden förenklar i dialogen mellan olika vårdnivåer och instanser
- Rätt produkter – guiden ger klara riktlinjer för texturen på konsistensanpassade livsmedel

## Syfte

Att utveckla en guide som indikerar på när det föreligger behov för konsistensoptimering samt beskriver och exemplifierar olika kategorier av konsistenser.

## Material och Metod

Arbetet utgick från Mat och Näring för sjuka inom vård och omsorg, Livsmedelsverket 2003 s 40-43<sup>1</sup> samt Findus Special Foods utbildningsmaterial kring konsistensanpassad mat. Information från "National Descriptors for Texture Modification in Adults, 2002" adderades. Detta styrdokument är resultatet av ett samarbete mellan British Dietetic Association och the Royal College of Speech and Language Therapists. Information och resultat från KoM-studien<sup>2</sup> som ingick i det Vinnovafinansierade projektet "Konsistensoptimering och sensorisk design för hälsa och välbefinnande hos äldre" ligger till grund för den nya kategorin "Grov Patékonsistens".

---

<sup>1</sup> Huvudförfattare Ulla Nilsson Balknäs, Ingvar Bosaeus, Lars Ellegård och Elisabeth Rothenberg

<sup>2</sup> Kostkonsistens och Matglädje - KoM, Leg. dietist Kristina Stefanovic Andersson och leg. logoped Margareta Bülow



uppmärksammas och att patienten inte får i sig den näring den behöver. Situationen står i direkt motsats till Socialstyrelsens direktiv att individens nutrition ska betraktas på samma sätt som annan medicinsk behandling. Det bör därför satsas mer på utbildning och information kring konsistensoptimering inom vården.

När det finns fler resultat från forskning, kommer Konsistensguiden sannolikt att revideras. Visionen är att utveckla en vägvisare där olika dysfagisyttom direkt kan sättas i samband med typ av konsistens.