



D<sub>1</sub> Resource®  
Dessert Gourmand

D<sub>2</sub> Nestlé Health Science  
Symposium Tour 2016

D<sub>4</sub> Resource®  
Thickened Drink

Benelux  
NIEUWS

## Nieuwe verrijkte desserts Resource® Dessert Gourmand

*Heb jij deze verrijkte  
toetjes al geproefd?*

Onze nieuwe energie- en eiwitverrijkte desserts maken het voor patiënten met ondervoeding mogelijk op een lekkere en afwisselende manier te genieten van dieetvoeding.

Resource® Dessert Gourmand is verkrijgbaar in 3 smaken: aardbei, chocolade en vanille. De desserts zijn lekker zoet, vol en romig van smaak en verkrijgbaar in kleine cupjes van 125 g. Resource® Dessert Gourmand vanille levert bijvoorbeeld 188 kcal en 11 g eiwit per cupje.

*Resource® Dessert  
Gourmand. Misschien  
wel het lekkerste verrijkte  
toetje van Nederland.*





# Nestlé Health Science Symposium Tour 2016



## Alle zintuigen prikkelen voor optimale smaakbeleving

Een symposium in een legertent, midden in de natuur. Met dampende geurpotten, kleurrijke gerechten, een slechtzienende en een psycholoog toert het Nestlé Health Science Symposium door het land. De bijeenkomst prikkelt alle zintuigen om diëtisten, logopedisten en andere slikspecialisten te laten ervaren dat *eten zoveel meer is dan wat je in je mond stopt.*

Tijdens de eerste bijeenkomst in juni verzamelen vijftig professionele zorgverleners, die beroepsmatig met dysfagie en slikproblemen te maken hebben, zich in de grote legertent. De tent staat opgesteld in een weiland nabij Vlijmen. De helft van het publiek bestaat uit diëtisten, de andere helft uit logopedisten. Het thema van het symposium is: *'Een frisse kijk op innovaties'*, maar Anne Ruizendaal, brand manager van Nestlé Health Science legt uit dat vanavond niet de producten van Nestlé centraal staan. "We besteden aandacht aan voeding en alle zintuiglijke waarnemingen die met eten te maken hebben. Hoe ga je als professional om met beperkingen op dit gebied? We hopen praktische en creatieve handvaten te geven waarmee jullie de patiënt op een prettige manier verder kunnen helpen."

## Delier en slikproblemen

Steeds meer mensen hebben last van dysfagie of slikproblemen. Door de toenemende vergrijzing, neurologische aandoeningen en medicijngebruik is het probleem in Nederland inmiddels even omvangrijk als diabetes. Simone Hutten, de eerste spreker van het symposium, ziet als klinisch logopedist in het OLVG - locatie West in Amsterdam ook steeds meer patiënten die met slikproblemen te maken krijgen omdat ze een delier ontwikkelen. "Mensen boven de zeventig kunnen bij ziekenhuisopname een delier ontwikkelen, waardoor ze in de war raken en niet meer zelfstandig kunnen eten. Dit komt zo vaak voor dat de overheid een richtlijn heeft opgesteld die signalering bevordert en de kosten kan drukken. In dat kader vroegen wij ons als logopedisten af welke invloed sondevoeding eigenlijk heeft op herstel. *Als je dag en nacht in bed ligt en door sondevoeding ook geen orale stimulatie hebt - geen smaak, geur of structuur - hoe moet je dan uit een delier komen?* We hebben in ons ziekenhuis een mondzorgproject opgezet, waarbij per afdeling een aandachtsvelder is ingezet. Zij besteden tijdens



de mobilisatie van delirante patiënten aandacht aan mondverzorging. Dat zorgt voor ritme in de dag, stimuleert het welbevinden en bevordert de eetlust. Hebben jullie zelf wel eens geprobeerd te eten met een extreem droge mond of met een tong waar dik wit beslag op zit?” vraagt Simone aan de tent vol vakgenoten. Hun gezichtsuitdrukking geeft aan dat ze het probleem van hun patiënten duidelijk herkennen. Simone deelt tot slot haar eigen geurstaafjes met zwarte peperolie uit. “Ik laat kwetsbare ouderen met dysfagie deze geur een minuut inhaleren. Onderzoek heeft aangetoond dat mensen hierdoor alerter worden en dat de slikfrequentie significant toeneemt, waardoor het toch al kwetsbare slikmechanisme extra getraind wordt. Je kunt het gewoon bij een drogist of natuurwinkel kopen”, vertelt de klinisch logopediste aan de aanwezigen die de tip enthousiast ter harte nemen.

## Wereldwijd dezelfde standaarden

	Foods	Drinks
7	Regular = normaal	
6	Soft = zacht	
5	Mincend and Moist = dun gemalen	
4	Pureed = puree	Extremely thick = extreem verdikt OR sterk verdikt
3	Liquidised = vloeibaar gemaakt	Moderately thick = matig verdikt
2		Mildly thick = mild verdikt OR een beetje dikker
1		Slightly thick = licht verdikt
0		Thin = dun

Logopediste Anneke Tromp van SpreekTaal Logopedisten vertelt vervolgens over IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative), het instituut dat wereldwijd nieuwe standaarden voor textuur en consistentie van voedingsmiddelen en dranken introduceert. “In elk land worden verschillende woorden gebruikt om de dikte van een

voedingsmiddel te omschrijven. Wat wij honingdikte noemen, heeft in een ander land een heel andere naam en de termen als textuur en consistentie worden vaak door elkaar gebruikt. Die verwarring kan gevaar opleveren voor dysfagiepatiënten. Om wereldwijd tot dezelfde standaard te komen, heeft IDDSI een kaartsysteem en piramidemodel ontwikkeld. Als iedere professional zich deze standaarden eigen maakt, spreken we over twee, drie jaar eindelijk allemaal dezelfde taal.” Anneke geeft wat handige tips waarmee de juiste IDDSI-standaard vastgesteld kan worden. “Je kunt bijvoorbeeld met een spuitje de druppeltest doen of met de tanden van een vork de korrelgrootte bepalen. Op de website van IDDSI vind je meer tips die het bereiden van verdikte drank en vloeibare maaltijden wat makkelijker maken. Hierdoor wordt de veiligheid van de patiënten nog beter gewaarborgd en krijgen zij hopelijk nooit meer een onsmakelijke en ondefinieerbare substantie voorgeschoteld.”

*“Als iedere professional zich deze standaarden eigen maakt, spreken we over twee, drie jaar eindelijk allemaal dezelfde taal”*



## Smaakbeleving prikkelen

Chantal Debrie van Parki's Kookatelier geeft aan dat ze de nieuwe standaarden van IDDSI perfect kan toepassen. “Wij kunnen nu de ingrediënten naar elk niveau van vloeibaarheid vertalen.” Parki's Kookatelier is een initiatief van Yves Meersman, zelf Parkinsonpatiënt met slikproblemen, vertelt Chantal. “Mensen met een neurologische aandoening kunnen hun geur, trek en zelfstandigheid verliezen. Daardoor is de beleving rondom een maaltijd weg. Wij vinden het belangrijk dat ook deze mensen zo lang mogelijk kunnen genieten van een lekkere maaltijd, ook al is de consistentie aangepast. Vandaar dat wij elk onderdeel van de maaltijd apart klaarmaken en de gewenste consistentie zo laat mogelijk in de be-

reiding aanpassen. Zo behoud je de geur, kleur en smaak. *Ook de afwisseling tussen zout, zoet en zuur doet eten.* We bereiden de groenten in een steamer of snelkookpan en voegen vaak een eetlepel olie toe, wat ook kan helpen bij darmproblemen. Voor wat extra smaak gebruiken we zelfgemaakte smaakboosters met fijngemalen specerijen, groene bladkruiden en een *frisse toets van citroen: pure smaken die de smaakbeleving prikkelen!*"

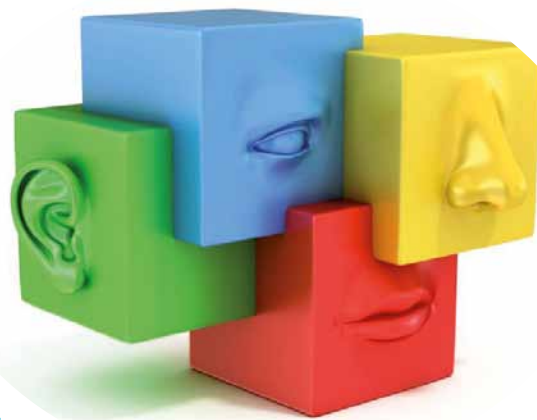
De kookgids 19,95 euro is verkrijgbaar via:  
Standaard Boekhandel ISBN 9789082324204 of door overschrijving  
van 26 euro op rekening van de VPL BE68 0014 78225234 (incl. verzendkosten)

## ◆ Inleven en meedoen

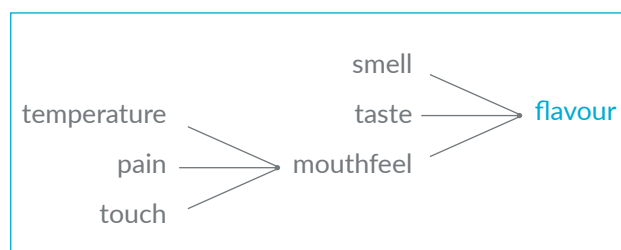
Tijdens de pauze in de Brabantse weilanden, laat de kok van Creative Chef met kleine, kleurrijke voorgerechtes van groentechips, wasabinootjes en honingraat zien *hoe smaak beleefd kan worden.* Er wordt druk geproefd en geraden wat er in het gerecht zit. "Als iets er goed uitziet, smaakt het ook veel beter. En het hoeft niet moeilijk te zijn om een mooi gerecht voor je patiënt te maken, als je maar wat creativiteit en inlevingsvermogen hebt", zegt een diëtiste van Stichting Schakelring tegen haar tafelgenoten. Ze laat haar collega's spontaan het kookboek van haar stichting zien. "Kijk, wij gieten vloeibare koek in de vorm van een koekje, gebruiken chocolademousse voor de chocoladeletter en serveren vloeibaar ei gewoon in een eierdop. Mensen die last hebben van dysfagie doen al zo vaak niet mee en wij vinden het leuk als ze ook kunnen genieten van taart of beschuit met muisjes."

## ◆ Is smaak een illusie?

Terug in de legertent vertelt psycholoog dr. Garmt Dijksterhuis over zintuiglijke waarneming bij eten. "De perceptie van voedsel omvat veel meer dan wat je in je mond stopt". Waar neem je de smaak van voeding nu eigenlijk waar? In je mond, neus of hersenen? Of is smaak eigenlijk een illusie? De mens is in feite een buis: ons lichaam zit om ons voedsel heen. *We hebben vijf soorten smaakpapillen op onze tong: zoet, zout, bitter, zuur en umami. En de neus heeft maar liefst 350 receptoren voor geur. Maar voor smaak hebben we geen zintuig.* Smaak



in de zin van het Engelse 'flavour' heeft te maken met geur, smaak en mondgevoel. Ook verwachtingen en herinneringen spelen een grote rol. Je kunt nooit twee keer dezelfde ervaring met voedsel hebben, ook niet als je in een laboratorium alle omstandigheden exact kopieert. Nadat je iets voor een eerste keer hebt geproefd, speelt altijd je geheugen mee. Bij voeding wordt er vaak alleen gekeken naar het fysieke of chemische product, maar er spelen zoveel meer aspecten mee bij de vraag of iemand iets lekker vindt."





## Feest voor de zintuigen

Geurenexpert Jorg Hemp sluit samen met Jacqueline Vrijland het symposium af met een feest voor de zintuigen. Jacqueline is slechtziend, ze heeft maar 5% zicht door een aangeboren aandoening. Daardoor zijn haar andere zintuigen als gehoor, geur en smaak belangrijker geworden. Jorg legt zich al jaren toe op geur. Hij gebruikt zijn expertise voor mensen met hersenletsel, treedt als geurjockey op bij dancefeesten of vertaalt kunstwerken in geur.



De legertent wordt verduisterd en Jacqueline vertelt hoe zij een avond uit in een restaurant ervaart. De donkere ruimte vult zich met de geur van citroen die Jorg laat opstijgen uit een dampende rookpot. Op de achtergrond klinken de geluiden van een restaurant. Iedereen beleeft levendig mee hoe Jacqueline een denkbeeldig aperitief met citroenmayonaise geserveerd krijgt. De munt en tijm op tafel begeleiden haar verhaal over het hoofdgerecht met lamsbout en de frambozensnoepjes en zoete vanillegeur beschrijven een heerlijk dessert. Deze rijke maaltijd voor de zintuigen is een perfecte opmaat naar het 'echte' diner dat buiten wordt geserveerd. Een groep vakgenoten praat enthousiast na tijdens het diner en het kunstige dessert waarin *Resource® Dessert Gourmand* van Nestlé is verwerkt. Ze hebben

een aangename en verrassende avond gehad. "Wat een leuke manier om zo in geuren en kleuren ons vak te benaderen", zegt een diëtiste. "Ik heb veel tips gehad die ik met de kok of verpleging kan bespreken." "Fijn dat er ook zoveel informatie voor logopedisten is", zegt haar collega. "Vaak nodigen producenten alleen diëtisten uit, maar die werken steeds hechter samen met logopedisten. Het is fijn dat Nestlé daar oog voor heeft en zo creatief met vakkennis omgaat. Ik volg dit symposium voor mijn werk, maar het voelt als een avond uit. Ik ruik nu de zomeravond en de buitenlucht ook veel beter, al mijn zintuigen zijn op scherp gezet."

De Nestle Health Science symposium Tour 2016 is tot stand gekomen in samenwerking met 'Curious People' [www.curiouspeople.nl](http://www.curiouspeople.nl)

De Stichting Accreditatie Deskundigheidsbevorderende Activiteiten Paramedici (ADAP) kent voor de scholing Nestle Symposium Tour 2016 'Een frisse kijk op...Innovaties die er toe doen' 2,5 studiepunten toe voor Nederlandse logopedisten en diëtisten aangesloten bij de NVLF en/of NVD.

# Resource® Thickened Drink: verdikte drank met vruchtensap

WIL JE HELPEN OM DE INNAME  
VAN VOCHT AAN TE VULLEN BIJ  
MENSEN MET DYSPAGIE/SLIK-  
PROBLEMEN?

Resource® Thickened Drink biedt de oplossing. De dik vloeibare consistentie is drinkbaar en lepelbaar, glad en homogeen. Zo kunnen patiënten met dysfagie vertrouwen op een veilige vochtinname en het probleem van dehydratie ondergaan. Resource® Thickened Drink bevat 50% sap van vruchtenconcentraat en is daardoor lekker fris van smaak.

Een cupje Resource® Thickened Drink sinaasappel van 114 ml bevat :

- 101 kcal
- 0 g vet
- 25 g koolhydraten  
waarvan 11 g suikers
- 0,5 g eiwitten
- 13 mg vitamine C
- 0,046 g zout

Verkrijgbaar in de smaken :  
sinaasappel en appel.



Nestlé Health Science

© Birminghamstraat 221, 1070 Brussel  
Tel. : 02 529 52 30 • [www.NestleHealthScience.be](http://www.NestleHealthScience.be)  
© Hoevestein 36G, 4903 SC Oosterhout  
Tel. : 020 569 95 88 • [www.NestleHealthScience.nl](http://www.NestleHealthScience.nl)

Dieetvoeding voor medisch gebruik - Gebruiken onder medisch toezicht.  
Dit document is uitsluitend voorbehouden aan de health care professional.