

Choisissez
l'authentique!



RESOURCE ThickenUp Clear

Formule exclusive à base de **gomme de xanthane**,
basée sur l'évidence clinique.

Compliance exceptionnelle¹

Préserve l'apparence naturelle
de l'aliment ou de la boisson
après épaississement.



Sans goût,
sans odeur



Se dissout dans
tous types de
boissons ou
aliments, sans
former de
grumeaux



L'eau épaissie
reste quasiment
transparente

Préparation très facile¹

Niveau de viscosité uniforme
dans tous les liquides,
froids ou chauds.



Dissolution
rapide dans tous
les liquides



Un même dosage
par niveau d'épais-
sissement pour
tous les liquides

Plus sûr, plus efficace^{2,3}

Permet un traitement plus efficace
des troubles de la déglutition chez
les patients atteints de dysphagie.



Consistance uni-
forme et stable
dans le temps

Améliore la possibilité de
former le bolus.²
Résiste à l'amylase salivaire.⁴
Pas d'épaississement après-coup.



Diminue le nombre
de pénétrations et
d'aspirations^{2,5}

Réduit la quantité de résidus oraux
et pharyngés en comparaison avec un
agent épaississant à base d'amidon.⁵

Références: 1. Hibberd J. Acceptance, compliance, and tolerance of a novel xanthan gum-based thickener on oropharyngeal dysphagia patients. *Dysphagia* 2011;26:432-475. 2. Rofes L et al. The effects of a xanthan gum-based thickener on the swallowing function of patients with dysphagia. *Aliment Pharmacol Ther* 2014;39(10):1169-79. 3. Popa Nita S et al. Matching the rheological properties of videofluoroscopic contrast agents and thickened liquid prescriptions. *Dysphagia* 2013;28(2):245-52. 4. Method of measuring amylase resistance properties of Resource® ThickenUp Clear and a leading Thickening agent. Nestlé Research Center. Data on file 2009. 5. Vilardell N et al. A Comparative Study Between Modified Starch and Xanthan Gum Thickeners in Post-Stroke Oropharyngeal Dysphagia. *Dysphagia* 2016; 31(2):169-79.

RESOURCE® ThickenUp Clear

Conseils d'utilisation

Dosage

Le dosage est le même pour tous les liquides pour une consistance donnée.
Pour épaissir 100 ml de boisson chaude ou froide, gazeuse ou non, avec ou sans alcool etc., prendre:



NECTAR

1 mesurette ou 1 stick
pour la consistance nectar



MIEL

2 mesurettes ou 2 sticks
pour la consistance miel



PUDDING

3 mesurettes ou 3 sticks
pour la consistance pudding

Préparation



1. Ajoutez la poudre

Déterminez tout d'abord la quantité de poudre de Resource® ThickenUp Clear nécessaire pour obtenir la consistance désirée. Utilisez, si nécessaire, la mesurette incluse dans la boîte.



2. Versez la boisson sur la poudre



3. Remuez pendant 30 secondes

Remuez **immédiatement** après avoir versé la boisson ou délayez au fur et à mesure que vous versez la boisson. L'épaississement est instantané pour toutes les boissons claires. Pour les boissons telles que les jus de fruits, les boissons gazeuses ou encore les Suppléments Nutritionnels Oraux, attendre quelques minutes avant de servir pour une consistance optimale.



4. Savourez!

La boisson épaissie peut être consommée en plusieurs fois tout au long de la journée puisque la consistance reste stable. Veillez simplement à ne pas ajouter de la poudre à une boisson déjà épaissie. Les boissons épaissies peuvent être chauffées au four à micro-ondes (<100 °C).



Astuce Resource® ThickenUp Clear:

La mousse obtenue après épaississement d'une boisson gazeuse (par ex. Sanbitter) avec Resource® ThickenUp Clear peut aider à stimuler le réflexe de déglutition.

La solution clairement
plus simple
en cas de dysphagie