

Vergleichsblatt: Eindickungspulver

	ThickenUP® clear  auf Xanthan-Basis	Herkömmliche Andickungsmittel  auf Stärke-Basis	Anmerkungen
Innovativer Inhaltsstoff	✓	✗	ThickenUP® clear: Xanthan bringt als innovativer Inhaltsstoff zahlreiche Vorteile in Bezug auf Sensorik & Patientensicherheit.
Amylaseresistent*	✓	✗	*Eindickungskonsistenz bleibt auch nach Speichelkontakt erhalten.
Geschmacksneutral	✓	✗	Bei stärkehaltigen Eindickungspulvern: Mais-/Kartoffelstärke verändert sowohl den Geschmack als auch Geruch von Getränken/Speisen.
Geruchsneutral	✓	✗	
Farblos	✓	✗	Bei stärkehaltigen Eindickungspulvern: Flüssigkeiten trüben ein.
Kein Nachdicken	✓	✗	Bei stärkehaltigen Eindickungspulvern: Eingedickte Flüssigkeit dickt mit der Zeit nach.
Gleichbleibende Konsistenz	✓	✗	Bei stärkehaltigen Eindickungspulvern: Verlust der gewünschten Konsistenz durch Trennung von Andickmittel und Flüssigkeit in kurzer Zeit → Risiko für Verschlucken und Aspiration!
Einheitliche Dosierung nach IDDSI-Standard*	✓	✗	ThickenUP® clear: Auch mit automatischem Dosierspender verwendbar. Bei anderen Eindickungspulvern: Mit Esslöffel ist keine genaue und einheitliche Dosierung möglich → Patientensicherheit, Wirtschaftlichkeit!
Hohe Ergiebigkeit	✓	✗	ThickenUP® clear: Bis zu 4-mal ergiebiger als herkömmliche Eindickungspulver.

ThickenUP® clear Die Lösung zum effektiven Ernährungsmanagement der Dysphagie



- ✓ Patienten-Sicherheit
- ✓ Wirtschaftlichkeit
- ✓ Lebensqualität durch Geschmack & Genuss

Unser umfassendes Angebot rund um Dysphagie:



Bei Schluckstörungen

ThickenUP® clear: Amylaseresistentes geschmacks-/geruchsneutrales Eindickungspulver, bis zu 4-mal ergiebiger als herkömmliche Eindickungspulver



ThickenUP® clear Pulverspender

- Praktisch, hygienisch, effizient
- Einfache Anwendung auf Knopfdruck nach IDDSI-Standard*



Bei Kau-/Schluckstörungen oder Mangelernährung:

- **Resource® Dessert 2.0:** Energie- und eiweißreiche Dessertcreme
- **Resource® Breie:** Instantpulver zur Herstellung eines ballaststoffreichen Breies mit Vitaminen und Mineralstoffen



Dysphagie-Risikotest: EAT-10

- Validierter Screeningbogen: Eating Assessment Tool
- Formular verfügbar als Block oder digital (www.nestlehealthscience.at/eat-10)
- In 5 Minuten zu einer Ersteinschätzung



Wissensvermittlung und Trainings

- Dysphagie-Wissensplattform unter: www.nestlehealthscience.at/dysphagie
- Präsenz-Trainings mit Workshop



Schulungs- und Erklärvideos

- Dysphagie-Erklärvideo: www.nestlehealthscience.at/dysphagie
- ThickenUP® clear Anwendungsvideo: www.nestlehealthscience.at/tuc-anwendung