



Bedarfsgerechte Ernährung bei Dysphagie

Unsere Produktempfehlungen
Mehr erfahren Sie unter: [fresenius-kabi.de](https://www.fresenius-kabi.de)



Fresubin®

Dysphagie – wenn Schlucken zum Problem wird

Bei vielen neurologischen Erkrankungen können Verletzungen oder Funktionsstörungen in verschiedenen Regionen des Gehirns zu unterschiedlichen Beeinträchtigungen und Störungen der oralen Nahrungsaufnahme und des Schluckens führen (Dysphagie). Schluckstörungen werden in ihrer Schwere und Häufigkeit oft unterschätzt.

Am häufigsten treten sie auf bei Schlaganfällen, bei Schädel-Hirn-Traumen, aber auch bei fortschreitenden Erkrankungen wie Amyotrophe Lateralsklerose, M. Parkinson und Multiple Sklerose. Neben diesen neurologischen Ursachen kann es auch durch Entzündungen, Post-Extubations-Dysphagie nach Aufenthalt auf der Intensivstation, Tumoren, Demenz und Depression zu Schluckstörungen kommen.

Wer ist betroffen?

> 50 %

aller akuten
Schlaganfall-Patienten¹

> 50 %

der Bewohner in
Altenpflegeheimen²

50-80 %

aller Parkinson-
Patienten³

78 %

aller beatmeten Intensiv-Patienten, die
länger als 72 Stunden intubiert waren⁴

50 %

aller Patienten mit Kopf-Hals-Tumoren⁵

Die Folgen von Schluckstörungen sind vielfältig und weitreichend:

- Mangelernährung⁶ / Dehydratation⁷
- Aspiration⁸ / Aspirationspneumonie⁹
- Morbidität steigt¹⁰
- Krankenhausverweildauer steigt¹¹
- Letalität steigt¹⁰

Dysphagie ist ein unabhängiger Risikofaktor für Mangelernährung.^{6, 12}

55 %

der älteren Dysphagie-Patienten haben ein Mangelernährungsrisiko.¹³

Angedickte Nahrung wird leichter und sicherer geschluckt. Dabei ist das Aspirationsrisiko umso geringer, je dicker die Konsistenz ist.¹⁴

Das Fresenius Kabi Ernährungskonzept für Patienten mit Schluckstörungen



Sicher essen und trinken bei Schluckstörungen – unser Produktportfolio

Thick & Easy™ Clear

Sicherer essen & trinken mit Thick & Easy™ Clear

- Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke
- Unterstützt effektive Konsistenzadaption von warmen und kalten Lebensmitteln & Getränken
- Amylaseresistentes Instant-Andickungspulver für Speisen und Getränke
- Zur sicheren Ernährung bei Schluckstörungen
- Klares Aussehen
- Schnelles und dauerhaftes Andicken
- Geschmacksneutral
- Mit Ballaststoffen
- Laktosefrei, glutenfrei



Geschmack	Stk. pro VE*	VE*	PZN	Art.-Nr.
Neutral	1 x 126 g Dose	Dose	16242857	7201401

Thick & Easy™

Sicherer essen & trinken mit Thick & Easy™

- Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke
- Unterstützt effektive Konsistenzadaption von Lebensmitteln & Getränken
- Zur sicheren Ernährung bei Schluckstörungen
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Kein Nachdicken
- Geschmacksneutral
- Mit Ballaststoffen
- Laktosefrei, glutenfrei



Geschmack	Stk. pro VE*	VE*	PZN	Art.-Nr.
Neutral	1 x 225 g Dose	Dose	01348343	7917681
Neutral	100 x 9 g Sachet	Sachet	02562848	7917661
Neutral	1 x 4,5 kg Karton	Karton	4445905	7917701

* Verpackungseinheit

Fresubin® DESSERT FRUIT

Hochkalorische Nahrung mit Fruchtpüree zum Löffeln

- Hochkalorisch (1,6 kcal/g)
- Enthält 7 g Eiweiß pro 100 g
- Konsistenzadaptierte Trinknahrung zum Löffeln, entspricht IDDSI¹ Level 4 (extrem dickflüssig)
- Ballaststoffarm
- Mischkarton mit drei Geschmacksrichtungen: Apfel, Apfel-Pfirsich, Apfel-Erdbeere
- Laktosearm, glutenfrei
- Verordnungsfähig²



Geschmack	Stk. pro VE*	VE*	PZN	Art.-Nr.
Mischkarton (Apfel, Apfel-Pfirsich, Apfel-Erdbeere)	24 x 125 g Becher	Box	10271875	700571S

Fresubin® YOCRÈME

Hochkalorische eiweißreiche Nahrung mit joghurtfrischem Geschmack zum Löffeln

- Hochkalorisch (1,5 kcal/g)
- Eiweißreich (7,5 g/100 g)
- Konsistenzadaptierte Trinknahrung zum Löffeln, entspricht IDDSI¹ Level 4 (extrem dickflüssig)
- Ballaststoffarm
- 3 Geschmacksrichtungen: Aprikose-Pfirsich, Himbeere, Lemon
- Enthält Laktose, glutenfrei
- Verordnungsfähig²



Geschmack	Stk. pro VE*	VE*	PZN	Art.-Nr.
Himbeere	24 x 125 g Becher	Box	09510139	7169701
Aprikose-Pfirsich	24 x 125 g Becher	Box	09510151	7295701
Lemon	24 x 125 g Becher	Box	09510174	7299701
Mischkarton	24 x 125 g Becher	Box	09510197	702971S

* Verpackungseinheit

¹ IDDSI - International Dysphagia Diet Standardisation Initiative, www.iddsi.org

² Bei fehlender oder eingeschränkter Fähigkeit zur ausreichenden normalen Ernährung unter Beachtung der Bestimmungen der AM-RL (Abschnitt I) zulasten der gesetzlichen Krankenkassen verordnungsfähig

Fresubin Trinknahrungen sind Lebensmittel für medizinische Zwecke zum Diätmanagement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.

Fresubin® 2 KCAL CRÈME

Hochkalorische eiweißreiche Trinknahrung zum Löffeln

- Hochkalorisch (2,0 kcal/g)
- Eiweißreich (10 g/100 g)
- Konsistenzadaptierte Trinknahrung zum Löffeln, entspricht IDDSI¹ Level 4 (extrem dickflüssig)
- Ohne Ballaststoffe (Schokolade: ballaststoffarm)
- 4 Geschmacksrichtungen: Vanille, Schokolade, Waldbeere, Cappuccino
- Laktosearm, glutenfrei
- Verordnungsfähig²



Geschmack	Stk. pro VE*	VE*	PZN	Art.-Nr.
Vanille	24 x 125 g Becher	Box	10199014	7174701
Walderdbeere	24 x 125 g Becher	Box	10199037	7177701
Cappuccino	24 x 125 g Becher	Box	10199066	7162701
Schokolade	24 x 125 g Becher	Box	10199089	7169701
Mischkarton	24 x 125 g Becher	Box	10211293	720171S

Fresubin® DYSPHAGO PLUS

Angedickte hochkalorische eiweißreiche Trinknahrung

- Hochkalorisch (1,5 kcal/ml)
- Eiweißreich (10 g/100 ml)
- Mit Ballaststoffen
- Konsistenzadaptierte Trinknahrung, entspricht IDDSI¹ Level 3 (stark dickflüssig)
- Mischkarton mit 2 Geschmacksrichtungen: Vanille und Walderdbeere
- Laktosearm, glutenfrei
- Verordnungsfähig²



Geschmack	Stk. pro VE*	VE*	PZN	Art.-Nr.
Mischkarton (Waldbeere, Vanille)	24 x 200 ml Flasche	Box	00878317	785961S

* Verpackungseinheit

¹ IDDSI - International Dysphagia Diet Standardisation Initiative, www.iddsi.org

² Bei fehlender oder eingeschränkter Fähigkeit zur ausreichenden normalen Ernährung unter Beachtung der Bestimmungen der AM-RL (Abschnitt I) zulasten der gesetzlichen Krankenkassen verordnungsfähig

Fresubin Trinknahrungen sind Lebensmittel für medizinische Zwecke zum Diätmanagement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.

Fresubin® Sondennahrungen



Der besten Patientenversorgung verpflichtet

Fresenius Kabi bietet eine **breite Auswahl von Sondennahrungen** an, die auf die individuellen Ernährungsbedürfnisse von Patienten mit bestehender oder drohender Mangelernährung und ihre Stoffwechselsituation oder Erkrankung abgestimmt sind.

Unser in Europa produziertes Sortiment umfasst mehr als 20 Produkte, die Sie dabei unterstützen, Ihren Patienten die bestmögliche Lösung für die enterale Ernährung zu bieten.

- Standardnahrungen mit und ohne Ballaststoffe, Nahrungen mit höherem Proteingehalt; die **Complete**-Reihe „1 Beutel pro Tag“
- Nahrungen, die auf die spezifischen Bedürfnisse von Kindern von 1 bis 12 Jahren abgestimmt sind
- Spezialnahrungen bei Erkrankungen mit besonderen Anforderungen

Der EasyBag® – die einzigartige Verpackung für Sondennahrung

Praktisch und sicher: Der verstärkte Port lässt sich gut greifen und leicht öffnen. Die wiederverschließende Membran im Portinneren ermöglicht in jeder Position ein einfaches, auslaufsicheres Anschließen und Dekonnektieren der Applikationssysteme.

Anwenderfreundlich: Das Verpackungsdesign ist so gestaltet, dass das passende Produkt rasch erkennbar ist und somit die alltägliche Handhabung erleichtert.

Ökologisch durch weniger Plastik, flach entsorgbar: Das leichte Behältnis spart 60 % des Kunststoffgewichts und 85 % des Kunststoffabfallvolumens verglichen mit HDPE-Sondennahrung-Kunststoffflaschen¹⁵.



Mehr über die
Vorteile des
EasyBag erfahren:



Erfüllen die Ernährungsbedürfnisse Ihrer Patienten: Unsere Fresubin Standard-Sondennahrungen



Qualitativ hochwertige Eiweißquellen aus Milch, Molke und Soja. Schnell verfügbare Proteine wie Molken- und Sojaprotein führen zu einem raschen Anstieg von Aminosäuren und erhöhen die Muskelproteinsynthese. Langsam verfügbare Proteine wie Casein gewährleisten eine verlängerte Verfügbarkeit von Aminosäuren und hemmen den Proteinabbau.



Ausgewogene Fettsäurezusammensetzung mit den langkettigen Omega-3-Fettsäuren Eicosapentaensäure (EPA) und Docosahexaensäure (DHA) aus Fischöl², deren Zufuhr im Rahmen einer gesunden Ernährung und für bestimmte Patientengruppen empfohlen werden.

Fresenius Kabi ist der erste und einzige Hersteller in Deutschland, der ein so großes Sortiment an Sondennahrungen mit Fischöl ergänzt.



Ballaststoffe dienen dem Erhalt der Darmphysiologie und wirken regulierend bei Durchfall und Verstopfung.

- Unsere FIBRE-Varianten mit einem ausgewählten Mix an bakteriell abbaubaren und nicht abbaubaren Ballaststoffen als Standard für Patienten, die eine enterale Ernährung benötigen.
- Ballaststofffreie Varianten für Patienten, die keine Ballaststoffe vertragen.



Bei sondenernährten Patienten kann die endogene Vitamin D-Synthese beeinträchtigt sein. Ein Mangel an Vitamin D kann zu einer Demineralisierung der Knochen und Muskelschwäche führen und das Risiko von Stürzen und Knochenbrüchen erhöhen.

Unsere Fresubin Standard-Sondennahrungen enthalten 20 µg Vitamin D pro empfohlener Tagesdosis entsprechend den aktuellen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

¹ Im außerklinischen Bereich zu Lasten der gesetzlichen Krankenkassen verordnungsfähig: Bei fehlender oder eingeschränkter Fähigkeit zur ausreichenden normalen Ernährung (ausgenommen Supportan®, Reconvan®, Fresubin INTENSIVE, Intestamin®)

² ausgenommen Intestamin® und Fresubin HEPA

Unser Produkt- und Serviceangebot zum Thema Schluckstörungen

Umfassendes Produktportfolio

Geeignete Produkte für eine bedarfsgerechte Ernährung Ihrer Patienten: Konsistenzadaptierte Trinknahrung, Andickungsmittel, Sondennahrung, parenterale Ernährung

Informationen für Patienten

Hilfreiche Tipps und Hinweise für Betroffene und Angehörige zum Umgang mit Schluckstörungen

Arbeitshilfen

Hilfreiche Hinweise zum Erkennen von Schluckstörungen und zur Durchführung von Schluckscreenings

Referenzen

- 1 Martino R, Foley N, Bhogal S et al. Dysphagia after stroke: incidence, diagnosis, and pulmonary complications. *Stroke*. 2005;36:2756-2763.
- 2 Melgaard D, Westergren A, Skrubbeltrang C, Smithard D. Interventions for Nursing Home Residents with Dysphagia-A Scoping Review. *Geriatrics*. 2021;6.
- 3 Wirth R, Dziewas R, Jäger M et al. Leitlinie der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM) Klinische Ernährung in der Neurologie. *Aktuell Ernährungsmed*. 2013;38:e49-e89.
- 4 Brown CVR, Hejl K, Mandaville AD et al. Swallowing dysfunction after mechanical ventilation in trauma patients. *J Crit Care*. 2011;26:9-13.
- 5 Garcia-Peris P, Paron L, Velasco C et al. Long-term prevalence of oropharyngeal dysphagia in head and neck cancer patients: Impact on quality of life. *Clin Nutr*. 2007;26:710-717.
- 6 Valentini L, Schindler K, Schlaffer R et al. The first nutritionDay in nursing homes: participation may improve malnutrition awareness. *Clin Nutr*. 2009;28:109-116.
- 7 Leibovitz A, Baumohl Y, Lubart E et al. Dehydration among long-term care elderly patients with oropharyngeal dysphagia. *Gerontology*. 2007;53:179-183.
- 8 Logemann JA, Gensler G, Robbins J et al. A randomized study of three interventions for aspiration of thin liquids in patients with dementia or Parkinson's disease. *J Speech Lang Hear Res*. 2008;51:173-183.
- 9 Sulistyo A, Abrahao A, Freitas ME et al. Enteral tube feeding for amyotrophic lateral sclerosis/motor neuron disease. *Cochrane Database Syst Rev*. 2023;8:Cd004030.
- 10 Cabré M, Serra-Prat M, Palomera E et al. Prevalence and prognostic implications of dysphagia in elderly patients with pneumonia. *Age Ageing*. 2010;39:39-45.
- 11 Smithard DG, Smeeton NC, Wolfe CDA. Long-term outcome after stroke: does dysphagia matter? *Age Ageing*. 2007;36:90-94.
- 12 Clave P, de Kraa M, Arreola V et al. The effect of bolus viscosity on swallowing function in neurogenic dysphagia. *Aliment Pharmacol Ther*. 2006;24:1385-1394.
- 13 Rofes L, Arreola V, Almirall J et al. Diagnosis and Management of Oropharyngeal Dysphagia and Its Nutritional and Respiratory Complications in the Elderly. *Gastroenterol Res Pract*. 2011;2011:1-13.
- 14 Clave P, Arreola V, Romea M et al. Accuracy of the volume-viscosity swallow test for clinical screening of oropharyngeal dysphagia and aspiration. *Clin Nutr*. 2008;27:806-815.
- 15 Krüger M et al. *Journal of Applied Packaging Research*. 2021; 13(1)



**FRESENIUS
KABI**

caring for life

Fresenius Kabi Deutschland GmbH
Kundenberatung
61346 Bad Homburg
T 0800 / 788 7070
F 06172 / 686 8239
kundenberatung@fresenius-kabi.de
www.fresenius-kabi.de

wir helfen Menschen