



**FRESENIUS
KABI**

caring for life

Thick & Easy™ Clear

A solução **CLARA** para
uma deglutição + segura



Engolir e controlar o alimento
é parte integrante da vida
social e familiar das pessoas...



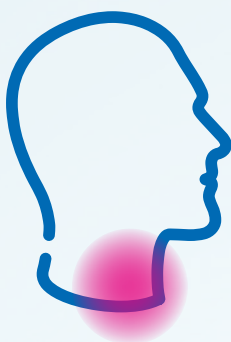
...não é apenas evitar
que uma pessoa engasgue,
mas permitir que ela saia **com**
confiança para o mundo!*

A disfagia favorece a privação social e reduz a ingestão nutricional, afetando a qualidade de vida do paciente. ¹⁻⁹



Preparar um cardápio apetitoso parece uma tarefa quase improvável para quem sofre de disfagia. ³

Refeições prolongadas e engasgos embaraçam os pacientes que evitam o convívio social. ^{1,3,4}



Isso pode resultar em uma redução da qualidade de vida e aumentar o risco de desidratação e desnutrição. ¹⁻⁹

Para garantir o fornecimento adequado de nutrientes, é fundamental oferecer alimentos e bebidas adequados com textura modificada que atendam aos requisitos de uma **dieta equilibrada e segura** para disfagia. ^{3,9,10}



Redescubra o **prazer** e a **segurança**
de se alimentar com
Thick & Easy™ Clear



Espessante instantâneo
para alimentos e bebidas à
base de goma xantana para
pessoas com transtornos no
processo de deglutição.



Torna a comida e a bebida
mais agradáveis - uma
solução **clara** para uma
deglutição **+** segura para
pacientes com disfagia.



A mistura única dos ingredientes de **Thick & Easy™ Clear** é responsável por promover **conforto** e **cuidado** na alimentação dos pacientes disfágicos.

Rápido



Preparo rápido em comparação aos alimentos convencionais. Basta adicionar ao alimento ou bebida e mexer até completa dissolução.

Versátil



Permite a adição a todos os tipos de alimentos e bebidas quentes ou frias.

Transparente



Não altera a aparência e oferece resultados transparentes, incentivando o consumo de bebidas com aspecto mais atraente.



Seguro



Resistente à amilase. Deglutição mais segura e confiança ao beber, sem riscos de aspiração.

Textura Agradável



Consistência suave e aveludada para uma perfeita sensação na boca.

Sabor Neutro



Não altera a aparência natural e sabor das bebidas, além da cor e odor dos alimentos.

Thick & Easy™ Clear



Tabela Nutricional

	Por colher medida (1,4 g)
Valor Energético (kcal)	4
Carboidrato (g)	0,8
Proteína (g)	0
Lípídeo (g)	0
Fibras (g)	0,4
Sódio (mg)	19
Potássio (mg)	6
Magnésio (mg)	0,3
Embalagem lata (g)	126
Ingredientes	Goma Xantana Maltodextrina Carragena Eritritol

Produto isento de registro conforme RDC 27/2010



Modo de Preparo:

- 1) Em um recipiente limpo e vazio, adicionar a quantidade recomendada da colher medida para alcançar a consistência desejada.
- 2) Adicionar 100 ou 200 mL do alimento desejado e mexer vigorosamente com uma colher ou garfo.
- 3) Aguardar de 2 a 3 min.

Não misture em bebidas com temperatura maior que 70°C. Deixar bebidas quentes resfriarem o quanto for necessário.

Para bebidas carbonatadas (ou gaseificadas), primeiramente agite ou mexa o líquido para remover o gás antes de espessar.



NDD	Néctar	Mel	Pudim
IDDSI	nível 2 Levemente espessado	nível 3 Moderadamente espessado	nível 4 Extremamente espessado
100 mL	1 cm	2 cm	3 cm
200 mL	2 cm	4 cm	6 cm

Utilizar a colher medida que acompanha o produto (cm = colher medida)
1 colher medida nivelada = 1,4 g

NDD: National Dysphagia Diet

IDDSI: International Dysphagia Diet Standardization Initiative

Referências

1. Nguyen NP, Frank C, Moltz CC, Vos P, Smith HJ, Karlsson U, et al. Impact of dysphagia on quality of life after treatment of head-and-neck cancer. International journal of radiation oncology, biology, physics. 2005;61(3):772-8.
2. Foley NC, Martin RE, Salter KL, Teasell RW. A review of the relationship between dysphagia and malnutrition following stroke. Journal of rehabilitation medicine. 2009;41(9):707-13.
3. Andrade CRF, Limongi SCO. Disfagia: prática baseada em evidência. São Paulo: Sarvier; 2012
4. Luchesi KF, Campos BM e Mituuti CT. Identificação das alterações de deglutição: percepção de pacientes com doenças neurodegenerativas. CoDAS 2018;30(6):e20180027 DOI: 10.1590/2317-1782/20182018027
5. Rofes L, Arreola V, Almirall J, Cabre M, Campins L, Garcia-Peris P, et al. Diagnosis and management of oropharyngeal Dysphagia and its nutritional and respiratory complications in the elderly. Gastroenterology research and practice. 2011;2011.
6. Remesso GC et al. Swallowing disorders after ischemic stroke. Arq Neuropsiquiatr 2011;69(5):785-789
7. Prestes et al. Relação entre o risco de disfagia e o estado de saúde de indivíduos com a doença pulmonar obstrutiva crônica. CoDAS 2020;32(4):e20190036 DOI: 10.1590/2317-1782/20202019036
8. Mourão AM et al. Frequência e fatores associado à disfagia após acidente vascular cerebral. CoDAS 2016;28(1):66-70 DOI: 10.1590/2317-1782/20162015072
9. Ickenstein GW et al. Diagnosis and Treatment of Neurogenic Oropharyngeal Dysphagia./ Guntram W. Ickenstein. - 2nd Edition - Bremen: UNI-MED, 2014
10. Silva APS, Cuti LK, Mancopes R, Prolla ID. Thickeners sold in Brazil: analysis of the composition and suitability for children under the age of 3. BRASPEN J 2017; 32 (4): 321-4



**FRESENIUS
KABI**

caring for life

Fresenius Kabi Brasil Ltda.
CNPJ: 49.324.221/0001-04
Av. Marginal Projetada, 1652
CEP: 06460-200 • Tamboré, Barueri • SP
Tel.: 11 2504.1400 • SAC: 0800 707 3855
www.fresenius-kabi.com.br