

ODOFINTM

TasteStrips



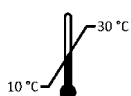
Taste Test 50

burgdorf
MESSTECHNIK

ČESKY



PZN: 17975303



Burghart Messtechnik GmbH
 Uetersener Straße 6
 D - 25488 Holm
 ☎ +49 4103 80076-0
 ☎ +49 4103 80076-29

✉ info@burghart-mt.de
 🌐 www.burghart-mt.de



Obsah

Účel	4
Uživatel	4
Věková skupina	4
Varování	4
Kontraindikace	4
Informace pro pacienty	4
Popis testu	4
Označení plechovek a Degustační proužky	5
Poznámky pro zkoušejícího	5
Podmínky zkoušky a příprava	5
Výkon	5
Postup vyšetření	5
Jednoduché testování	5
Vedlejší oddělené testování	5
Hodnocení pacienta	5
Hodnocení	6
Odolnost	6
Úložiště	6
Likvidace	6
Příslušenství	6
Použité tkaniny	6
Literatura	7
Definice symbolů	7

DŮLEŽITÉ
PŘED POUŽITÍM SI POZORNĚ PŘEČTĚTE
ULOŽIT PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

Účel

Test "Chuťové proužky" se používá k psychofyzickému vyšetření chuťového vjemu. Slouží k posouzení, zda a do jaké míry je narušen chuťový vjem.

Uživatel

Test mohou provádět pouze odborní lékaři.

Věková skupina

Pro test není stanoveno žádné věkové omezení.

Varování



Ptejte se pacientek, zda jsou těhotné. Hořká chuť se NESMÍ používat u těhotných žen. Jako hořká látka se používá chinin.



Ochutnávací proužek použijte pouze JEDNOU na pacienta nebo na oblast jazyka. Poté je třeba degustační pásek zlikvidovat.



V případě alergie na některou z použitých látek (viz. Použité tkaniny stránka 6), nesmí být tento test použit.



Při podávání se vyhněte kontaktu s kůží a používejte pouze přiloženou pinzetu.



Při aplikaci v ústní dutině se vyhněte rychlým pohybům s ochutnávacím proužkem.



Všimněte si, že poškozený výrobek může vést k nesprávné diagnóze.

Výrobek může být ohrožen:

- Změna koncentrace způsobená nesprávným skladováním
- Neúplný test nebo záměna degustačních proužků, pokud nejsou použity dodané skladovací nádoby.
- Změna koncentrace způsobená použitím po uplynutí doby použitelnosti
- Nedodržení správné aplikace podle návodu k použití.
- použití použitého degustačního proužku (boční oddělené testování).
- nesprávné použití způsobené nečitelným nebo chybným označením.

Kontraindikace

Pokud jste těhotná, nepoužívejte proužky s hořkou chutí.

Nepoužívejte v případě alergie na některou z použitých látek.

Informace pro pacienty

Pacient by měl být o testu informován následujícím způsobem:

Je třeba otestovat váš smysl pro chuť. To se provádí pomocí degustačních proužků. Přitom olizují proužky kartonu, které jsou nasáklé různými koncentracemi sladké, kyselé, slané a hořké chuti (případně s umami) nebo mohou být bez chuti. Látky použité v testu jsou v předložené formě zdravotně nezávadné a používají se v potravinách (sacharóza, chlorid sodný, kyselina citronová, chinin - například v hořkém citronu nebo L-glutamát). Pokud nemůžete nic ochutnat, uveďte to ("bez chuti"). Při hodnocení testu se zohlední, zda jste schopni vnímat nebo identifikovat kvalitu.

Test trvá přibližně 20 minut na jednoho pacienta.

Popis testu

Test tasting strips je ověřená vyšetřovací metoda pro stanovení schopnosti ochutnávat. Používá se při testování ochutnávání celými ústy, kdy se ochutnávací proužky položí na jazyk a ústa se zavřou (pacient může jazykem pohybovat). Pokud je zájem o chuťovou citlivost určitých oblastí jazyka (např. testování oddělených stran), zůstávají ústa otevřená a proužek je v kontaktu pouze s touto oblastí, dokud pacient není schopen odpovědět.

Označení plechovek a Degustační proužky

Plechovky a degustační proužky jsou označeny A - P a U + V:

Nejvyšší koncentrace	A	E	I	M	U + V	Q
	B	F	J	N		R
	C	G	K	O		S
Nejnižší koncentrace	D	H	L	P		T
	sladké	kyselé	slané	hořký	Slepé položky	Umami

(nepovinné)

Poznámky pro zkoušejícího

Test obsahuje také degustační proužky, které neobsahují žádné aroma. Pacient tak má možnost vybrat si odpověď i v případě, že nevnímá ("nemá chuť"). Tento postup je důležitý proto, aby bylo možné zdokumentovat nejen identifikaci, ale také vnímání jednotlivých chuťových vlastností.

Podmínky zkoušky a příprava

Hodinu před testem nejzte a nepijte nic kromě vody (žádná káva, kouření, žvýkačky). Položte test před sebe na stůl a připravte si sklenici vody a misku na kapky. Voda musí být pokud možno neutrální a nesycená (s nízkým obsahem sodíku a minerálů). Vezměte si plechovku odpovídající kvality.

Výkon

Do jedné ruky vezměte pinzetu a druhou rukou současně otevřete plechovku. Ochutnávací proužky se musí odstraňovat POUZE pinzetou, která je součástí balení. Pokud jsou proužky z plechovky vyjmuty holou rukou, je plechovka považována za kontaminovanou a musí být zlikvidována.

Postup vyšetření

Před testováním se zeptejte subjektu, zda nemá známou alergii na látky (uvedené na straně 6) je znám. Pokud má testovaná osoba alergii, musí ošetřující lékař rozhodnout, zda lze chuťový test provést. Chuťové proužky jsou pacientovi nabízeny jeden po druhém podle tzv. pseudonáhodného pořadí, přičemž mezi jednotlivými proužky je ústní dutina vypláchnuta douškem vody. Kromě impregnovaných proužků jsou k dispozici 3 neutrální proužky ("slepé" proužky U + V). Doporučuje se, abyste pacientovi při prvním předložení proužku naznačili, jakou má papír chuť.

Testovací sekvence I: U-D-P-L-H-U-G-C-O-K-V-F-B-J-N-A-E-I-M

Testovací sekvence II: U-H-L-P-D-U-K-O-C-G-V-N-B-F-J-E-M-I-A

S umami (volitelně):

Testovací sekvence I: U-D-P-L-T-H-U-G-C-S-O-K-V-F-B-J-N-R-A-E-I-M-Q

Testabfolge II: U-H-L-P-T-D-U-S-K-O-C-G-V-N-B-F-R-J-E-Q-M-I-A

Jednoduché testování

Dejte pacientovi do ruky degustační proužek s následujícím pokynem: "Prosím, položte proužek doprostřed jazyka, zavřete ústa a pomalu pohybujte degustačním proužkem a jazykem sem a tam, aby se látky rozpustily ve slinách. Pásek lze také otočit a znovu jej umístit na jazyk. Po zkoušce kvality je třeba ústní dutinu vypláchnout vodou.

Vedlejší oddělené testování

Při testování s oddělenou stranou se testuje nezávisle pravá a levá strana jazyka. Proužky se aplikují stejně jako při jednoduchém testování s tím rozdílem, že v tomto případě zkoušející přikládá a posouvá proužek vpravo nebo vlevo od středové čáry jazyka. Ústa zůstávají otevřená. Po vyzkoušení jedné strany a kvality je třeba ústa vypláchnout vodou.



POZOR: Po vyzkoušení jedné strany jazyka MUSÍ být pro druhou stranu jazyka použit nový proužek (stejně kvality).

Hodnocení pacienta

Po každém testu je pacient dotázán, zda a jakou kvalitu chuti vnímal. Pacient si může vybrat mezi "sladkou", "kyselou", "slanou", "hořkou" a "bez chuti". Toto prohlášení je uvedeno v hodnotícím formuláři zkoušejícím.

Hodnocení

Za každou správně určenou kvalitu se uděluje jeden bod. Maximální počet bodů je tedy 4 body za kvalitu chuti nebo 16 bodů za celkový výsledek. Podání prázdných formulářů se do hodnocení nezapočítává. Vnímání, ale nesprávně identifikované vlastnosti mohou být použity k identifikaci pacientů s parageuzí. Pacienti s výraznou hypogeuzií mají tendenci zaměňovat i vyšší koncentrace čtyř chuťových vlastností navzdory vnímání. Proto pacienti s jasným vnímáním nejvyšších koncentrací (A, E, I, M) nemohou být diagnostikováni jako ageusic pro danou kvalitu. U pacienta s hypogeuzií (identifikace <9) může být současně přítomna ageuze pro určité vlastnosti. Hodnoty jednotlivých chuťových vlastností lze převzít z následující tabulky:

Počet správně identifikovaných vlastností				
Sladké	Kyselina	Slané	Bitter	Celkové skóre
≥2	≥2	≥2	≥1	≥9 (normální rozsah)
1 nebo false Identifikace	1 nebo false Identifikace	1 nebo false Identifikace	Falešná identifikace	<9 (Hypogeusia)
žádné vnímání	žádné vnímání	žádné vnímání	žádné vnímání	Žádné vnímání (úplná ageusie)

Pod hraniční hodnotou 9* lze hovořit o hypogeuzii bez ohledu na věk. Úplnou ageusi lze předpokládat, pokud nejsou vnímány nejvyšší koncentrace všech čtyř chuťových vlastností (A, E, I, M).

Jako výsledek testu lze tedy hodnotit celkový degustační výkon a výkon pro každou degustační kvalitu zvlášť.

Například: Hypogeuzie (celkové skóre = 7) s částečnou ageuzí pro kyselé (žádné vnímání kyselého).

*Prahová hodnota 9 je odvozena od 10. percentilu ze studie normativních dat.

Při hodnocení se nezohledňují odpovědi na umami, ale pouze na sladké, kyselé, slané a hořké, jak je popsáno v návodu. Datová základna je příliš malá na to, aby bylo možné učinit kvalifikované prohlášení, když se přidají reakce umami. Doplňková chuť umami se proto používá pouze jako referenční, aby se tato oblast chuťového vjemu zohlednila, ale nebyla zahrnuta do hodnocení.

Odolnost

Na vnitřním víčku vnějšího obalu a na každém degustačním proužku je uvedeno datum minimální trvanlivosti.

Formát je DD MM RR. Neotevřené degustační proužky mají trvanlivost 5 let.

Po otevření je doba skladování omezena na 12 měsíců. Uveďte dobu prvního otevření na symbolu uvnitř víka.

Úložiště

Skladujte na suchém místě při pokojové teplotě (10-30 °C), ne v chladničce.

Likvidace



Použité degustační proužky je třeba neprodleně vyhodit do domovního odpadu.

Příslušenství

Komponenta	Číslo článku
Pinzeta	LA-13-00310
Úložný box	LA-13-00445

Použité tkaniny

Kvalita chuti	Tkanina
Kyselina	Kyselina citronová
Slané	Chlorid sodný
Sladké	Sacharóza
Bitter	Chinin hydrochlorid dihydrát
Umami (nepovinné)	Monohydrát L-glutamátu sodného
Rozpouštědlo	Aqua Bidest

Literatura

C Mueller, S Kallert, B Renner, K Stiassny, A F P Temmel, T Hummel, G Kobal

Quantitative assessment of gustatory function in a clinical context using impregnated "taste strips"

Rhinology. 2003 Mar;41(1):2-6.

PMID: 12677732

Mueller CA, Pintscher K, Renner B.

Clinical test of gustatory function including umami taste

Ann Otol Rhinol Laryngol. 2011.

PMID: 21774441

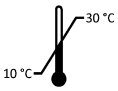
Landis BN, Welge-Luessen A, Brämerson A, Bende M, Mueller CA, Nordin S, Hummel T.

"Taste Strips" - a rapid, lateralized, gustatory bedside identification test based on impregnated filter papers.

J Neurol. 2009 Feb;256(2):242-8.

PMID: 19221845.

Definice symbolů

	sladký
	slaný
	kyselý
	hořký
	žádný vkus
	Datum
	Čas
	Jméno pacienta
	Datum narození
	Pohlaví
	Kuřák
	Nekuřák
	Aplikační teplota
	Datum vypršení platnosti
	Chránit před slunečním zářením

	Dodržujte návod k použití
	Pouze na jedno použití
	Výrobce
	Skladujte v suchu
	Nepoužívejte během těhotenství
	Dbejte na varování