ODOFIN™

TasteStrips



Taste Test 50

burghart MESSTECHNIK

POLSKA



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

CE

Spis treści

Przeznaczenie 4
Użytkownik 4
Grupa wiekowa 4
Ostrzeżenia 4
Przeciwwskazania 4
Informacje dla pacjentów 4
Opis badania 4
Oznaczenie puszek i Paski do degustacji 5
Uwagi dla egzaminatora 5
Warunki badania i przygotowanie 5
Wydajność 5
Procedura egzaminacyjna 5
Prosty test 5
Testy z oddzieleniem bocznym 5
Ocena pacjenta 5
Ocena 6
Trwałość 6
Przechowywanie 6
Utylizacja 6
Akcesoria 6
Użyte tkaniny 6
Literatura 7
Definicja symboli 7

WAŻNE
PRZED UŻYCIEM NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ
ZACHOWAJ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI

Przeznaczenie

Test "Taste Strips" służy do psychofizycznego badania zmysłu smaku. Służy do oceny, czy i w jakim stopniu zmysł smaku jest zaburzony.

Użytkownik

Test ma być przeprowadzany wyłącznie przez pracowników medycznych.

Grupa wiekowa

W przypadku testu nie ma ograniczeń wiekowych.

Ostrzeżenia

⚠ Zapytaj swoje pacjentki, czy są w ciąży. Jakość smakowa gorzka NIE może być stosowana u kobiet w ciąży. Jako substancję gorzką stosuje się chininę.



⚠ Pasek smakowy należy stosować tylko JEDEN raz na pacjenta lub obszar języka. Po tym czasie pasek degustacyjny należy zutylizować.



⚠ W przypadku uczulenia na jedną ze stosowanych substancji (patrz. Użyte tkaniny strona 6), nie wolno stosować tego testu.

⚠ Podczas podawania należy unikać kontaktu ze skórą i używać wyłącznie załączonej pęsety.

⚠ Unikać gwałtownych ruchów paskiem smakowym podczas aplikacji w jamie ustnej.

⚠ Należy pamiętać, że skompromitowany produkt może prowadzić do błędnej diagnozy.

Produkt może być zagrożony przez:

- Zmiana stężenia spowodowana nieprawidłowym przechowywaniem
- Niepełny test lub pomieszanie pasków degustacyjnych, jeśli nie są używane dostarczone pojemniki do przechowywania.
- Zmiana stężenia spowodowana użyciem po upływie terminu ważności
- Brak prawidłowego zastosowania zgodnie z instrukcją obsługi.
- użycie zużytego paska do degustacji (badanie z podziałem na strony)
- nieprawidłowe zastosowanie, spowodowane nieczytelnym lub brakującym oznakowaniem

Przeciwwskazania

Nie należy stosować pasków o gorzkim smaku, jeśli jesteś w ciąży.
Nie stosować w przypadku uczulenia na którąkolwiek z użytych substancji.

Informacje dla pacjentów

Pacjent powinien zostać poinformowany o badaniu w następujący sposób:
Twój zmysł smaku ma zostać przetestowany. Odbywa się to za pomocą pasków degustacyjnych. Przy tym zlizują paski tektury, które są nasączone różnymi stężeniami smaku słodkiego, kwaśnego, słonego i gorzkiego (opcjonalnie z umami) lub mogą nie zawierać żadnego smaku. Substancje użyte w teście są nieszkodliwe dla zdrowia w przedstawionej formie i stosowane w żywności (sacharoza, chlorek sodu, kwas cytrynowy, chinina - jak np. w gorzkiej cytrynie, czy L-glutaminian sodu). Jeśli nic nie smakuje, proszę to zaznaczyć ("brak smaku"). W ocenie testu będzie brane pod uwagę to, czy potrafisz dostrzec lub zidentyfikować daną jakość.
Badanie trwa około 20 minut na jednego pacjenta.

Opis badania

Test pasków degustacyjnych jest zwalidowaną metodą badawczą służącą do określenia zdolności do odczuwania smaku. Stosuje się go podczas badania zdolności smakowania całymi ustami poprzez umieszczenie pasków smakowych na języku i zamknięcie ust (język może być poruszany przez pacjenta). W przypadku zainteresowania wrażliwością smakową pewnych obszarów języka (np. testowanie boczne), usta pozostają otwarte, a pasek ma kontakt tylko z tym obszarem, dopóki pacjent nie udzieli odpowiedzi.

Oznaczenie puszek i Paski do degustacji

Puszki i paski degustacyjne oznaczone są literami A - P i U + V:

Najwyższe stężenie	A	E	I	M	U + V	Q
	B	F	J	N		R
	C	G	K	O		S
Najniższe stężenie	D	H	L	P		T
	słodki	kwaśny	słony	gorzki	Blanki	Umami

(opcjonalnie)

Uwagi dla egzaminatora

Test zawiera również paski degustacyjne, które nie zawierają żadnego aromatu. Daje to również pacjentowi możliwość dokonania wyboru odpowiedzi przy braku percepcji ("bez smaku"). Procedura ta jest ważna, aby móc udokumentować nie tylko identyfikację, ale również postrzeganie poszczególnych cech smakowych.

Warunki badania i przygotowanie

Na godzinę przed badaniem nie należy jeść ani pić nic poza wodą (nie wolno pić kawy, palić papierosów, żuć gumy). Umieść test przed sobą na stole i miej przygotowaną szklankę wody i miseczkę do kropienia. Woda musi być jak najbardziej neutralna i niegazowana (o niskiej zawartości sodu i minerałów). Wyjmij puszkę o odpowiedniej jakości smakowej.

Wydajność

Weź pęsetę w jedną rękę i jednocześnie otwórz puszkę drugą. Paski smakowe należy usuwać TYLKO za pomocą dołączonej pęsety. Jeśli paski zostaną wyjęte z puszki gołą ręką, puszka jest uważana za zanieczyszczoną i musi zostać wyrzucona.

Procedura egzaminacyjna

Przed badaniem należy zapytać uczestnika, czy ma znaną alergię na substancje (wymienione na stronie 6) jest znany. Jeśli osoba badana ma alergię, lekarz prowadzący musi zdecydować, czy test smaku może się odbyć. Paski smakowe są oferowane pacjentowi jeden po drugim według tzw. pseudolosowej kolejności, przy czym pomiędzy każdym paskiem jama ustna jest przepłukiwana łykiem wody. Oprócz pasków impregnowanych prezentowane są 3 paski neutralne ("blanki" U + V). Zaleca się, aby przy pierwszej prezentacji paska podpowiedzieć pacjentowi o wewnętrznym smaku papieru.

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

Z umami (opcjonalnie):
Sekwencja badania 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

Prosty test

Proszę umieścić pasek na środku języka, zamknąć usta i powoli poruszać paskiem i językiem w przód i w tył, tak aby substancje rozpuściły się w ślinie. Pasek można również obrócić i ponownie umieścić na języku. Po sprawdzeniu jakości należy przepłukać jamę ustną wodą.

Testy z oddzieleniem bocznym

W testach z rozdzieleniem stron, prawa i lewa strona języka są testowane niezależnie. Paski nakłada się tak jak w przypadku zwykłego badania, z tym że w tym przypadku egzaminator nakłada i przesuwa pasek w prawo lub w lewo od linii środkowej języka. Usta pozostają otwarte. Po sprawdzeniu jednej strony i jakości, należy przepłukać usta wodą.



UWAGA: Po przetestowaniu jednej strony języka, nowy pasek (tej samej jakości) MUSI być użyty do drugiej strony języka.

Ocena pacjenta

Po każdym teście pacjent jest pytany, czy i jaką jakość smaku dostrzegł. Pacjent może wybrać pomiędzy "słodkim", "kwaśnym", "słonym", "gorzkim" i "bez smaku". Oświadczenie jest odnotowywane w formularzu oceny przez egzaminatora.

Ocena

Za każdą prawidłowo zidentyfikowaną jakość przyznawany jest jeden punkt. Maksymalna liczba punktów wynosi zatem 4 punkty za jakość smaku lub 16 punktów za wynik ogólny. Podawanie pustych miejsc nie jest uwzględniane w punktacji. Spostrzegane, ale błędnie identyfikowane cechy mogą być wykorzystane do identyfikacji pacjentów z parageusią. Pacjenci z wyraźną hipogeusią mają tendencję do mylenia nawet wyższych stężeń czterech cech smakowych, pomimo percepcji. Dlatego też u pacjentów z wyraźną percepcją najwyższych stężeń (A, E, I, M) nie można zdiagnozować ageusic dla omawianej jakości. U pacjenta z hipogeusią (identyfikacja <9) może być jednocześnie obecna ageusia dla niektórych cech. Wartości dla poszczególnych walorów smakowych można przyjąć z poniższej tabeli:

Liczba prawidłowo zidentyfikowanych cech				
Słodki	Kwas	Słony	Gorzka	Wynik całkowity
≥2	≥2	≥2	≥1	≥9 (zakres prawidłowy)
1 lub fałsz Identyfikacja	1 lub fałsz Identyfikacja	1 lub fałsz Identyfikacja	Fałszywa identyfikacja	<9 (Hypogeusia)
brak postrzegania	brak postrzegania	brak postrzegania	brak postrzegania	Brak percepcji (kompletna ageusia)

Poniżej wartości progowej 9* można mówić o hipogeuzji niezależnie od wieku. O kompletnej agezji można mówić, gdy nie są wyczuwalne najwyższe stężenia wszystkich czterech jakości smakowych (A, E, I, M).
W wyniku badania można zatem ocenić oddzielnie ogólną wydajność degustacji i wydajność dla każdej jakości degustacji. Na przykład: Hipogeusia (wynik całkowity = 7) z częściową ageusią dla kwaśnego (brak percepcji dla kwaśnego).
*Wartość progowa 9 pochodzi z 10 percentyla z badania danych normowych.

W ocenie nie uwzględnia się odpowiedzi dotyczących umami, a jedynie słodki, kwaśny, słony i gorzki, zgodnie z instrukcją. Podstawa danych jest zbyt mała, aby dokonać kwalifikowanych stwierdzeń, gdy dodaje się odpowiedzi umami. Dodatkowy smak umami jest zatem stosowany jedynie jako punkt odniesienia, tak aby ten obszar postrzegania smaku był brany pod uwagę, ale nie uwzględniany w ocenie.

Trwałość

Na wewnętrznej pokrywie opakowania zewnętrznego oraz na każdym pasku degustacyjnym znajduje się data przydatności do spożycia. Format to DD MM YY. Nieotwarte paski degustacyjne mają okres przydatności do spożycia wynoszący 5 lat.
Po otwarciu termin przydatności do spożycia jest ograniczony do 12 miesięcy. Wpisz okres pierwszego otwarcia na symbolu wewnątrz wieczka.

Przechowywanie

Przechowywać w suchym miejscu w temperaturze pokojowej (10 - 30 °C), nie w lodówce.

Utylizacja

⚠ Zużyte paski smakowe należy natychmiast wyrzucić do odpadów domowych.

Akcesoria

Składnik	Numer artykułu
Pęseta	LA-13-00310
Skrzynka do przechowywania	LA-13-00445

Użyte tkaniny

Jakość smaku	Tkanina
Kwas	Kwas cytrynowy
Słony	Chlorek sodu
Słodki	Sacharoza
Gorzka	Chlorowodorek chininy, dwuwodny
Umami (opcjonalnie)	L-glutaminian sodu monohydrat
Rozpuszczalnik	Aqua Bidest

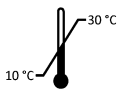
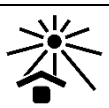
Literatura

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.

Definicja symboli

	słodki
	słona
	kwaśna
	gorzkawy
	bez smaku
	Data
	Time
	Nazwa pacjenta
	Data urodzenia
	Płeć
	Palacz
	Niepalący
	Temperatura stosowania
	Data ważności
	Chronić przed światłem słonecznym

	Postępuj zgodnie z instrukcją obsługi
	Tylko do jednorazowego użytku
	Producent
	Przechowywać w stanie suchym
	Nie należy stosować w czasie ciąży
	Słuchajcie ostrzeżeń