ODOFIN™

TasteStrips

Taste Test 50

burghart MESSTECHNIK

EESTI

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

Sisukord

Eesmärk 4
Kasutaja 4
Vanuserühm 4
Hoiatused 4
Vastunäidustused 4
Patsiendiinfo 4
Katse kirjeldus 4
Konservipurkide ja Maitseribade nimetamine 5
Märkused eksamineerijale 5
Katsetingimused ja ettevalmistus 5
Tulemuslikkus 5
Uurimismenetlus 5
Lihtne testimine 5
Külgselt eraldatud testimine 5
Patsiendi hindamine 5
Hindamine 6
Vastupidavus 6
Ladustamine 6
Kõrvaldamine 6
Tarvikud 6
Kasutatud kangad 6
Kirjandus 7
Sümbolite määratlus 7

TÄHELEPANU
LOE HOOLIKALT ENNE KASUTAMIST
SALVESTADA EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS

Eesmärk

Maitsestripi testi kasutatakse maitsemeele psühhofüüsiliseks uurimiseks. Selle abil hinnatakse, kas ja mil määral on maitsemeel häiritud.

Kasutaja

Testi tohivad teha ainult meditsiinitöötajad.

Vanuserühm

Testil ei ole vanusepiiranguid.

Hoiatused

⚠ Küsige oma patsientidelt, kas nad on rasedad. Maitsekvaliteedilt mõru ei tohi kasutada rasedatel naistel. Kiniini kasutatakse kibeda ainena.

⚠ Kasutage maitseriba ainult ÜKS kord patsiendi või keelepiirkonna pealekandmise kohta. Pärast seda tuleb prooviriba hävitada.

⚠ Allergia korral mõne kasutatava aine suhtes (vt. Kasutatud kangad lehekülg 6), ei tohi seda testi kasutada.

⚠ Vältige manustamise ajal nahakontakti ja kasutage ainult kaasasolevaid pintsette.

⚠ Vältige suuõõnes manustamise ajal maitseribaga kiireid liigutusi.

⚠ Pange tähele, et kahjustatud toode võib viia vale diagnoosini.

Toode võib olla ohustatud:

- Ebakorrektsest ladustamisest põhjustatud kontsentratsiooni muutus
- Ebatäielik test või prooviribade segunemine, kui ei kasutata kaasasolevaid säilituspakendeid.
- Kontsentratsiooni muutus, mis on tingitud kasutamisest pärast kõlblikkusaja lõppu.
- Kasutamisjuhendis kirjeldatud nõuetekohase pealekandmise ebaõnnestumine.
- kasutatud degusteerimisriba kasutamine (külgkorras testimine)
- ebaõige kohaldamine, mille põhjuseks on loetamatu või puuduv märgistus

Vastunäidustused

Ärge kasutage kibeda maitsega ribasid, kui olete rase.
Mitte kasutada, kui esineb allergia mõne kasutatud aine suhtes.

Patsiendiinfo

Patsienti tuleb testist teavitada järgmiselt:
Teie maitsemeelt tuleb testida. Seda tehakse prooviribade abil. Seda tehes lakuvad nad pappribasid, mis on immutatud erineva magusa, hapu, soolase ja mõru (soovi korral umami) maitsekontsentratsiooniga või ei pruugi sisaldada mingit maitset. Katses kasutatud ained on esitatud kujul tervisele ohutud ja neid kasutatakse toidus (sahharoos, naatriumkloriid, sidrunhape, kiniin - nagu näiteks kibedas sidrunis või L-glutamaadis). Kui te ei maitse midagi, märkige see ("ei maitse"). Testi hindamisel võetakse arvesse, kas te suudate tajuda või tuvastada kvaliteeti.
Test võtab umbes 20 minutit patsiendi kohta.

Katse kirjeldus

maitseriba test on valideeritud uurimismeetod maitsmisvõime määramiseks. Seda kasutatakse kogu suu maitsmisvõime testimisel, asetades maitseribad keelele ja sulgedes suu (patsient võib keelt liigutada). Kui on huvi keele teatud piirkondade gustatsioonitundlikkuse vastu (nt külgmiselt eraldatud testimine), jääb suu avatuks ja riba puutub kokku ainult selle piirkonnaga, kuni patsient suudab anda vastuse.

Konservipurkide ja Maitseribade nimetamine

Purgid ja prooviribad on tähistatud A - P ja U + V:

Kõrgeim kontsentratsioon	A	E	I	M	U + V	Q
	B	F	J	N		R
	C	G	K	O		S
Madalaim kontsentratsioon	D	H	L	P		T
	magus	hapu	soolane	kibe	Aherained	Umami

(vabatahtlik)

Märkused eksamineerijale

Test sisaldab ka maitseribasid, mis ei sisalda ühtegi lõhna- ja maitseainet. See annab patsiendile võimaluse teha vastusevalik ka tajumise puudumisel ("ei maitse"). See protseduur on oluline, et dokumenteerida mitte ainult identifitseerimist, vaid ka üksikute maitseomaduste tajumist.

Katsetingimused ja ettevalmistus

Üks tund enne testi ei tohi süüa ega juua midagi peale vee (mitte kohvi, suitsetamist, närimiskummi). Asetage test teie ette lauale ja hoidke klaas vett ja tilgakaussi valmis. Vesi peab olema võimalikult neutraalne ja mittekarboniseeritud (madala naatriumi ja mineraalide sisaldusega). Võtke välja vastava maitsega purk.

Tulemuslikkus

Võtke pintsetid ühte kätte ja avage samal ajal purgi teise käega. Maitsmisribasid tuleb eemaldada AINULT kaasasolevate pintsettidega. Kui ribad eemaldatakse purgist palja käega, loetakse purk saastunuks ja see tuleb ära visata.

Uurimismenetlus

Enne testimist küsige uuritavalt, kas tal on teadaolev allergia ainete suhtes (loetletud leheküljel 6) on teada. Kui uuritaval on allergia, peab raviarst otsustama, kas maitsekatse võib toimuda. Maitseribasid pakutakse patsiendile üksteise järel nn pseudosrandomiseeritud järjestuse järgi, kusjuures suuõõnt loputatakse iga riba vahel veega. Lisaks impregneeritud ribadele on esitatud 3 neutraalset riba ("tühjad" U + V). Riba esmakordsel esitamisel on soovitatav patsiendile anda vihje paberi sisemise maitse kohta.

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

Umamiga (valikuline):
Katsejärjekord 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

Lihtne testimine

Andke patsiendile prooviriba kätte koos järgmise juhisega: "Palun asetage riba keele keskele, sulgege suu ja liigutage prooviriba ja keelt aeglaselt edasi-tagasi, et ained lahustuksid süljes. Riba saab ka keerata ja uuesti keelele asetada. Pärast kvaliteedi kontrollimist tuleb suuõõnt loputada veega.

Külgselt eraldatud testimine

Külg-eraldatud testimisel testitakse keele parempoolset ja vasakpoolset külge sõltumatult. Ribad pannakse peale nagu lihtsa testimise puhul, kuid sel juhul paneb uurija riba keele keskjoonest paremale või vasakule ja liigutab seda. Suu jääb lahti. Pärast ühe külje ja kvaliteedi testimist tuleb suu veega loputada.

⚠ TÄHELEPANU: Pärast keele ühe külje testimist PEAB kasutama uut riba (sama kvaliteediga) keele teise külje jaoks.

Patsiendi hindamine

Pärast iga testi küsitakse patsiendilt, kas ja millist maitsekvaliteeti ta tajus. Patsient saab valida "magusa", "hapu", "soolase", "mõru" ja "ei maitse" vahel. Avaldus märgitakse hindamisvormile eksamineerija poolt.

Hindamine

Iga õigesti tuvastatud kvaliteedi eest antakse üks punkt. Maksimaalne punktide arv on seega 4 punkti iga maitsekvaliteedi kohta ehk 16 punkti kogutulemuse eest. Tühikute andmist ei võeta punktisummade arvestamisel arvesse. Tajutud, kuid valesti tuvastatud omadusi saab kasutada parageusiga patsientide tuvastamiseks. Patsiendid, kellel on väljendunud hüpogeusia, kipuvad tajumisest hoolimata segi ajama isegi suuremaid kontsentratsioone neljast maitseomadusest. Seetõttu ei saa patsientidel, kellel on selge ettekujutus kõrgeimatest kontsentratsioonidest (A, E, I, M), diagnoosida kõnealuse kvaliteedi puhul vanusevigastust. Hüpogeusia (identifitseerimine <9) patsiendil võib samaaegselt esineda teatud omaduste vanuseusia. Üksikute maitseomaduste väärtused võib võtta järgmisest tabelist:

Õigesti tuvastatud omaduste arv				
Magus	Hape	Soolane	Bitter	Koguskoor
≥2	≥2	≥2	≥1	≥9 (normaalne vahemik)
1 või vale Identifitseerimine	1 või vale Identifitseerimine	1 või vale Identifitseerimine	Vale identifitseerimine	<9 (Hypogeusia)
ei ole arusaam	ei ole arusaam	ei ole arusaam	ei ole arusaam	Puudub tajumine (täielik vanadus)

Alla künnisväärtuse 9* võib vanusest olenemata rääkida hüpogeusiale. Täielik vanuseusaldus võib eeldada, kui kõigi nelja maitseomaduse (A, E, I, M) kõrgeimat kontsentratsiooni ei tajuta.
Katsetulemusena saab seega hinnata üldist degusteerimistulemust ja iga degusteerimiskvaliteedi tulemuslikkust eraldi. Näiteks: Hüpogeusia (koguskoor = 7) koos hapu osalise ageusiooniga (hapu tajumine puudub).
*Künnisväärtus 9 on tuletatud normiandmete uuringu 10. protsentiili põhjal.

Hindamisel ei võeta arvesse umami vastuseid, vaid ainult magusat, haput, soolast ja kibedat, nagu on kirjeldatud juhendis. Andmepõhi on liiga väike, et teha kvalifitseeritud avaldusi, kui lisatakse umami vastused. Umami lisamaitset kasutatakse seega ainult võrdlusena, et see maitsemeeleolu osa oleks arvesse võetud, kuid ei ole hindamisel arvesse võetud.

Vastupidavus

Välispakendi sisekaanel ja igal degusteerimisribal on märgitud säilimisaeg. Formaat on TT MM JAA. Avamata kujul säilivusaeg on 5 aastat.
Pärast avamist on säilivusaeg piiratud 12 kuuga. Sisestage kaane siseküljel olevale sümbolile esimese avamise periood.

Ladustamine

Hoida kuivas kohas toatemperatuuril (10-30 °C), mitte külmkapis.

Kõrvaldamine

Kasutatud prooviribad tuleb kohe kodumajapidamisjäätmete hulka visata.

Tarvikud

Komponent	Artikli number
Pintsetid	LA-13-00310
Säilituskast	LA-13-00445

Kasutatud kangad

Maitse kvaliteet	Kangas
Hape	Sidrunhape
Soolane	Naatriumkloriid
Magus	Sahharoos
Bitter	Kiniinvesinikkloriiddihüdraat
Umami (valikuline)	Naatrium-L-glutamaat monohüdraat
Lahusti	Aqua Bidest

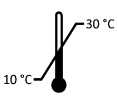
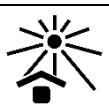
Kirjandus

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.

Sümbolite määratlus

	magus
	soolane
	hapu
	kibe
	no taste
	Kuupäev
	Kellaaeg
	Patsiendi nimi
	sünniaeg
	Sugu
	Suitsupesa
	Mittesuitsetaja
	Rakendustemperatuur
	Kehtivusaeg
	Kaitske päikesevalguse eest

	Järgige kasutusjuhendit
	Ainult ühekordseks kasutamiseks
	Tootja
	Säilitada kuivalt
	Mitte kasutada raseduse ajal
	Kuulake hoiatusi