

Mad Konsistens	Definition	Funktionsevne
Umodificeret konsistens	<p>Umodificeret/Normal konsistens, kan bestå af både fast og tyndtflydende kost.</p> <p>Eksempler: Tarteletter med høns i asparges, ris - og bulgursalater, råkostsalat, vilde eller parboiled ris, suppe med kød/melboller, minestrone-suppe, ris med boller i karry, kyllingefilet, oksesteg, flæsksteg mv.</p>	Normal tunge-, tygge- og synkefunktion.
Blød konsistens	<p>Alle ingredienser skal være naturligt bløde eller tilberedes, så de får en blød konsistens, dvs. koges, dampes eller bages.</p> <p>Maden skal være let at bide over.</p> <p>Den skal være let at dele eller mose med en gaffel. Hele kostkomponenter skal let kunne deles med en gaffel.</p> <p>Forslag til kost: Kogte grøntsager, sovs, dampet fisk, fars, paté, pasta, rugbrød uden kerner, franskbrød uden skorpe, blødt pålæg fx æg, torskerogn, ost (blød), marineret sild m. karrysalat.</p>	Motoriske og/eller sensoriske funktionsevnenedsættelser i munden samt dårlig tandstatus, fx manglende tænder, løse proteser, ømheder i munden. Det forudsættes, at pt. har en næsten normal tyggefunktion, en fuldstændig tungefunktion samt en normal synkefunktion. Der kan være latenstid på synk eller eftersynk, men ikke behov for facilitering til synk.
Gratin konsistens	<p>Konsistensen er blød, ensartet og sammenhængende, er let at tygge og danner uden anstrengelse en bolus.</p> <p>Gratinkost består af purerede råvarer. Der må ikke være nogen form for klumper, hårde skorper eller sej/klistret konsistens.</p> <p>Alle ingredienser og råvarer skal være pureret inden tilberedning.</p> <p>Er fast i konsistensen, som for eksempel en æggestand og holder formen på tallerkenen.</p> <p>Ingen hele kostkomponenter og skal kunne spises med gaffel.</p> <p>Forslag til kost: Timbaler, gelerugbrød og gelepålæg.</p>	Motoriske og/eller sensoriske funktionsevne nedsættelser i munden men med nogen tyggefunktion, fx kan tygge op/ ned men ikke malende, nogen tungetransport med laterale bevægelser samt spontan synkning.
Cremet konsistens	<p>Konsistensen er cremet, ensartet og tyk, som ikke kræver tygning, og som uden anstrengelse kan danne en bolus, der gør det let at synke maden.</p> <p>Skal være fugtig og sammenhængende.</p> <p>Skal kunne spises med en ske.</p> <p>Forslag til kost: Øllebrød uden klumper, havregrød, Protino dessert, frugtgrød uden klumper, fromage, is, chokolademousse, bananmos, kartoffelmos, sovs, legerede supper.</p>	Nogen tungetransport og spontan eller faciliteret synkning. Pt. behøver ikke at kunne tygge.

Definitioner på madkonsistens. Marts 2021 af dysfaginetværk, på vegne af ergoterapeuter på Aalborg Universitetshospital. Revideret marts 2021 af repræsentanter fra dysfagi netværket.

Referencer: Anbefalinger for den danske institutionskost; Fødevarestyrelsen, Sundhedsstyrelsen og DTU Fødevareinstituttet. Anbefalinger for den danske institutionskost. 5. udgave, 1. oplag. 2015. <https://www.sst.dk/da/udgivelser/2016/anbefalinger-for-den-danske-institutionskost>
Den nationale kosthåndbog. Er fagligt opdateret i 2019. <https://kosthaendbogen.dk/>