

# DISFAGIA

## ALIMENTI AD ALTO RISCHIO

I soggetti che presentano difficoltà più o meno gravi di deglutizione devono fare particolare attenzione alla consistenza dei cibi che deve essere morbida, cremosa e omogenea. Il personale medico che segue il paziente potrà indicare particolari diete a seconda della gravità della disfagia. Di seguito sono elencati gli alimenti sconsigliati perché ad alto rischio di inalazione.



### Alimenti di consistenza fibrosa e filamentosa

---

- ananas, fagiolini, lattuga
- bucce di verdure e frutta inclusi legumi, fave, fagioli cotti al forno, semi di soia, piselli, uva



### Alimenti in chicchi e piccoli

---

- riso, altri tipi di cereali (orzo, grano, cuscus)
- frutta secca



### Alimenti di consistenza mista

---

- pastina in brodo o minestrina, minestrone con pezzi di verdura, zuppe di latte o di brodo, cereali che non si amalgamano con il latte (es. muesli), carne tritata con sugo fluido/diluito



### Alimenti croccanti

---

- toast, pasta sfoglia, biscotti secchi, patatine fritte



### Alimenti che si sbriciolano

---

- croste di pane, croste di torte, biscotti secchi



### Alimenti duri

---

- Caramelle (anche quelle gommose), mou e toffee, noccioline e bruscolini
- gusci/bucce