

Selectieve smaaksturing

Verpleegkundig Oncologisch Symposium

20 Januari 2023

Madieke Douma

Diëtist Hematologie en Medische oncologie

I.O. master Healthy Ageing Profesional



umcg

Inhoud

- Aanleiding
- Oorzaken smaak- en reukverandering
- Manifestaties
- Diagnostiek
- Methodes
- Behandeling en toepassing

NOS

Nieuws

Sport

Uitzendingen

15 oktober 2020

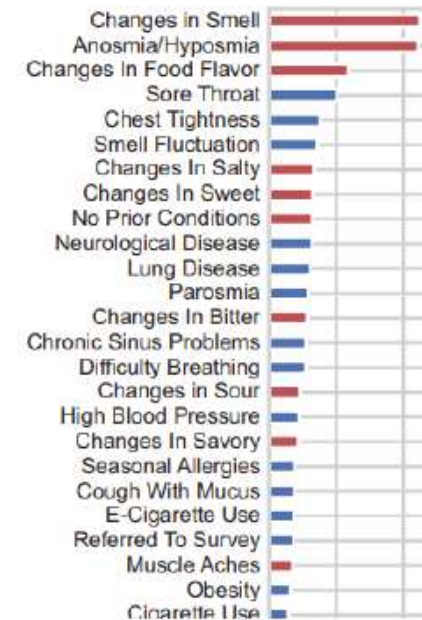
'Verse koffie ruikt als uitlaatgassen', ervaren ex-coronapatiënten

11 april 2021

Al een jaar niks ruiken en proeven door corona: 'Ik eet alleen omdat het moet'

Original Article

Recent Smell Loss Is the Best Predictor of COVID-19 Among Individuals With Recent Respiratory Symptoms



umcg

When Covid-19 Stole Their Smell, These Experts Lost Much More

French perfumers, sommeliers and winemakers with coronavirus infections are sometimes deprived of a crucial tool: their high-performing noses.



umcg

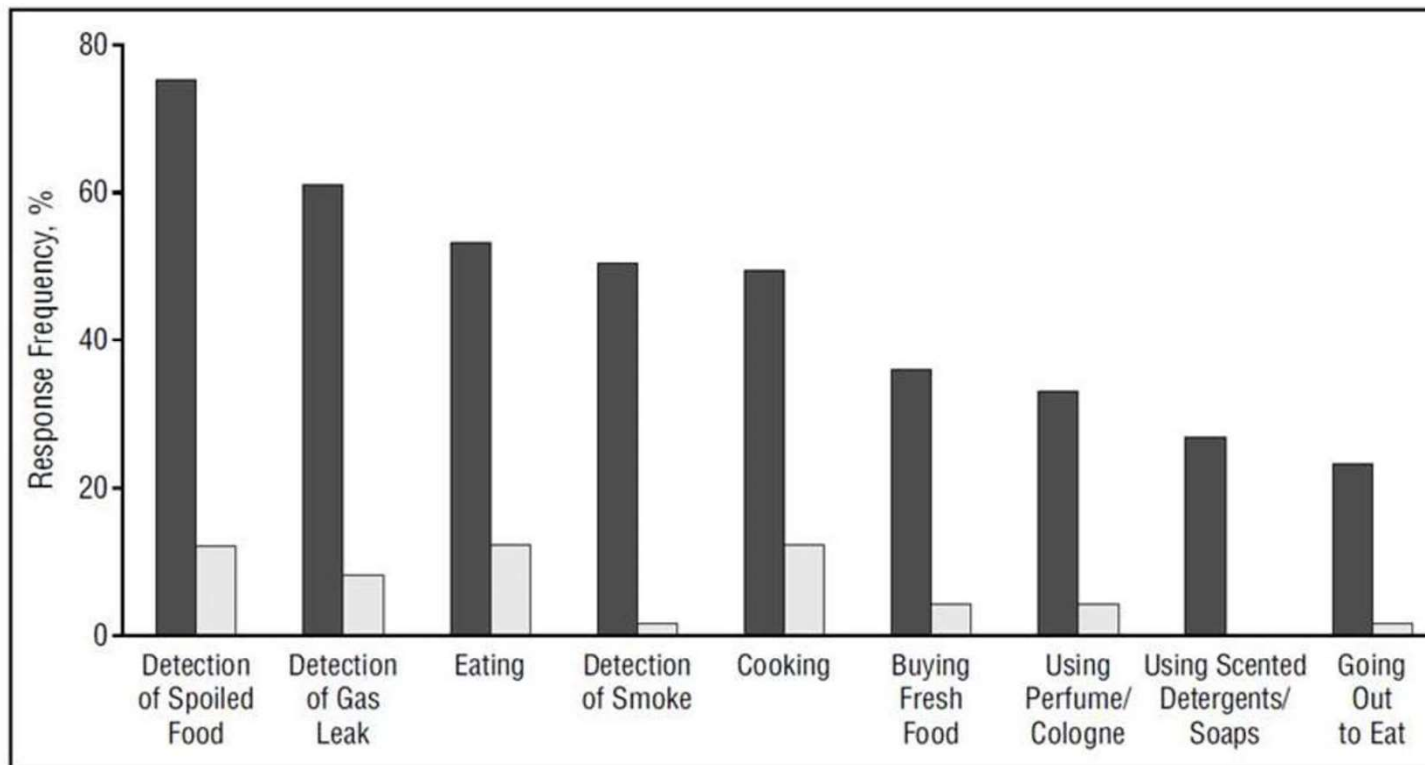
Smaak en reukveranderingen hebben impact

- Door patiënten als meest vervelende bijwerking van chemotherapie beschouwd na haaruitval
- Voedingsinname / gewichtsverlies
- Dagelijks leven
- QoL(algemeen, fysiek, anorexie/cachexie)

Cancer Pract 1999;7:59–65

Support Care Cancer 2010;18:1081–7

J Pain Symptom Manage 2011;41:673–83



Gezamenlijke missie

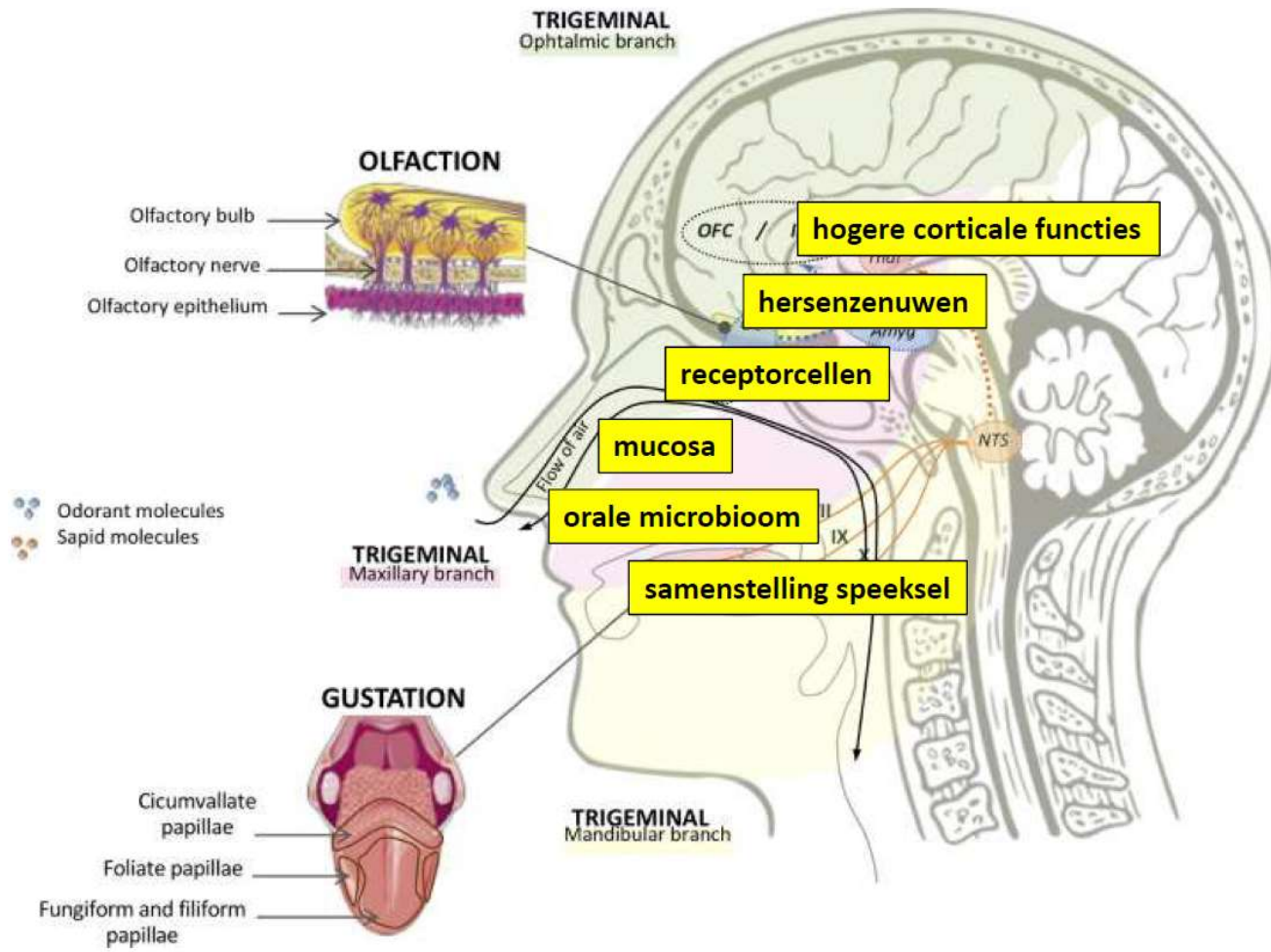
- Projectgroep Smaak en Reukveranderingen Oncologie UMCG
- Landelijke Expertisegroep Smaak- en Reukveranderingen Oncologie
- Kwaliteit van leven verbeteren
- Zorgverleners en onderzoekers op het gebied van smaak, reuk, voeding, speeksel en microbiom
- Doel: smaakveranderingen & interventies onderzoeken en resultaten vertalen naar de praktijk

Oorzaken smaak- en reukverandering

niet-medicamenteus	medicamenteus
infectieus virale bovensteluchtweginfecties covid-19 orale infecties	chemotherapie bleomycine platinaverbindingen 5-fluorouracil methotrexaat
inflammatoir radiotherapie hoofd-halsgebied syndroom van Sjögren	doelgerichte therapie tamoxifen vandetanib vismodegib
metabool vitamine B12- of zinkdeficiëntie eindstadium nier- en leverfalen hypothyreoïdie	niet-oncologisch allopurinol antibiotica (β -lactamantibiotica, metronidazol) antidepressiva anti-epileptica antihypertensiva (ACE-remmers, hydrochlorothiazide) baclofen lithium
neurologisch neurodegeneratieve ziekten CVA multiple sclerosis aandoeningen craniale zenuwen	
overig lokale afwijkingen neus- of mondholte allergische rinitis roken ouderdom	

Manifestaties van smaak- en reukveranderingen

- Verminderde smaak/reuk
- Geen smaak/reuk
- Verhoogde gevoeligheid smaak/reuk
- Veranderde smaak/reuk (ijzer)
- Hallucinaties
- Specifieke aversies



umcg

Diagnostiek

Smaak/reukprofiel is uniek

- Geen gouden standaard
- Regelmatig evalueren

Subjectieve methodes: vragenlijsten

- Chemotherapy-induced Taste alteration Scale (CiTAS)
- Appetite, Hunger and Sensory Perception (AHSP)
- Patient-Generated Subjective Global Assessment (PG-SGA)
- Visual Analog Scales

CiTAS-NL

CiTAS-NL - Chemotherapie-gerelateerde smaak veranderingen schaal

De vragen hieronder beschrijven verschillende symptomen en problemen gerelateerd aan de verandering van smaak.

Omcirkel het nummer dat het beste uw situatie in de afgelopen week omschrijft.

	Niet moeilijk te proeven	Een beetje moeilijk te proeven	Enigszins moeilijk te proeven	Zeer moeilijk te proeven	Niet mogelijk om te proeven
I. Veranderingen in smaakwaarneming					
1) Ik heb moeite met het proeven van voedsel	1	2	3	4	5
2) Ik heb moeite met het proeven van zoet	1	2	3	4	5
3) Ik heb moeite met het proeven van zout	1	2	3	4	5
4) Ik heb moeite met het proeven van zuur	1	2	3	4	5
5) Ik heb moeite met het proeven van bitter	1	2	3	4	5
6) Ik heb moeite met het proeven van umami (hartige smaak zoals, bouillon, gekookte ham of bospaddenstoelensoep)	1	2	3	4	5
II. Onaangename verandering in smaak					
	Nee	Een beetje	Enigszins	Nogal	Heel erg
7) Ik ben niet in staat om de geur of smaak van voedsel waar te nemen	1	2	3	4	5
8) Alles smaakt vies	1	2	3	4	5
9) Voedsel smaakt niet zoals het zou moeten	1	2	3	4	5
10) Ik heb een bittere smaak in mijn mond	1	2	3	4	5
11) Ik heb een vieze smaak in mijn mond	1	2	3	4	5
12) Alles smaakt bitter	1	2	3	4	5
III. Onaangename symptomen of problemen					
	Nee	Een beetje	Enigszins	Nogal	Heel erg
13) Ik voel me misselijk	1	2	3	4	5
14) Ik heb hinder van de geur van voedsel	1	2	3	4	5
15) Ik heb moeite met het eten van warm voedsel	1	2	3	4	5
16) Ik heb moeite met het eten van vetzig voedsel	1	2	3	4	5
17) Ik heb moeite met het eten van vlees	1	2	3	4	5
18) Ik heb een verminderde eetlust	1	2	3	4	5

Instructiehandleiding voor CiTAS-NL

- 1) Controleer of alle vragen ingevuld zijn
- 2) Tel de scores van de subschalen op en deel door het aantal vragen

Score per onderdeel:

Achteruitgang van de basissmaken: tel de scores van de vragen 2 tot 6 op en deel door 5.

Ongemak: tel de scores van de vragen 13 tot 18 op en deel door 6.

Fantageusie of parageusie: tel de scores van de vragen 10 tot 12 op en deel door 3.

Algemene smaakveranderingen: tel de scores van vraag 1 en van 7 tot 9 op en deel door 4.

Totaalscore: Tel de scores van de 4 onderdelen bij elkaar op.

Interpretatie totaalscore: Een score lager dan 6 is niet significant, 6-10 is milde, 10-14 is matige, en 15-20 is ernstige smaakveranderingen.

Onderdeel	Optellen van scores	Score per onderdeel
Achteruitgang van de basis smaken	Scores vragen 2 tot 6	Delen door 5
Ongemak	Scores vragen 13 tot 18	Delen door 6
Fantageusie of parageusie	Scores vragen 10 tot 12	Delen door 3
Algemene smaakveranderingen	Scores vragen 1 en 7 tot 9	Delen door 4
		Optellen van de scores per onderdeel
Totaalscore		

Objectieve methodes

- Smaakstrips
- Smaakoplossingen
- Reukstoffen
- Electrogustometry



Smaakpaspoort

Smaakpaspoort			
Geboortedatum:			
Dieet:			
Smaakverstoring:			
<i>Uitslag smaaktest:</i>			
Smaaktest	1	2	3
Olfactie			
• Vanille			
Gustatie			
• Zoet			
• Bitter			
• Zuur			
• Umami			
• Zout			
Trigeminatie			
• Pikant			

Advies :

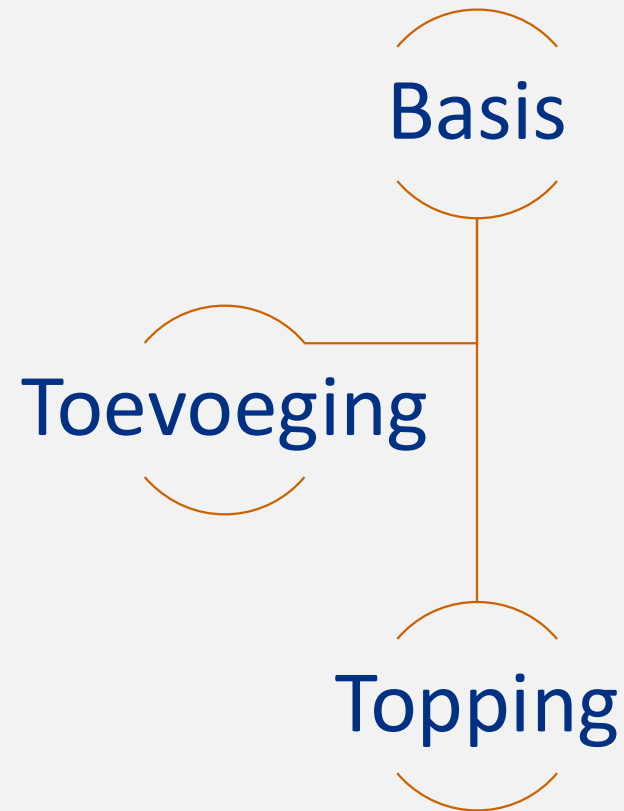
Broodmaaltijd

Warme maaltijd

Tussendoortjes

Smaaksturing

- Uniek
- Geur
- Consistentie/mondgevoel
- Smaak
- Prikkeling
- Presentatie



Geur

- Kruiden (vers en gedroogd)
- Specerijen
- Aroma's
- Tempratuur

Consistentie/mondgevoel

- Krokant
- Zacht/smeuïg
- Vloeibaar
- Vettig

Smaken

- Zoet
- Zuur
- Zout
- Bitter
- Umami (hartig)

Prikkeling

- Radijs
- Peper
- Sambal
- Gember
- Knoflook
- Wasabi

Presentatie

- Kleur
- Portie grote
- Servies

- Cultuur / gewoontes
- Timing

Proeven



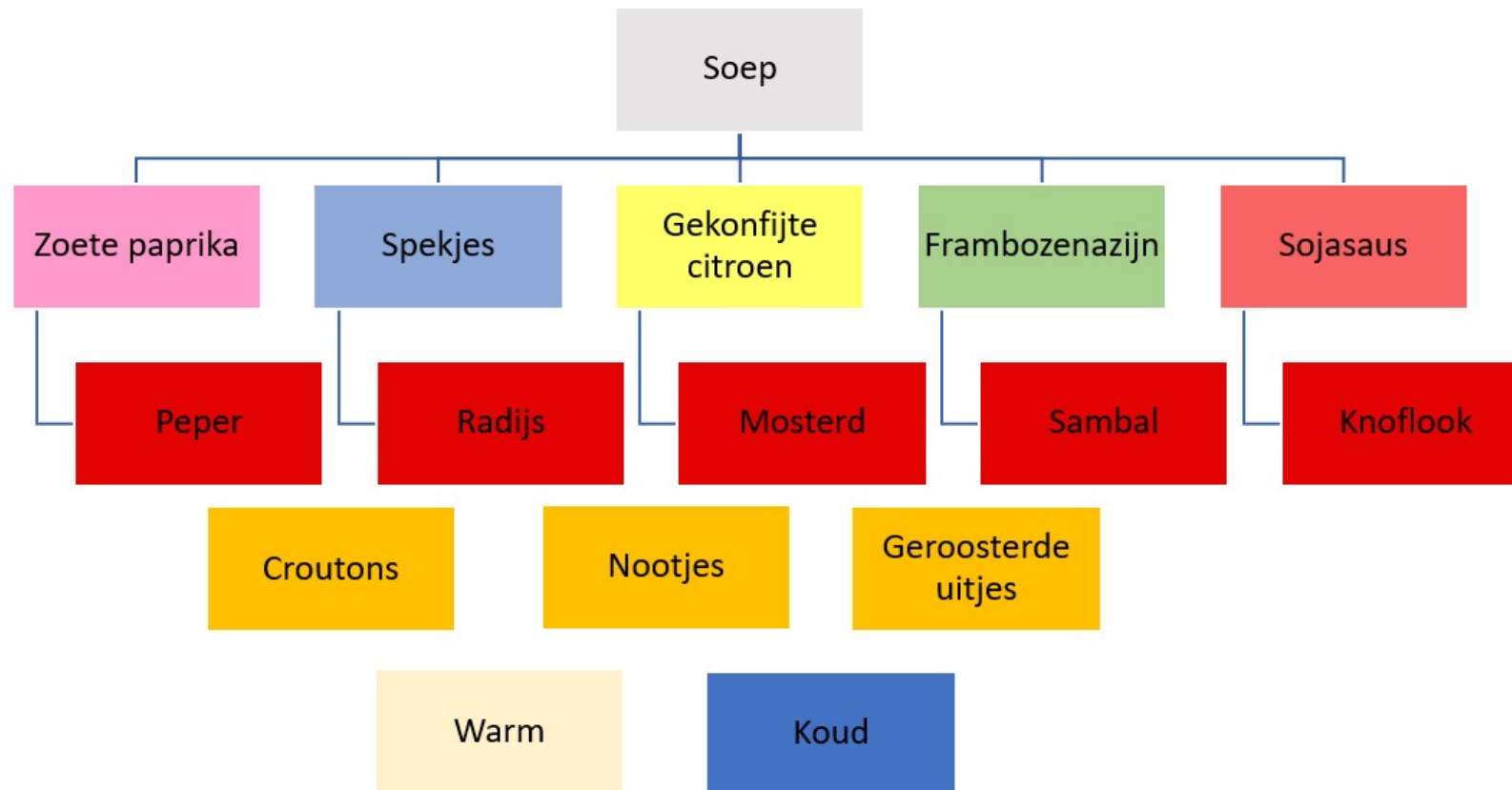
Toppings

Zoet	Zout	Zuur	Bitter	Umami	Scherp	Krokant
Stroopwafelsstukjes	Mosterd	Rabarber	Gekonfijte Sinaasappel	Basilicum olie	Peper	Muesli
Karamelsuiker	Carmelzeezout	Mosterd	Grapefruit	Sojasaus	Mosterd	granola
Muntsuiker	Gekonfijte citroen	Piccalilly	Oplos koffie	Gembersiroop	kappertjes	Choco dips
Greinsuiker Kaneel	Uitgebakken Spek	kappertjes	Pure chocolade	Kameye Wasabi	Kameye Wasabi	Geroosterde ui
Carmel suiker	Vruchten toppings	Gekonfijte citroen	Kersen	Balsamicoazijn	Sambal	Noten dips
Gekonfijte Sinaasappel		Balsamicoazijn	veenbessen	Ui gedroogd	Citroen peper	Croutons (soep)
Zoete paprika		Frambozen azijn	Kaneel	Knoflook gedroogd	Verse peper	Knoflook gedroogd
Honing tomaat		Vruchten toppings	Tonic	Tomaat	Verse bieslook	Amandel schaafsel
Karamel dips		Witte wijn azijn	witlof	Gember stukjes	Radijs	
Choco dips				Kombu (zeewier)		



umcg

Smaaksturing: voorbeeld poliklinisch



Stichting Eten+Welzijn Inspiratie kookboek



Smaak	Maaltijd	Omschrijving	Te verrijken met de volgende smaakmakers
Bitter		Verse worst, jus, bloemkool en gekookte krielaardappelen	Appelmoes
Umami		Kipsaté, nasi goreng en sayourboontjes	Gebakken uitjes
Umami		Wrap gevuld met Surinaamse kipschotel	Gember
Zoet		Haektiel, hollandaisesaus, worteltjes en timkruiddarpuree	Citroensap
Zoet		Kalfslapje met jus, aperzieboontjes en aardappelpuree	Mosterd
Zoet		Hutsoet met sucradelapje en jus	Augurk/zilveruitjes
Zoet		Sievink, jus, rode bieten en aardappelpuree	Mosterd

Isala Ziekenhuis Zwolle, provided by Huuskes





umcg

Hulpmiddelen

- Praktische adviezen
- Ingrediëntenlijst
- Recepten
- Workshops
- Websites



Thuis aan de slag met smaaksturing

WIKKIPEDIA: Het is een online encyclopedie die wordt onderhouden door vrijwilligers.

ACHTERGROND

- Smaakverandering heeft veel te maken met de behandeling van kanker. De smaak kan veranderen, verminderen of helemaal weg zijn. Dit kan een vervelende (ongewenste) smaakverandering zijn het gevolg zijn.
- Smaakverandering wijzigt de kans op ondermeer de impact op kwaliteit van leven is groot. Het is belangrijk om bij aanpak van kanker naar smaak te kijken.
- Slechts maar zelden worden er onderzoeken gedaan op de aanpak van smaakverandering. Het is belangrijk om te weten dat er veel mogelijkheden zijn om de smaak te verbeteren.
- Dit document behandelt een eenvoudige manier die mensen met een smaakverandering kunnen gebruiken om de kwaliteit van leven te verbeteren. Het is belangrijk om te weten dat er veel mogelijkheden zijn om de smaak te verbeteren.
- Dit document behandelt een eenvoudige manier die mensen met een smaakverandering kunnen gebruiken om de kwaliteit van leven te verbeteren. Het is belangrijk om te weten dat er veel mogelijkheden zijn om de smaak te verbeteren.

KUN JE NOG PROEVEN?



- ZOUT**
Het is belangrijk om te weten dat er veel mogelijkheden zijn om de smaak te verbeteren.
- ZOET**
Het is belangrijk om te weten dat er veel mogelijkheden zijn om de smaak te verbeteren.
- ZOET**
Het is belangrijk om te weten dat er veel mogelijkheden zijn om de smaak te verbeteren.
- ZOET**
Het is belangrijk om te weten dat er veel mogelijkheden zijn om de smaak te verbeteren.
- RITTE**
Het is belangrijk om te weten dat er veel mogelijkheden zijn om de smaak te verbeteren.



Stand van zaken

- Toegepast in steeds meer NL instellingen
- Eetmethode en verslaglegging
- Behandeling algemeen vs. individueel
- Klinische patiënten
- Samenwerking
- Poli langdurige smaakproblematiek

Take-home

- Smaak- en reukveranderingen komen vaak voor tijdens en na de behandeling van kanker
- Smaak- en reukveranderingen hebben impact op het dagelijks leven
- Bespreek het probleem
- Verwijs tijdig door naar diëtist
- Veelbelovende ontwikkelingen: reuktraining en smaaksturing

Projectgroep Smaak en Reukveranderingen Oncologie UMCG

- Anita Croeze (voedingsassistent)
- Maya Dullaart-Wubbels (diëtist CCC)
- Jip van Elst (onderzoeker)
- Febo Emmelkamp (dieetkok)
- Pauline de Graeff (internist ouderengeneeskunde)
- Jacco de Haan (internist-oncoloog)
- Engbert ter Heide (hoofd keukens)
- Jeroen Hiltermann (longarts)
- Harriët Jager (diëtist-onderzoeker)
- Paul Kientz (teamleider keuken)
- Patrick Kuiper (dieet-kok)
- An Reyners (internist-oncoloog)
- Alice Rodenburg (stafadviseur integrale voedingszorg)
- Wilfried Roeloffzen (internist-hematoloog)
- Ria van der Schuur (dieetkok)
- Roel Steenbakkers (radiotherapeut)
- Joop Uilenberg (voedingsassistent)

Expertisegroep Smaak- en Reukveranderingen Oncologie

- UMCG
- Hanzehogeschool
- Isala Zwolle
- Ikazia Rotterdam
- Erasmus MC
- ACTA Amsterdam
- WUR Wageningen
- UMC Amsterdam

Contact

- m.d.douma@umcg.nl
- Landelijke expertisegroep: smaak@onco.umcg.nl