

IDDSI 中国指导组工作总结

(一) 组建 IDDSI 中国指导组 (2016-2020)：包括 IDDSI 中国专家组和工作组

- 1、IDDSI 中国专家组名单 (姓名、工作单位、职业) (官网首页展示)
- 2、IDDSI 中国工作组名单 (姓名、工作单位、职业) (官网首页展示)

(二) 组织翻译了 IDDSI 中文简体版本 (2016-2018)



（三）组织 IDDSI 参考组研讨会：

- 1、2020.6.7 王如蜜和陈建设老师代表内地参加由 IDDSI 联合主席 Prof.Peter Lam 主持，新加坡，中国内地、香港、台湾各地的同行专家参与的 IDDSI 网络共识研讨会，会议旨在将全世界讲汉语地区的 IDDSI 术语规范、统一，方便同行和老百姓使用。
- 2、2021.9.09 IDDSI 主席 peter 与中国专家组代表（王如蜜和陈建设老师）召开线上研讨会。
- 3、2021.9.28 IDDSI 主席与中国指导组召开线上交流会。
- 4、2021.10.15 王如蜜和陈建设老师代表中国参加第一届全球国际吞咽障碍食物标准领导人会议，共有来自美国、英国、加拿大、澳大利亚、墨西哥、日本、印度、瑞典、希腊、以色列、波兰、挪威、马来西亚等 30 多个国家与地区的 52 位国际吞咽障碍食物标准领导人参会。

（四）组织 IDDSI 在中国推广：

- 1、2018 年印刷 IDDSI 中文简体版本供医务人员、养老机构人员使用。
- 2、学术会议推广：
 - 1) 2020.10.23-2020.10.24 营养与健康老龄化线上会议（中国营养学会老年分会），“老年人的摄食能力评测和安全进食策略”。
 - 2) 2021.7.10 王如蜜老师中国康复学会吞咽障碍康复专业委员会第三届学术年会分享“解读新版 IDDSI”。
 - 3) 2021.07.23-2021.07.25 2021 特医食品与功能食品科技发展论坛（国家食品行业生产力促进中心），杭州瑞莱克斯大酒店，“饮食能力与特殊食品的质构设计”。
- 3、培训班推广：

在长沙、山西、苏州等地区，通过培训班推广 IDDSI。
- 4、论文发表：

1) 英文论文:

- [1] Cichero, J. A. Y. *et al.* Development of International Terminology and Definitions for Texture-Modified Foods and Thickened Fluids Used in Dysphagia Management: The IDDSI Framework. *Dysphagia* **32**, 293-314, doi:10.1007/s00455-016-9758-y (2017).
- [2] Laguna, L., Sarkar, A. & Chen, J. in *Nutrition and Functional Foods for Healthy Aging* 83-98 (2017).
- [3] Chen, J. Oral Physiological and Food Physical Basis of the Texture Standardization of Food for Special Needs. *Journal of Chinese Institute of Food Science and Technology* **18**, 1-7, doi:10.16429/j.1009-7848.2018.03.001 (2018).
- [4] Su, M. *et al.* Clinical applications of IDDSI framework for texture recommendation for dysphagia patients. *Journal of Texture Studies* **49**, 2-10, doi:10.1111/jtxs.12306 (2018).
- [5] Zhong, L., Hadde, E. K., Zhou, Z., Xia, Y. & Chen, J. Sensory discrimination of the viscosity of thickened liquids for dysphagia management. *Journal of Sensory Studies* **33**, doi:10.1111/joss.12464 (2018).
- [6] Hadde, E. K. & Chen, J. Shear and extensional rheological characterization of thickened fluid for dysphagia management. *Journal of Food Engineering* **245**, 18-23, doi:10.1016/j.jfoodeng.2018.10.007 (2019).
- [7] Hadde, E. K., Cichero, J. A. Y., Zhao, S., Chen, W. & Chen, J. The Importance of Extensional Rheology in Bolus Control during Swallowing. *Scientific Reports* **9**, doi:10.1038/s41598-019-52269-4 (2019).
- [8] Liu, H. *et al.* Oral physiological characteristics among Chinese subjects in the eastern region of China. *Archives of Oral Biology* **108**, doi:10.1016/j.archoralbio.2019.104539 (2019).
- [9] Wang, X. *et al.* Biting force and tongue muscle strength as useful indicators for eating and swallowing capability assessment among elderly patients. *Food Science and Human Wellness* **8**, 149-155, doi:10.1016/j.fshw.2019.03.009 (2019).
- [10] Alsanei, W. A. & Chen, J. in *Food Chemistry, Function and Analysis* Vol. 2020-January 459-479 (2020).
- [11] Cichero, J. A. Y. *et al.* Release of updated International Dysphagia Diet Standardisation Initiative Framework (IDDSI 2.0). *Journal of Texture Studies* **51**, 195-196, doi:10.1111/jtxs.12481 (2020).
- [12] Hadde, E. K., Chen, W. & Chen, J. Cohesiveness visual evaluation of thickened fluids. *Food Hydrocolloids* **101**, doi:10.1016/j.foodhyd.2019.105522 (2020).
- [13] Chen, W., Hadde, E. K. & Chen, J. Development of a ball back extrusion technique for texture analysis of fluid food. *Journal of Texture Studies* **52**, 461-469, doi:10.1111/jtxs.12613 (2021).

- [14]Hadde, E. K. & Chen, J. Texture and texture assessment of thickened fluids and texture-modified food for dysphagia management. *Journal of Texture Studies* **52**, 4-15, doi:10.1111/jtxs.12567 (2021).
- [15]Jia, J. *et al.* The influence of flavor release from a solid test food, and its Time Intensity (TI) scoring, on chewing efficiency. *Food Quality and Preference* **93**, doi:10.1016/j.foodqual.2021.104247 (2021).
- [16]Ketel, E. C. *et al.* Comparison of and relationships between oral physiology, anatomy and food oral processing behavior of Chinese (Asian) and Dutch (Caucasian) consumers differing in age. *Physiology and Behavior* **232**, doi:10.1016/j.physbeh.2020.113284 (2021).
- [17]Zhang, Y., Jia, J., Wang, X., Chen, J. & van der Glas, H. W. Particle size distributions following chewing: Transformation of two-dimensional outcome from optical scanning to volume outcome from sieving. *Journal of Food Engineering* **309**, doi:10.1016/j.jfoodeng.2021.110663 (2021).

2) 中文论文:

- [1]陈建设,吕治宏.老年饮食障碍与老年食品:食品工业的挑战与机遇[J].食品科学,2015,36(21):310-315.
- [2]钟磊,吴柳拿,周烈,姚先超,鲁玲,陈建设.吞咽障碍者增稠流体食品流变学研究进展[J].食品科学,2018,39(01):313-319.
- [3]陈建设.特殊食品质构标准的口腔生理学和食品物理学依据[J].中国食品学报,2018,18(03):1-7.
- [4]窦祖林,郭铁成,唐志明,安德烈,陈建设,王如蜜,陈婷,等.中国吞咽障碍评估与治疗专家共识 2: 治疗与康复管理篇[J].中华物理医学与康复杂志,2019,40(1):1-10.
- [5]陈建设,陈勇.基于食品物理学的老年饮食能力评价与膳食质构等级评测[J].中华物理医学与康复杂志,2019(12):945-946-947-948.
- [6]陈伟,陈建设.食品的质构及其性质[J].中国食品学报,2021,21(01):377-384.

5、研究项目:

项目级别: 省部级

项目名称: 内聚度作为特殊食品质构评定指标的可行性研究以及等级的建立

项目编号: 2018-10

项目时间: 2018.7-2020.6

项目类型: 纵向



课题经费：20 万元

主持人：陈建设

（五）联系我们：

中国大陆：iddsichina@126.com

其他地区：cnirg@iddsi.net