

IV/ Caractéristiques du bolus influençant la déglutition

- 1. volume
- 2. température
- 3. texture
- 4. adhésivité
- 5. sapidité, détectabilité
- 6. cas de la salive

1/ Effets d'un fort volume

Les actions suivantes sont modifiées :

- temps buccal et pharyngé (plus longs)
- recul base de langue (plus tôt, plus longtemps)
- élévation os hyoïde (plus tôt, plus grande)
- ouverture du SSO (plus tôt, plus grande)
- apnée (plus longue)

2/ Effets d'une température basse (cas des liquides)

Les actions suivantes sont modifiées :

- seuil abaissé au déclenchement suivant
- fermeture laryngée (plus précoce)
- temps pharyngé (plus long)

3/ Effets de la texture

- a – liquides et semi-liquides
- b – solides

a – liquides et semi-liquides (classement selon la viscosité)

*viscosité = grandeur physique
exprimant les forces internes à un fluide
s'opposant à son écoulement*

L'hydratation, voire la dilution du bolus
diminue sa viscosité

Liquides à faible viscosité

*Vitesse d'écoulement rapide, donc étalement et infiltration
→ risques de prise en défaut des sphincters
Stimulation brève des zones réflexogènes
→ risques de fausses routes précoces*

Donc, nécessité de

- pouvoir contenir en bouche (sphincters labial et palatolingual)
- déclencher rapidement
- disposer de sphincters bien étanches (vélopharyngé, laryngé)

*Péristaltisme pharyngé peu nécessaire
faible ouverture du SSO suffisante
→ intérêt de l'humidification et de la lubrification du bolus
chez certains malades*

Semi-liquides à viscosité moyenne (« fluides »)

Yaourts brassés, compotes, crèmes, veloutés, etc.

*glissent moins vite que les liquides,
s'infiltrant moins,
mais comme eux, péristaltisme peu intense
et ouverture du SSO moyenne*

Donc, intéressants quand

- réflexe retardé
- sphincters moyennement étanches

Semi-liquides à forte viscosité (mixé fin)

flans, purées de légumes, viande mixée...
homogènes +++

- bolus groupé ~ effets d'un fort volume
- écoulement ralenti, voire difficile si difficultés préalables (transit intraoral difficile, péristaltisme pharyngé diminué, faible ouverture du SSO)

Intéressants quand

- perte de la margelle laryngée
- sphincters moyennement étanches

b : solides

- **texture molle**
- **haché**
- **fragmentables**
- **morceaux**

Texture molle

légumes bien cuits, terrines,
grosses pâtes bien cuites, poisson,
fromages à pâte molle sans croûte
pain de mie...

Intéressants car

- écrasement sans mastication (édentation)
- bonne cohésion interne

Texture hachée

viande hachée (et non mixée),
pas d'aliments trop durs

- faisable si capacités masticatoires réduites
- nécessite quand même une bonne propulsion

Fragmentables / fragmentés (ou friables, émiettés, dispersibles...)

riz, semoule, biscuits secs,
croûte du pain, biscottes...

pas de cohésion du bolus
→ *risques de dispersion et de résidus*

- nécessite de bonnes capacités de rassemblement du bolus en bouche
- nécessite de bonnes capacités d'insalivation (compensations possibles)

Morceaux

- nécessitent un bon temps préparatoire buccal (insalivation et mastication)
- si ce temps est déficitaire, et si le temps pharyngé est ralenti, pénétration laryngée possible

exemples : Parkinson, presbyphagie

4/ Adhésivité

adhésivité = réaction des parois au contact du fluide

- forte adhésivité → écoulement ralenti
exemple : pommes de terre
- lubrification = film lipidique en surface
exemples : mayonnaise, huile d'olive...
- très faible adhésivité → écoulement accéléré
exemple : agents mouillants (acides : vinaigre, citron...)

5/ Sapidité, détectabilité

Ce qui améliore la détectabilité

- présence de bulles (Perrier, Coca...)
- température basse (cf. plus haut)
- sapidité proprement dite (salinité, correcteurs de goût, etc.)

*À rechercher quand sensibilité réduite
ou perte du goût (agueusie)*

6/ cas particulier : la déglutition de la salive

Utile quand est normalement présente, car

- donne de la cohérence au bolus
- diminue la viscosité de nombreux aliments

- donc : rôle facilitateur

Mais parfois difficile

- en cas de faible volume (1 à 2 ml)
- en cas de viscosité plus élevée

(exemples : séquelles de radiothérapie, syndromes secs)

- de plus, salive = sapidité nulle et température indétectable
(donc, problèmes pour les cancers oropharyngés et les patients neuros)

Variables dépendant du bolus : en résumé

Déglutition...

- **volume élevé**
... plus précoce, plus ample, prolongée
- **température basse**
... stimulée
- **viscosité élevée**
... plus précoce, plus ample, prolongée
(inverse avec agents mouillants comme les acides)
- **cas de la salive**
... souvent assez difficile