

Méthodologie pour la mesure de la viscosité des produits de nutrition entérale (par vitesse d'écoulement)

but de l'étude : évaluer la viscosité des produits de nutrition entérale dans le cadre de l'appel d'offres CHUGA pour les produits de nutrition entérale (critère de viscosité rentre dans la notation technique, ainsi que les critères nutritionnels et packaging/praticité de l'emballage)

Matériel et méthode :

- 1) relevé des viscosités annoncées par les industriels
 - 2) mesure de la viscosité en situation réelle, avec recueil du produit de nutrition entérale écoulé en 1 minute :
 - seront testés : produits de la gamme adulte et pédiatrique, polymérique et semi élémentaire ce qui correspond aux lots 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9 et 10.
 - test faits avec les poches de 500ml, stockées à température ambiante, installées à une hauteur identique
 - tubulure pour passage par gravité, connectée à une sonde naso gastrique CH8
 - éprouvette graduée pour recueillir le volume de produit (exprimé en ml)
 - chronomètre
- ➔ Tableau récapitulatif des résultats pour comparaison

