



とろみ調整食品
トロメリン[®]V
TROMELIN[®]V

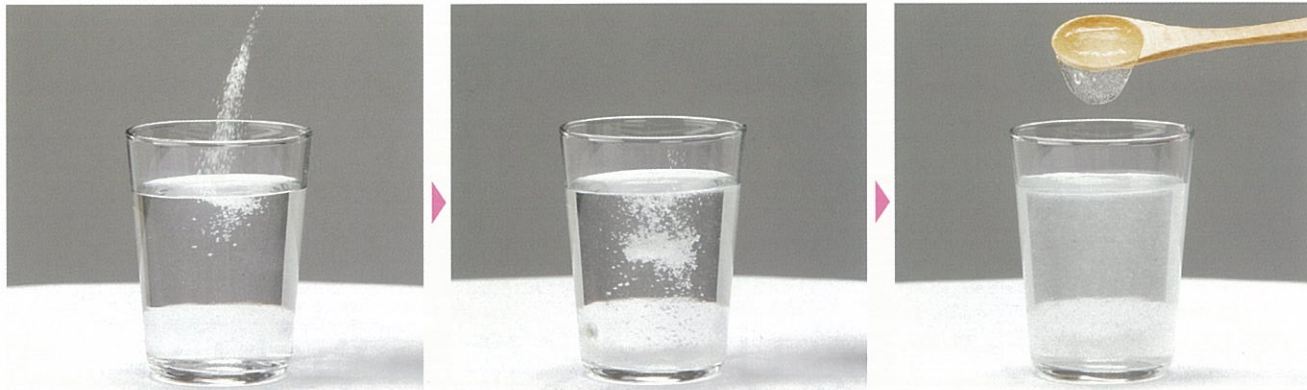
“ダマ”になりにくく使いやすい!

様々な液状食品に同じ使用量でほぼ同等のとろみがつきます。



Point

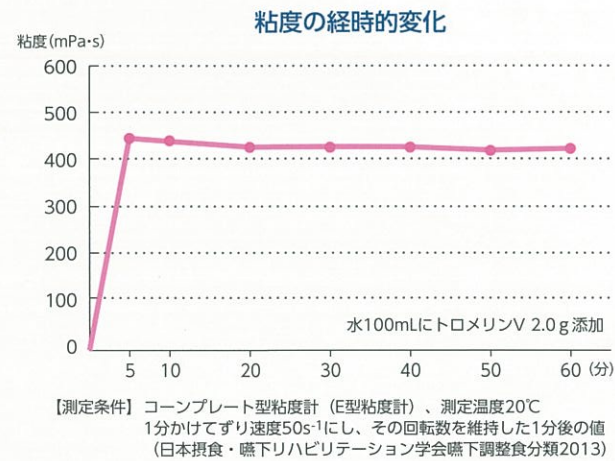
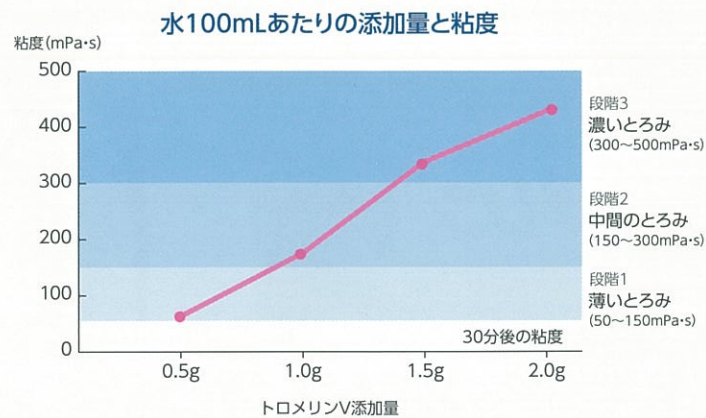
溶けやすく、ダマになりにくいので簡単にとろみをつけられます。



水100mLにトロメリンV 2.0g 添加
添加後10秒間静置したのち、20秒間攪拌

Point

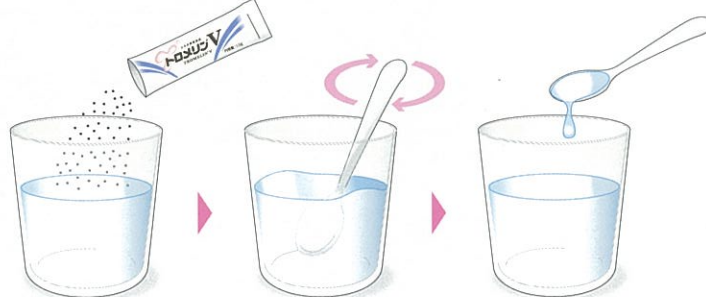
少量で十分なとろみがつき、すみやかに安定します。



【測定条件】 コーンプレート型粘度計 (E型粘度計)、測定温度20℃
1分かけてずり速度50s⁻¹にし、その回転数を維持した1分後の値
(日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013)

使用方法

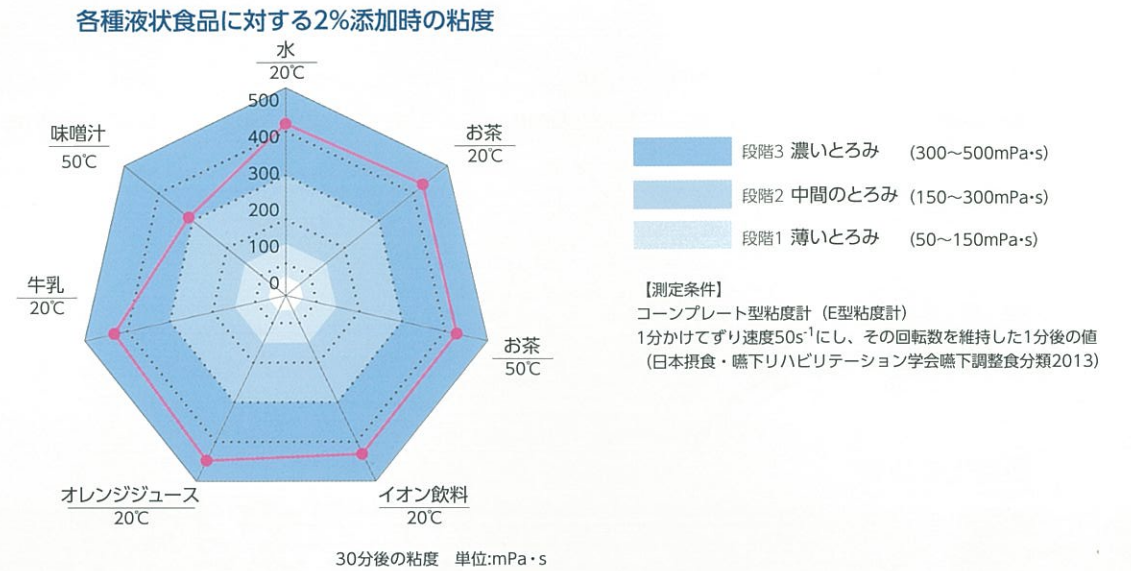
飲み物や液状の食品に、トロメリンVを加え、すぐによくかき混ぜてください。



- 右の表を目安にトロメリンVを溶かしてください。
- 牛乳、濃厚流動食などろみのつきにくい飲料の場合は、トロメリンVを溶かした後、10分程度置き再びかき混ぜてください。
- とろみが足りない時は、強めにとろみをつけた同じ飲料に混ぜてとろみを強くしてください。

Point

様々な液状食品に、同じ使用量でほぼ同等のとろみがつきます。



- 段階3 濃いとろみ (300~500mPa·s)
- 段階2 中間のとろみ (150~300mPa·s)
- 段階1 薄いとろみ (50~150mPa·s)

【測定条件】 コーンプレート型粘度計 (E型粘度計)
1分かけてずり速度50s⁻¹にし、その回転数を維持した1分後の値
(日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013)

Point

透明感のあるベタつきの少ないとろみがつき、食品の味を変えません。



各種液状食品への使用量の目安 (100mL あたり)

※中さじすりきり1杯 (10cc) は約3gです。

とろみの程度		段階1 薄いとろみ (50~150mPa·s)			段階2 中間のとろみ (150~300mPa·s)			段階3 濃いとろみ (300~500mPa·s)		
		液状食品								
水	(20℃)	0.5g			1.0g			2.0g		
お茶	(20℃)	0.5g			1.0g			2.0g		
イオン飲料	(20℃)	1.0g			1.5g			2.0g		
オレンジジュース・牛乳	(20℃)	1.0g			1.5g			2.0g		
味噌汁	(50℃)	1.0g			1.5g			2.0g		

水：日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013に基づく使用量 お茶・イオン飲料・オレンジジュース・牛乳・味噌汁：同分類の粘度を参考にした使用量

とろみ調整食品
トロメリン[®]V
TROMELIN[®]V

標準組成 (100g中)

熱量	261kcal	たんぱく質	0.7g	脂質	0g	糖質	46g
食物繊維	37g	ナトリウム	930mg	カリウム	2960mg	リン	80mg
水分	8.7g						

原材料名

デキストリン、増粘多糖類、塩化カリウム

使用上の注意

- ①本製品を使用することであやまって飲み込むことが確実に防げるものではありません。飲み込むことが困難な方は、ご使用になる前に医師、栄養士等の専門家にご相談ください。
- ②粉末のままや大きなダマを口に入れないでください。のどに詰まる恐れがあります。
- ③食べる方の状態に応じて適する“とろみ”の強さは異なります。
- ④本製品は小児や認知症の方の手に届かないところに保管してください。
- ⑤濃い飲料は“とろみ”をつけるのに時間がかかることがあります。
- ⑥品質管理には万全を期しておりますが、内容物の色、味、においに異常が見られるものは使用しないでください。
- ⑦室温で保存し、開封後は、湿気が入らないように密閉して、お早めにご使用ください。
- ⑧賞味期限内にご使用ください。

賞味期間

製造後2年間

包装

1.5g(スティック) × 50包(袋)
1kg(パウチ) 計量スプーンつき(中さじ: 10cc)

