

スペラカーゼライト Lite

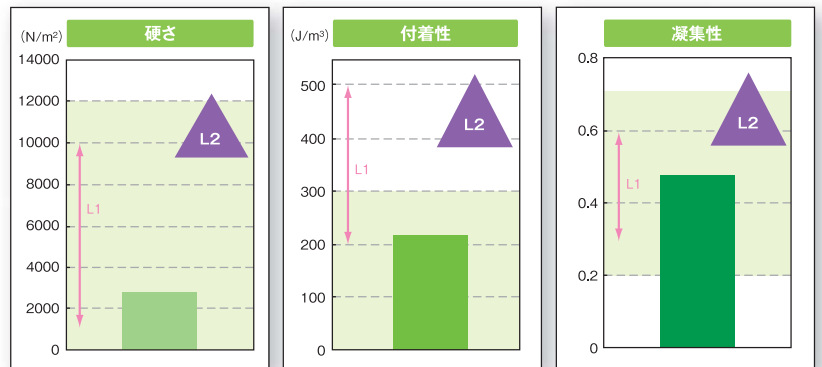
コストパフォーマンスで 納得の「Lite」プランを ご提案



全粥ミキサーの
 べたつきを
 解消しました!

スペラカーゼライト全粥ミキサーの物性

嚥下食ピラミッドのL2相当です。(スペラカーゼライト約1.5%)



●嚥下食ピラミッドでは付着性が200-500の場合、凝集性が0.4前後であればL1
 ※物性はL1相当ですが、米が含まれ栄養価があがるためL2表記 ※測定は、嚥下食ピラミッドの測定条件に準拠



唾液による食事中の離水を予防できます



【全粥へ唾液を添加】著しい離水がある



【本品0.7%添加の全粥へ唾液を添加】離水がない

ご注意

温度が下がらない間は唾液により離水したような状態になりますが、温度が下がればゆるく固まります。



コストパフォーマンスで 納得の「Lite」プランを ご提案

スペラカーゼライトの使い方

ご使用方法

- 食材と加水分の全量に対して、スペラカーゼライトを約1～2%の範囲で添加し70℃以上で溶解してご使用ください。
- 食材の種類に応じてスペラカーゼライトの添加濃度や加水量を加減し、食品のかたさを調節してください。
- 調理の際はスペラカーゼライトが食品中で完全に溶解するまで、十分に熱を与え混合をおこなってください。
- 全粥がかたまりにくい時は、スペラカーゼライトを混合後に鍋などに移しかえ沸騰する程度まで攪拌しながら再加熱してください。

全粥ミキサーへの使用方法



1 できたてもしくは70℃以上の全粥をミキサーに入れます。



2 1～2%のスペラカーゼライトをミキサーに入れ、1分以上攪拌します。



3 70℃前後になると固まり始めます。

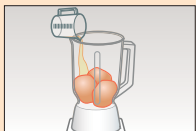
【応用編】

～ご飯から全粥ゼリーをつくる～

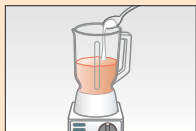
- ①米飯と米飯重量の1.7倍の沸騰した湯を加える。
- ②スペラカーゼライト(全重量の1～2%)を入れミキサーにかけ、なめらかにする。

注意 ①温冷配膳車(65℃設定)には60℃以下に冷ましてから入れてください。
 ②ガラスのミキサーは割れることがございます。その際は粗熱をとり冷ましてからスペラカーゼライトを添加し攪拌後、再加熱(70℃以上)して下さい。

固形食品への使用方法



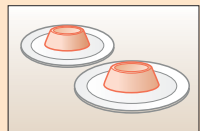
1 調理済み食材1:だし汁等1(食材の水分量により調節)をミキサーに入れます。



2 1～2%のスペラカーゼライトをミキサーに入れ、1分以上攪拌します。



3 ②を鍋に移し、攪拌しながら沸騰するまで加熱します(全体が均一に80℃以上になるように)。



4 70℃前後になると固まり始めます。

スペラカーゼライト添加量の目安表

★調理済み食材を100gとした場合

	調理済み食材	だし汁	スペラカーゼライト添加量 (全体に対する添加量)
全 粥	100g	なし	1～1.5%
肉・魚	100g	50～100g	1.5～2%
じゃがいも・里芋	100g	50g	1.5～2%
ほうれん草・小松菜	100g	30～50g	2%程度
にんじん	100g	50g	1.5～2%
大根・かぶ	100g	なし	1～1.5%
飲料・味噌汁	100g	なし	0.8～1%

スペラカーゼライトの添加量は、調理済み食材や材料とだし汁をあわせた全量に対しての添加量です。表は目安です。季節や調理の仕方、食材の種類によって水分量が異なりますので、加えるだし汁や、スペラカーゼライト添加量を調節してください。

保存上の注意

- 介護や介助の必要な方や、お子様の手の届かないところに保管してください。
- 高温多湿と直射日光を避けて常温で保管し、開封後は密閉してお早めにご使用ください。

栄養成分表 (100gあたり)

エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂 質 g	炭水化物		ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	リ ン mg	鉄 mg	食塩相当量 g
				糖 質 g	食物繊維 g						
328	4.4	1.6	0.1	70.6	19.3	1210	245	298	43	0.4	3.1

使用上の注意

●のどに詰まった場合は直ちに救急に連絡し、指示にしたがって応急処置をしてください。

- ①本製品を粉のまま口に入れて食べないでください。
- ②本製品を使用した食品のかたさには十分注意し、のどに詰まるおそれがないよう適切なかたさに調理してください。
- ③召し上がる方の健康状態に応じて、専門の医師、管理栄養士、言語聴覚士等にご相談の上ご使用ください。
- ④熱い食品や飲料ではやけどをするおそれがありますので、温度を確認してからお召し上がりください。
- ⑤食事介助を必要とする方が召し上がる際は、介助者は確実に飲み込むまで様子を見守ってください。
- ⑥本製品の使用により、飲食物が誤って気管に入ること(誤嚥)を防げるものではありません。
- ⑦本製品の食物繊維の作用により、お腹がはったりゆるくなったりすることがあります。
- ⑧本製品はでんぷん分解酵素を使用しておりますので、他のでんぷん食品に混入したり飛散することがないようにご注意ください。
- ⑨お茶などの透明な飲料に使用した場合、ゼリーが白濁しますが異常ではありません。



粉のまま口に入れてはいけません。

原材料名 デキストリン、ゲル化剤(増粘多糖類)、酵素
賞味期限 製造後1年
保存方法 直射日光と高温多湿を避けて常温で保存してください
荷 姿 ●1kg袋×8/ケース

販売者・お問合せ先

“ケア食品”で毎日を美味しく
foodCare
 JAPAN

株式会社 フードケア

〒252-0143 神奈川県 相模原市 緑区橋本4-19-16 OMGビル
 (代表) TEL: 042-700-0555 FAX: 042-700-7444

おいしい、もくもく、ごっくん

Om
 family

オームジー

www.food-care.co.jp

お取扱い先