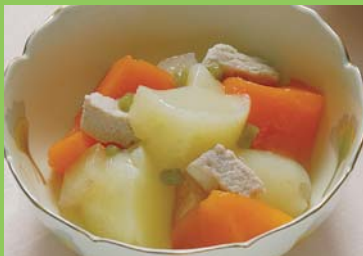


ゼリー食の素(酵素入り)

# スペラカーゼライト Lite

## 特 長

- ミキサー粥やでんぶん食品特有のべたつき感を、大きく改善できるゼリー食の素です。
- 温冷配膳車の温度(65℃)でも溶けださないの、温かい食事を提供することができます。
- 喫食時の唾液による影響が少なくなります。
- スペラカーゼLiteのゼリー食は冷凍保存ができます。
- でんぶんを多く含まない食品やみそ汁等もゼリーにすることができます。



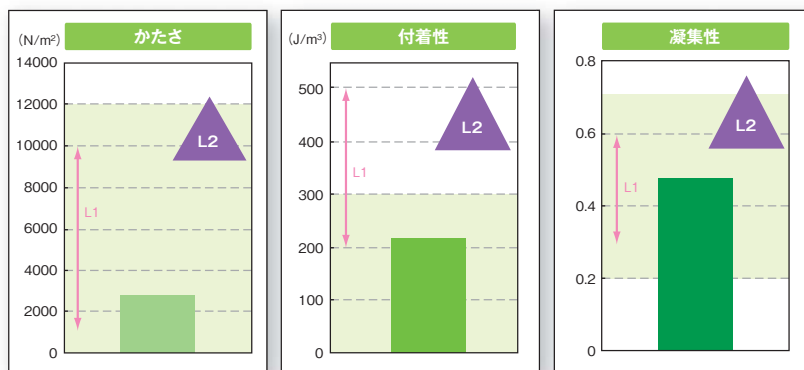
## コストパフォーマンスで 納得の「Lite」プランを ご 提 案



ミキサー粥の  
 べたつきを  
 解消します!

## スペラカーゼLiteで作った粥ゼリーの物性

嚥下食ピラミッドのL2相当です。(スペラカーゼLite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

## 唾液による食事の離水を予防できます

【全粥に唾液を添加】



著しい離水がある

【本品0.7%添加の全粥に唾液を添加】



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。



3g

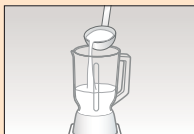
1kg

# スベラカーゼライト Lite

コストパフォーマンスで  
 納得の「Lite」プランを  
 ご提案

## スベラカーゼLiteの使い方

### 粥ゼリーの作り方



1 できたてもしくは70℃以上のお粥をミキサーに入れます。



2 1~2%のスベラカーゼLite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。

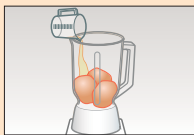
#### 【応用編】

～ご飯から粥ゼリーをつくる～

- ①ご飯とご飯重量の2倍の沸騰した湯を加える。
- ②スベラカーゼLite(全重量の1~2%)を入れミキサーにかける。

- ゼリーが固まりにくい時は、鍋などに移し替えて、軽く沸騰する程度まで攪拌しながら再加熱してください。
- ミキサーの種類によっては高温に向かない場合があります。この時はお粥を冷ましてからスベラカーゼLiteを添加して攪拌し、ミキサーから取り出して鍋などで再び70℃以上に加熱してください。
- 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。

### おかずゼリーの作り方



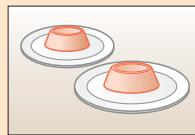
1 食材とだし汁をミキサーに入れます。



2 1.5~2%のスベラカーゼLite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(全体が均一に80℃以上になるように)加熱し、型に入れます。



4 70℃前後になると固まり始めます。

## スベラカーゼLiteの目安表

|        | 食 材  | だし汁・水 | スベラカーゼLite |                 |
|--------|------|-------|------------|-----------------|
| お 粥    | 100g | なし    | 1.0~2.0g   | 全重量に対して1.0~2.0% |
| 肉・魚    | 50g  | 50g   | 1.5~2.0g   | 全重量に対して1.5~2.0% |
| 野菜・果物* | 50g  | 50g   | 1.5~2.0g   | 全重量に対して1.5~2.0% |
| 汁物・飲料  | 100g | なし    | 0.8~1.0g   | 全重量に対して0.8~1.0% |

※:水分量が多い野菜・果物は、加水量を減らすことができます。  
 ・小さじ1杯…約3g ・中さじ1杯…約5g ・大さじ1杯…約7g

## 栄養成分表 (100gあたり)

| エネルギー<br>kcal | 水 分<br>g | たんぱく質<br>g | 脂 質<br>g | 炭水化物     |           | ナトリウム<br>mg | カリウム<br>mg | カルシウム<br>mg | リ ン<br>mg | 鉄<br>mg | 食塩相当量<br>g |
|---------------|----------|------------|----------|----------|-----------|-------------|------------|-------------|-----------|---------|------------|
|               |          |            |          | 糖 質<br>g | 食物繊維<br>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、指示に従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、お腹が張ったりゆるくなったりすることがあります。
- ⑧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。
- ⑨本製品はでんぷん分解酵素を使用していますので、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。
- ⑩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。
- ⑪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。



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** ●3g袋×50/箱×20/ケース  
 ●1kg袋×8/ケース

販売者・お問合せ先



おいしい、もぐもぐ、ごっくん



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 [www.food-care.co.jp](http://www.food-care.co.jp)

お取扱い先