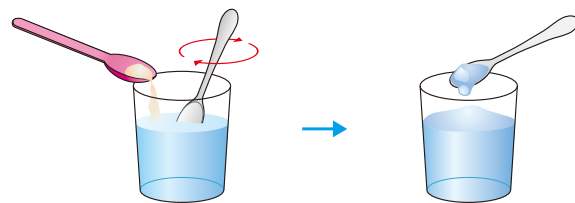
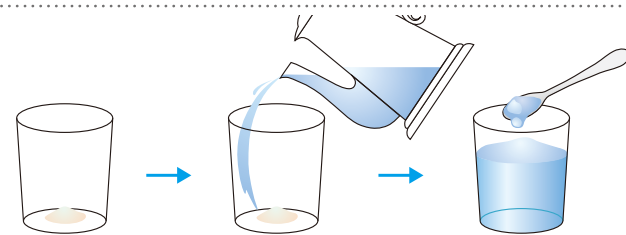


ご使用方法

【方法1】 スプーン等で飲料をかき混ぜながら本品を入れ、20～30秒かき混ぜてください。



【方法2】 ①本品を先に乾いた容器へ入れておきます。
②飲料を勢いよく注ぎます。
③スプーン等で20～30秒かき混ぜてください。



牛乳・100%果汁・流動食・乳酸菌飲料など、とろみのつきにくい飲料は一度よくかき混ぜ、5～10分静置し、再度よくかき混ぜてください。

※飲料の種類や温度によって、とろみのつき方が異なります。とろみの状態をよく確認してください。

とろみの再調整方法

とろみが強いとき

同じ飲料を加えて、数十秒かき混ぜれば、とろみを弱めることができます。

とろみが弱いとき

濃いめにとろみをつけた同じ飲料を加えてかき混ぜれば、とろみを強くすることができます。
※とろみをつけた後にとろみ調整食品を粉のまま加えるとダメになることがあります。

使用上の注意

- ①適度なとろみのつよさは召し上がる方によって異なりますので、専門の医師、歯科医師、管理栄養士、薬剤師、言語聴覚士等にご相談の上、ご使用ください。
- ②とろみのつよさは温度や時間の経過によって変化することがありますので、召し上がる前に必ずとろみの状態を確認してください。
- ③熱い飲料や食品にとろみをつけた場合、やけどをするおそれがありますので、温度を確かめてからお召し上がりください。
- ④本品を粉のままですべてに食べないでください。のどに詰まるおそれがあります。
- ⑤本品を溶かした際にダマができた場合は取り除いてください。一度とろみがついた飲料や食品に本品をさらに加えるとダマになる場合があるのでご注意ください。
- ⑥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。
- ⑦本品の食物繊維の作用により、お腹がはったりゆるくなることがあります。
- ⑧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。
- ⑨開封後は湿気を避けて密閉保存し、お早めにご使用ください。
- ⑩製品内に水分が入ると塊が生ずることがあります。濡れた器具等が入らないようにご注意ください。
- ⑪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。
- ⑫本品の使用によって、確実に誤えんを防げるものではありません。
- ⑬原料由来の黒い粒が見られますが、品質には問題ありません。



粉のまま口に入れない！

栄養成分表

	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						
100gあたり	267	6.8	0.9	0	45.2	41.2	1,200	1,440	450	50	0.7	3.0
1gあたり	2.7	0.07	0.01	0	0.5	0.4	12	14	4.5	0.5	0.01	0.03

フードケアのとろみ調整食品

ネオハイトロミールスリム



手間、コスト、
べたつきの軽減



ネオハイトロミールNEXT



“使いやすさ”と
“低コスト”の両立
を実現しました



販売者・お問合せ先



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
TEL: 042-700-8809 www.food-care.co.jp



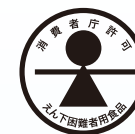
WEBお問合せ

お取り扱い先

2023.08



とろみ調整食品



消費者庁許可
えん下困難者用
とろみ調整用食品



TOP BALANCE

- 少量でしっかりとろみをつけることができます。
- 汎用性が高く色々な飲料や食品にお使いいただけます。
- とろみをつける飲料や食品の風味や見た目を損ないません。

- [原材料名] デキストリン(国内製造)／増粘多糖類、pH調整剤
[賞味期限] 製造後2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] ●1g×50袋×20個／ケース
●2.5g×50袋×20個／ケース
●500g×10袋／ケース
●2kg×4袋／ケース

[アレルギー(特定原材料等28品目)] 該当なし



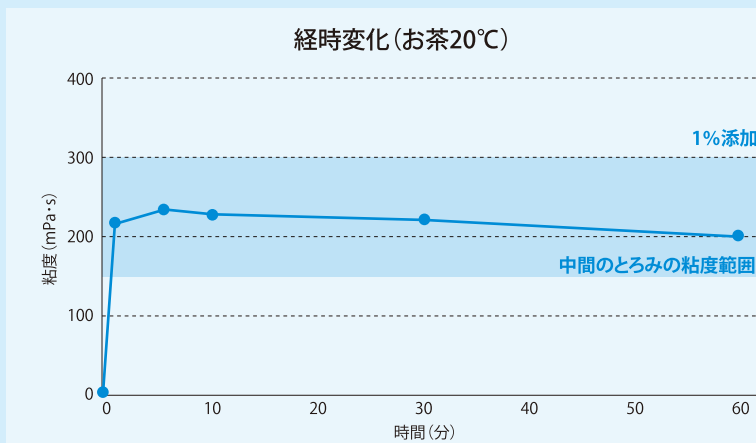
ネオハイトロミール^{スリー}Ⅲが お客様の要望を実現しました。

とろみ調整食品に
大切な事は、
バランスでした

SPEED

SPEED + 安定性

- とろみのつくスピードが非常にはやく、お茶の場合約30秒でとろみがつきます。
- 食事介助にすぐ移れるので作業効率がアップします。
- 安定性に優れているため、とろみがついてからの極端な粘度変化はありません。



※コーンプレート型回転粘度計で測定

溶解性

溶解性 + 透明性

- 分散性、溶解性に優れているためダマになりにくくなっています。



- 透明感が維持されますので、お茶等の見た目のおいしさを損ないません。



とろみの目安 (学会分類2021(とろみ))※

飲料100mlに対して**0.5～2g程度**を目安とし、必要に応じて量を加減してご使用ください。

飲料100mlあたり使用量

とろみの程度	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
水(20℃)	0.5g	1.0g	2.0g
お茶(20℃)	0.5g	1.0g	2.0g
お茶(45℃)			
流動食(20℃)			
スポーツドリンク(10℃)	0.5g	1.0g	1.5g
牛乳(10℃)			
100%果汁(10℃)			
味噌汁(45℃)			

※『日摂食嚥下リハ会誌25(2):135-149, 2021』または日本摂食嚥下リハ学会HP:
<https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf>『嚥下調整食学会分類2021』を必ずご参照ください。

POWER

- スタンダードなタイプのとろみ調整食品と比較して少量でとろみがつきます。
- 徳用サイズの2kgがあり、1gあたりの単価を抑える事ができます。

各種飲料100mlに対する「中間のとろみ」相当の添加量(当社比)

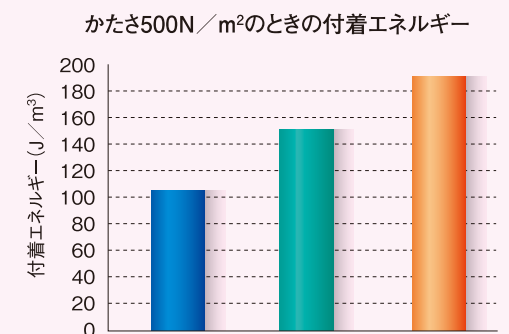
水(20℃)		牛乳(10℃)		100%果汁(10℃)	
スタンダードなタイプの とろみ調整食品	ネオハイトロミール スリーⅢ	スタンダードなタイプの とろみ調整食品	ネオハイトロミール スリーⅢ	スタンダードなタイプの とろみ調整食品	ネオハイトロミール スリーⅢ
2.0g	1.0g	1.5g	1.0g	1.5g	1.0g

(50%^{カット}) (33%^{カット}) (33%^{カット})

機能性

- べたつきが少なく、凝集性(まとまり感)に優れた物性に調整できます。
- とろみをつける食品のにおい、味を損ないません。

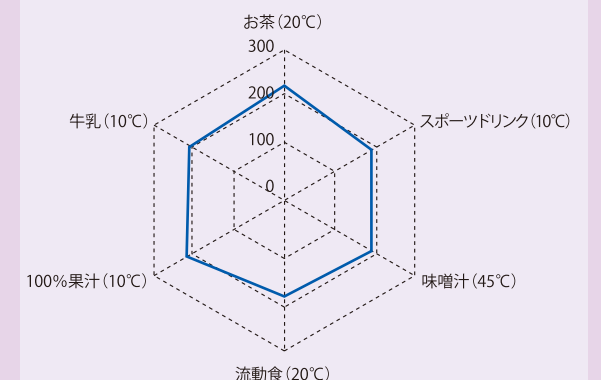
■ネオハイトロミールⅢ(スリー)
■グアガム系とろみ調整食品
■でんぶん系とろみ調整食品



汎用性

- たんぱく質の多い食品(牛乳や流動食など)や酸性の食品(100%果汁など)、スポーツドリンクにも少量で素早くとろみがつきます。

各種飲料でのとろみの粘度(mPa·s)
【1.0%添加時】



※コーンプレート型回転粘度計で測定