

# スベラカーゼ

お粥からおかずまで



## Lineup



スベラカーゼ

お粥・でんぷん食品はもちろん、  
すべての食事に使えます



スベラカーゼLite

ゆっくり固まるスベラカーゼ  
ゼリー成型がより簡単に!



スベラカーゼ  
お粥ゼリーの素

お湯を注いで混ぜるだけ  
簡単に作れるお粥ゼリーの素

# スベラカーゼ

# スベラカーゼライト Lite

お粥・でんぷん食品はもちろん、  
すべての食事に使えます

ゆっくり固まるスベラカーゼ  
ゼリー成型がより簡単に!

※当社スベラカーゼとの比較



製品ページ

3g | 1kg



製品ページ

3g | 1kg

## 特長

### 1. ベタツキのないゼリーが作れます

ベタツキの原因であるでんぷんを $\alpha$ -アミラーゼ（でんぷん分解酵素）が分解することによって、ミキサー粥やでんぷん食品の付着性が改善され食べやすくなります。



#### ミキサー粥

お粥をミキサーにかけたもの

- お粥をミキサーにかけるとでんぷん特有の**ベタツキ**が出ます
- 食べているうちに、唾液の影響で**水っぽくなる**場合があります



#### お粥ゼリー

ミキサー粥をスベラカーゼ（スベラカーゼ Lite）でゼリー状に固めたもの

- でんぷん分解酵素で**ベタツキを分解したゼリー状のお粥**ができます
- 唾液の影響で水っぽくなることもなく、最後まで**ベタつかないゼリーの物性を保ちます**

# ご使用方法

## ▶ お粥



①ミキサーに**70℃以上**のお粥とスベラカーゼ（スベラカーゼLite）を入れます。



②1分以上攪拌します。（70℃前後で固まり始めます）

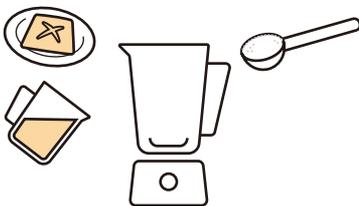


動画で見る

### 目安添加量

お粥	100g
加水	なし
スベラカーゼ（スベラカーゼLite）	1.0~2.0g 全体量に対して 1.0~2.0%

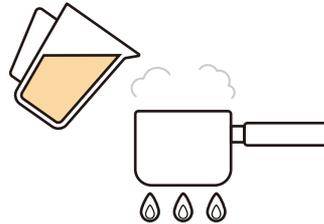
## ▶ おかず（肉・魚・野菜・果物）



①ミキサーに調理済みのおかずと、スベラカーゼ（スベラカーゼLite）を入れ、おかずと同重量の加水をします。



②1分以上攪拌します。



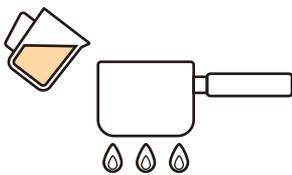
③②を鍋に移して**80℃以上**になるまで加熱します。（70℃前後で固まり始めます）

### 目安添加量

肉・魚 野菜・果物*	50g
加水	50g
スベラカーゼ（スベラカーゼLite）	1.5~2.0g 全体量に対して 1.5~2.0%

\*水分量の多い野菜・果物は、加水量を減らすことができます。

## ▶ 汁物・飲料



①汁物（飲料）を軽く温めます。



②ダマにならないように攪拌しながらスベラカーゼ（スベラカーゼLite）を入れます。



③攪拌しながら**80℃以上**になるまで加熱します。（70℃前後で固まり始めます）

### 目安添加量

汁物・飲料	100g
加水	なし
スベラカーゼ（スベラカーゼLite）	0.8~1.0g 全体量に対して 0.8~1.0%

## 2. 唾液による離水の影響を最小限に抑えます



全粥に唾液を添加

著しい離水がある



スベラカーゼ（スベラカーゼLite）0.7%添加の全粥に唾液を添加

離水がほとんどない



動画で見る

## 3. ほとんどすべての食品に使えます

ミキサー粥やでんぷん食品に限らず、主菜、副菜、汁物、デザート、飲料など、あらゆる料理にご使用いただけます。そのため、用途別にゼリーの素をご用意いただく必要がありません。



## 4. 温冷配膳車が使えます

65℃でも溶けださないため、温冷配膳車で**温かいゼリー食**が提供できます。

## 5. 冷凍保存できます

冷凍したスベラカーゼ粥は、冷凍庫で1カ月間保存が可能です。

お召し上がりの際は、電子レンジかお鍋で**沸騰するまで均一に加熱**してください。

# スベラカーゼ お粥ゼリーの素



900g

30食分  
作れます

ミキサーも  
お粥も不要

準備  
するのは  
お湯だけ



## 特長

- 本品とお湯を混ぜるだけで作れます
- 酵素でベタツキを分解したなめらかなゼリー状のお粥です
- ご飯の味わいをしっかりと楽しめます
- 在宅でのお食事や災害時の備えに便利です



製品ページ

## ご使用方法



1 本品 (30g) を容器に入れます。



2 熱湯 (90℃以上) 180ml を入れ、泡だて器で全体が均一になるようによく混ぜます。



3 粗熱が取れたら、できあがりです。(50℃前後で固まり始めます)



動画で見る

## 標準使用量

	1食分	2食分	10食分
スベラカーゼ お粥ゼリーの素	30g	60g	300g
熱湯 (90℃以上)	180ml	360ml	1,800ml



## 製品に関するよくある質問

### Q1. スベラカーゼ スベラカーゼLite 使用上のポイントを教えてください。

- A1.** ひとつめは、食品全体にスベラカーゼを均一に良く混ぜることです。特に水分の少ない食材は、だし汁などを追加してスベラカーゼを良く分散させてください。  
ふたつめは、十分な熱を加えてスベラカーゼを完全に溶解させることです。もしゼリーが固まりにくいと感じられたときは、これらに注意して再加熱を試みてください。

### Q2. スベラカーゼ スベラカーゼLite 固まりにくい食品はありますか？

- A2.** 雑炊など塩分を含む食品は、スベラカーゼが溶ける温度が高くなりますので(80℃以上)、ひと煮立ちさせる程度の再加熱が必要な場合があります。すし飯や梅粥など酸を含む食品は、スベラカーゼの添加濃度を少し上げて調節してください。添加量の増加の際は、0.3~0.5%程度を目安としてください。  
なお、牛乳などカルシウム分を多く含む食品の一部では、ゼリーのかたさが均一になりにくくご使用に適さない場合があります。

### Q3. スベラカーゼ スベラカーゼLite 粉末がいつもより茶色が濃いです。

- A3.** 原料由来により、製品粉末が褐色を帯びていることがありますが、品質には問題ありません。

### Q4. スベラカーゼ お粥ゼリーの素 うまく固まりません。どうしたらよいでしょうか。

- A4.** お粥ゼリー作成には、「粉の分散」と「90℃以上のお湯であること」が重要です。以下の2点を特に確認してください。

①お粥ゼリーの素が、よく分散されていること。

攪拌する際、スプーンなどでは攪拌が不十分な場合があります。泡だて器を使い、全体が均一になるようによく混ぜてください。

②添加するお湯が90℃以上であること。

お湯の温度が低いと、べたついたり、固まらないことがあります。お湯の温度が十分でない可能性がある場合は、電子レンジや鍋などを使用して、全体がふつふつとするまで加熱することで改善されます。電子レンジをご利用の際は吹きこぼれないよう、お粥ゼリーを見ながら加熱してください。

## お粥ゼリーを使用した加水ゼロ式調理法のススメ

**加水ゼロ式調理法とは** ペースト食を作る際の”加水”を”お粥ゼリー”に変えて作る調理法です。



### 加水ゼロ式調理法 3つのメリット

- ① だし汁よりエネルギー UP
- ② 調理の手間軽減
- ③ 味を損なわない

詳しくは加水ゼロ式調理法  
特設ページを御覧ください



## 使用上の注意

### 全品共通

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。

- ・本品を粉のまま口に入れて食べないでください。のどに詰まるおそれがあります。
- ・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、言語聴覚士等に相談の上ご使用ください。
- ・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。
- ・介護や介助が必要な方や、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存し、開封後は密閉して早めにご使用ください。
- ・本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。
- ・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。
- ・本品の使用により、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。
- ・原料由来の色により粉末が褐色を帯びていたり、夾雑物が見られることがあります但品質には問題ありません。



粉のまま口に入れてはいけません!

### スベラカーゼ・スベラカーゼLite

- ・本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。
- ・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。
- ・本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。

### スベラカーゼ お粥ゼリーの素

- ・本品を使用して作ったゼリーは早めにお召し上がりください。

## 荷姿

スベラカーゼ：3g×50袋×20個/ケース  
1kg×6袋/ケース

スベラカーゼLite：3g×50袋×20個/ケース  
1kg×8袋/ケース

スベラカーゼ  
お粥ゼリーの素：900g×8袋/ケース

## 原材料

スベラカーゼ：デキストリン(国内製造)/ゲル化剤(増粘多糖類)、酵素、pH調整剤

スベラカーゼLite：デキストリン(国内製造)/ゲル化剤(増粘多糖類)、酵素

スベラカーゼ：米粉(うるち米(国産))、デキストリン、パラチノース/ゲル化剤(増粘多糖類)、酵素

## 賞味期限

スベラカーゼ：製造後1年

スベラカーゼLite：製造後1年

スベラカーゼ お粥ゼリーの素：製造後1年

## アレルギー(特定原材料等28品目)

スベラカーゼ：該当なし

スベラカーゼLite：該当なし

スベラカーゼ お粥ゼリーの素：該当なし

## 栄養成分

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物		ナトリウム mg	食塩相当量 g
				糖質 g	食物繊維 g		
▼ 100gあたり							
スベラカーゼ	333	2.0	0	73.7	15.0	822	2.1
スベラカーゼLite	327	1.9	0	69.9	19.7	790	2.0
▼ 1食分 30gあたり							
スベラカーゼ お粥ゼリーの素	108	1.4	0.2	24.6	1.0	77.7	0.2

その他詳細情報は弊社ホームページよりご確認ください。

### こちらの小冊子もオススメ

嚥下調整食づくりにおける  
ゲル化剤のいろは  
～ゲル化剤の正しい使い方～



ダウンロード  
はこちらから

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

おいしい、ちくちく、ごっくん

Omig family



WEBお問合せ

お取扱い先