

## 応用

### 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

詳しくは特設ページを  
ご覧ください



## 資料

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～

ゲル化剤をはじめてご使用される方におすすめの一冊  
はじめてでない方も読みごたえのある内容です



ダウンロード  
はこちらから



## + 栄養

### PFC パウダー

栄養価が下がりがちなゼリー食には、エネルギーとたんぱく質を手軽に補給できるPFCパウダーがおすすめです



エネルギー  
50kcal

たんぱく質  
2.2g

1食(11g)あたり

PFCパウダー  
製品ページ



## レシピ

ホームページでは、スベラカーゼを使用したレシピを多数ご紹介しています



レシピ紹介  
ページ



ゼリーの素

お粥・でんぷん食品はもちろん、  
すべての食事に使えるゼリーの素

手作り



スベラカーゼ / スベラカーゼ Lite

## 酵素でベタツキ軽減！主食ゼリーなら スベラカーゼ シリーズ

ミキサー不要！  
お湯を注いで混ぜるだけの簡単調理

時短



スベラカーゼ お粥ゼリーの素 / スベラカーゼ パン粥ゼリーの素

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

おいしい、もくもく、ごっくん  
Omg  
family



お取扱い先

お粥ゼリーを標準使用量で作った場合

学会分類2021※  
コード1j~2-1相当

※「日摂食障下リハ会誌25(2):135-149,2021」  
を必ずご参照ください。



お粥・でんぷん食品はもちろん、  
すべての食事に使えます

※当社スベラカーゼとの比較  
ゆっくり固まるスベラカーゼ  
ゼリー成型がより簡単に!



3g 1kg



製品ページ



3g 1kg

## スベラカーゼ/スベラカーゼLiteの特長

### 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α-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



動画で見る

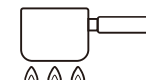
①ミキサーに70℃以上のお粥とスベラカーゼ（スベラカーゼLite）を入れます。

②1分以上攪拌します。（70℃前後で固まり始めます）

#### 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。

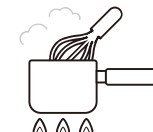
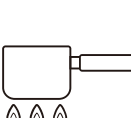
③②を鍋に移して80℃以上になるまで加熱します。（70℃前後で固まり始めます）

#### 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）入りの全粥に唾液を添加

離水がほとんどない



動画で見る

### 3. あらゆる食品に使えます

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。

# ミキサー不要！お湯を注いで混ぜるだけの簡単調理

## スベラカーゼ

### お粥ゼリーの素

標準使用量で作った場合

学会分類2021\*  
コード1j~2-1相当

\*「日摂食嚥下リハ会誌25(2)：135-149,2021」  
を必ずご参照ください。



900g  
30食分



## スベラカーゼ

### パン粥ゼリーの素

標準使用量で作った場合

学会分類2021\*  
コード1j~2-2相当

\*「日摂食嚥下リハ会誌25(2)：135-149,2021」  
を必ずご参照ください。



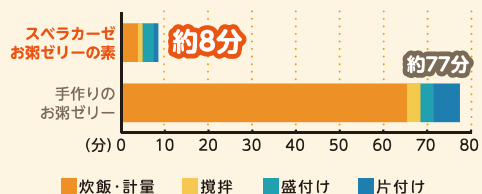
700g  
20食分



#### スベラカーゼ お粥ゼリーの素の特長

- 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

#### 調理時間の比較



#### 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

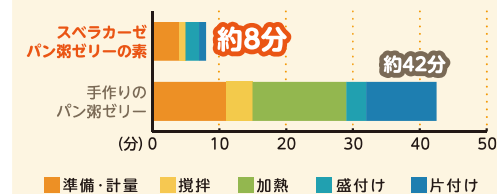
#### 製品ページ



#### スベラカーゼ パン粥ゼリーの素の特長

- 1食(本品35g)で エネルギー200kcal、たんぱく質8.0gを補給できます
- 酵素でベタツキを分解したゼリー状のパン粥です
- 毎日食べやすいやさしい甘さです

#### 調理時間の比較



#### 標準使用量

	1食分	2食分	10食分
スベラカーゼ パン粥ゼリーの素	35g	70g	350g
熱湯 (90℃以上)	100~120ml	200~240ml	1,000~1,200ml

#### 製品ページ



#### 動画

お粥ゼリーの素  
使い方



1 本品を容器に入れます。

#### 共通のご使用方法

※使用する製品とお湯の量は 標準使用量をご確認ください。



2 熱湯(90℃以上)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

パン粥ゼリーの素  
使い方



## よくあるご質問 スベラカーゼ/スベラカーゼLite



### Q1. 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、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. 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. 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。

## よくあるご質問 スベラカーゼ お粥ゼリーの素/スベラカーゼ パン粥ゼリーの素



### Q4. 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・パン粥ゼリーの作成には、「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粉末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、加熱してください。

スベラカーゼ お粥ゼリーの素の場合は、全体がつつつとするまで加熱することで改善されます。  
スベラカーゼ パン粥ゼリーの素の場合は、温めすぎるとゼリーがかたくなるおそれがあります。中心温度が60～70℃程度になるよう加熱してください。

電子レンジをご利用の際は吹きこぼれないよう、ゼリーを見ながら加熱してください。

## 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が品質には問題ありません。
  - 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。



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。

### スベラカーゼ お粥ゼリーの素/スベラカーゼ パン粥ゼリーの素

- 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。

## 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 お粥ゼリーの素：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

スベラカーゼ パン粥ゼリーの素：粉末油脂(国内製造)(食用植物油、コーンシロップ)、大豆たんぱく、デキストリン、パン粉、食塩／ゲル化剤(増粘多糖類)、カゼインNa、香料、乳化剤、微粒二酸化ケイ素、甘味料(スクラロース)、酵素、酸化防止剤(トコフェロール)、(一部に大豆・小麦・乳成分を含む)

## 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

スベラカーゼ パン粥ゼリーの素：700g×12袋／ケース

## 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

スベラカーゼ パン粥ゼリーの素：大豆、小麦、乳成分

## 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

スベラカーゼ パン粥ゼリーの素：製造後1年

## 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			
スベラカーゼ	100g あたり	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
スベラカーゼ お粥ゼリーの素	1食 30gあたり	108	1.4	0.2	24.6	1.0	77.7	0.2
スベラカーゼ パン粥ゼリーの素	1食 35gあたり	200	8.0	14.2	9.0	2.0	215	0.5

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。