



N S T LETTER

第 16 号 平成 25 年 3 月発行

チクバ外科・胃腸科・肛門科病院 NST

摂食・嚥下ワーキングチームより、『とろみ剤』について報告します！！

- ★ とろみ剤は、咀嚼嚥下能力が低下する、特に高齢者に使用することが多い食事補助剤です。
- ★ とろみのない液体はむせやすいので、これを緩和するために用います。

★ 当院で使用する『とろみ剤』を紹介します！！ ★



ネオハイトロミールⅢ

★ 《特徴》

- ①非常に少量で素早くトロミがつきます。
- ②汎用性が高く、何にでもトロミがつきやすくなっています。(味噌汁、果汁飲料、牛乳など)
- ③無味無臭なため、トロミをつける食品の味を変えません。

★ 《使用方法》




- ①液体を混ぜながら、ネオハイトロミールⅢを加え、1 分間混ぜます。
- ②かき混ぜた直後は、さらりとした状態です。
- ③5 分置いた状態でとろみ完成です。 ※牛乳や果汁飲料は、5～10 分後にもう一度かき混ぜてください。

★ 《とろみの名称ととろみの目安》

とろみの名称は、

フレンチドレッシング状・とんかつソース状・ケチャップ状の 3 種類の名称で統一します！

とろみの目安(各種飲料 100ml あたりの使用量)

とろみの強さ		++++	++++	++++
かたさの目安(N/m ²)		~200	200~400	400~700
とろみのイメージ		フレンチドレッシング状 	とんかつソース状 	ケチャップ状 
使用量の 目安	水(20℃)	0.5g	1.2g	2.2g
	お茶(65℃)	0.7g	1.5g	2.5g
	牛乳(10℃)	0.7g	1.5g	2.3g
	100%果汁(10℃)	0.5g	1.2g	2.3g

日本介護食品協議会「とろみの目安」統一表示による



今後は、どなたがとろみ剤を使っても同じとろみ具合になるよう、当院にある各種飲み物についての『とろみ剤使用量の目安表』を作成していく予定です！
ご不明な点・お気づきの点は、遠慮なくNSTメンバーにお尋ねください。