半固形栄養食

リカバリー ニュートリート®

（アダプター付き）

性状・物性

風　味		キャラメルココア風味
pH ※1		6.7
比重※1		1.13
粘　度 ※1、2	mPa・s(20℃)	5,000(12rpm)

※1 分析例　※2 B型粘度計による測定

原材料

デキストリン(国内製造)、乳たんぱく質(乳成分を含む)、植物油、大豆たんぱく質(大豆を含む)、グァーガム分解物、砂糖、食塩、ブドウ糖、乾燥酵母、V.K_2含有粉末油脂/クエン酸Na、カゼインNa、塩化K、乳化剤、香料、炭酸Mg、ゲル化剤(増粘多糖類)、リン酸Na、ピロリン酸Na、V.C、ピロリン酸第二鉄、V.E、V.A、ナイアシン、パントテン酸Ca、V.B_1、V.D、V.B_2、V.B_6、葉酸、V.B_{12}

リカバリー ニュートリート®	包　装	●200g×24パック/ケース(アダプター 6個入り) ●267g×18パック/ケース(アダプター 6個入り)

■保存上の注意

①室温で保存できますが、凍結や直射日光を避け、なるべく冷暗所に保管してください。
　(凍結・高温により、食感が損なわれます。)
②開封後はキャップを閉めて冷蔵庫に保管し、その日のうちにご使用ください。

■使用上の注意

①乳、大豆に対してアレルギーを示す方は、使用しないでください。
②容器に液漏れ、膨張等があるもの、内容物の味、におい等に異常がある場合は使用しないでください。
③内容物が部分的に褐色になることがありますが、品質には問題ありません。
④賞味期限内にご使用ください。

賞味期限　製造後 7ヵ月間

NUTRI: ニュートリー株式会社

http://www.nutri.co.jp

本社／〒510-0013 三重県四日市市富士町1-122

お問い合わせ先 TEL.0120-219-038

PSR5 2018年2月作成 LA 56_0125

医療関係者用

おいしさと栄養バランス
そして人にやさしい使いやすさを。

半固形栄養食

リカバリー ニュートリート®

キャラメルココア風味

NUTRI:

特長 1

半固形状の総合栄養食です。

粘度:5,000mPa·s(12rpm)
※B型粘度計による測定

特長 2

300kcalパックと400kcalパックの2種類で栄養管理できます。

特長 3

半固形状に調整する手間なく簡便かつ衛生的にご使用いただけます。

特長 4

900kcal/日程度での栄養管理を考慮し、ビタミン・微量ミネラルを配合しています。

特長 5

たんぱく質源として、大豆たんぱく質と乳たんぱく質を使用しています。

半固形栄養食 リカバリーニュートリート®

5つの特長は変わらず より使いやすくリニューアル!

- ニュートリーのゲル化技術により粘度がより安定!
- キャラメルココア風味でさらにおいしく!
- 食物繊維をグァーガム分解物に!
- 賞味期限を延長!

Caution!

- アダプタを変更しました!
  ※従来のアダプタは使用できません
- たんぱく質源の割合と脂質の原材料を調整しました!

標準組成

			リカバリーニュートリート				日本人の食事摂取基準【2015年版】		
			100kcal	900kcal	1包装当たり		数値分類	50~69歳	耐容上限量
					200g	267g			50~69歳
	エネルギー	kcal	100	900	300	400		男性/女性	男性/女性
	内容量	g	66.7	600	200	267			
	たんぱく質	g(%·kcal)	5.0(20%)	45	15	20	RDA	60/50	
	脂質	g(%·kcal)	2.4(21.6%)	21.6	7.2	9.6	DG	20~30%(25%)*1	
	飽和脂肪酸	g(%·kcal)	0.67(6.0%)	6.03	2.0	2.7	DG	7%以下	
	n-6系脂肪酸	g	0.58	5.25	1.7	2.3	AI	10/8	
	n-3系脂肪酸	g	0.13	1.21	0.4	0.5	AI	2.4/2.0	
	炭水化物	g(%·kcal)	15.7(58.3%)	141.3	47.1	62.8	DG	50~65%(57.5%)*1	
	糖質	g	14.2	127.8	42.6	56.8			
	食物繊維	g	1.5	13.5	4.5	6.0	DG	20以上/18以上	
	水分	g	42	378	126	168			
ビタミン	ビタミンA	μgRAE*2	78	702	234	312	RDA	850/700	2,700
ビタミン	ビタミンD	μg	0.6	5.4	1.8	2.4	AI	5.5	100
ビタミン	ビタミンE	mg*3	1.2	10.8	3.6	4.8	AI	6.5/6.0	850/700
ビタミン	ビタミンK	μg	10	90	30	40	AI	150	
ビタミン	ビタミンB1	mg	0.22	1.98	0.66	0.88	RDA	1.3/1.0	
ビタミン	ビタミンB2	mg	0.23	2.07	0.69	0.92	RDA	1.5/1.1	
ビタミン	ナイアシン	mgNE*4	1.85	16.65	5.55	7.40	RDA	14/11	350*5/250*5
ビタミン	ビタミンB6	mg	0.23	2.07	0.69	0.92	RDA	1.4/1.2	55/45
ビタミン	ビタミンB12	μg	0.4	3.6	1.2	1.6	RDA	2.4	
ビタミン	葉酸	μg	28	252	84	112	RDA	240	1,000
ビタミン	パントテン酸	mg	0.67	6.03	2.01	2.68	AI	5	
ビタミン	ビオチン	μg	5	45	15	20	AI	50	
ビタミン	ビタミンC	mg	23	207	69	92	RDA	100	
ミネラル	ナトリウム	mg	180	1,620	540	720	EAR	600	
ミネラル	食塩相当量	g	0.46	4.11	1.37	1.83	DG	8.0未満/7.0未満	
ミネラル	カリウム	mg	155	1,395	465	620	AI	2,500/2,000	
ミネラル	カルシウム	mg	80	720	240	320	RDA	700/650	2,500
ミネラル	マグネシウム	mg	33	297	99	132	RDA	350/290	
ミネラル	リン	mg	100	900	300	400	AI	1,000/800	3,000
ミネラル	鉄	mg	1.5	13.5	4.5	6	RDA	7.5/10.5(6.5)*6	50/40
ミネラル	亜鉛	mg	1.5	13.5	4.5	6	RDA	10/8	45/35
ミネラル	銅	mg	0.14	1.26	0.41	0.54	RDA	0.9/0.8	10
ミネラル	マンガン	mg	0.45	4.05	1.35	1.8	AI	4.0/3.5	11
ミネラル	ヨウ素	μg	17	153	51	68	RDA	130	3,000
ミネラル	セレン	μg	4.5	40.5	13.5	18	RDA	30/25	440/350
ミネラル	クロム	μg	3.5	31.5	10.5	14	AI	10	
ミネラル	モリブデン	μg	11	99	33	44	RDA	25	550/450
ミネラル	塩素	mg	190	1,710	570	760			

*1 ( )内は中央値
*2 レチノール活性当量
*3 α-トコフェロールについて算定
*4 ナイアシン当量
*5 ニコチンアミドのmg量、( )内はニコチン酸のmg量
*6 ( )内は月経なしの場合

EAR:推定平均必要量　AI :目安量
RDA:推奨量　DG :目標量

たんぱく質

- 100kcal当たり5g配合
- 大豆たんぱく:乳たんぱく=1:2

アミノ酸組成 (分析例)

アミノ酸名		mg/100g
必須アミノ酸	ヒスチジン	189
必須アミノ酸	イソロイシン	301
必須アミノ酸	ロイシン	661
必須アミノ酸	リジン	401
必須アミノ酸	メチオニン	143
必須アミノ酸	シスチン	54
必須アミノ酸	フェニルアラニン	366
必須アミノ酸	チロシン	296
必須アミノ酸	スレオニン	315
必須アミノ酸	トリプトファン	85
必須アミノ酸	バリン	363
非必須アミノ酸	アルギニン	297
非必須アミノ酸	アラニン	265
非必須アミノ酸	アスパラギン酸	659
非必須アミノ酸	グルタミン酸	1,640
非必須アミノ酸	グリシン	200
非必須アミノ酸	プロリン	638
非必須アミノ酸	セリン	428

アミノ酸スコア★	100
Non Protein Cal/N★★比	100

★FAO/WHO/UNU(1985年)の「アミノ酸評点パターン(学齢前期2~5歳)」を基準に算出。
★★N=たんぱく質量/6.25

炭水化物

- 食物繊維を100kcal当たり1.5g配合

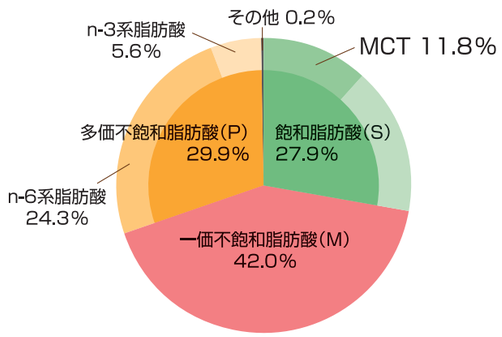
ビタミン・微量ミネラル

- 900kcal/日程度での栄養管理を考慮し、ビタミン・微量ミネラルを配合。

参考:日本人の食事摂取基準【2015年版】

脂　質

- 100kcal当たり2.4g配合
- エネルギー効率のよい中鎖脂肪酸(MCT)を脂質の12%配合
- S:M:P=1:1.5:1
- n-6/n-3比=4.3

脂肪酸組成 (分析例)

脂肪酸名		%
デカン酸	C10:0	1.3
ラウリン酸	C12:0	10.5
ミリスチン酸	C14:0	4.3
パルミチン酸	C16:0	8.4
パルミトレイン酸	C16:1	0.2
ステアリン酸	C18:0	2.6
オレイン酸	C18:1	41.1
リノール酸	C18:2(n-6)	24.3
α-リノレン酸	C18:3(n-3)	5.6
アラキジン酸	C20:0	0.5
エイコセン酸	C20:1	0.7
ベヘン酸	C22:0	0.3
その他		0.2