

1日の使用パターン(例)

摂取エネルギーを増やしても摂取容量は変わりません。

摂取エネルギーが増えると摂取水分量が少なくなります。

エネルギー (kcal)	容量 (mL)	朝 水分 (mL)	昼 水分 (mL)	夕 水分 (mL)	水分 (mL)	たんぱく質 (g)	食塩相当量 (g)
900	990	300 282	300 282	300 282	846	45.0	3.78
1,000		300 282	400 264	300 282	828	50.0	4.20
1,100		300 282	400 264	400 264	810	55.0	4.62
1,200		400 264	400 264	400 264	792	60.0	5.04

性状・物性

	リカバリー-K5 300kcal	リカバリー-K5 400kcal
浸透圧	385mOsm/L	530mOsm/L
比重	1.07	1.10
粘度	7mPa・s	12mPa・s
pH	6.9	

原材料名

リカバリー-K5 300kcal：デキストリン(国内製造)、乳たんぱく質(乳成分を含む)、パラチノース、植物油、グァーガム分解物、大豆たんぱく質(大豆を含む)、コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む)、中鎖脂肪酸油、ガラクトオリゴ糖、卵黄油(卵を含む)、乾燥酵母、L-カルニチン、ブドウ糖、食塩、V.K₂含有粉末油脂、乳酸菌/クエン酸Na、塩化K、硫酸Mg、リン酸Na、香料、炭酸Mg、V.C、ピロリン酸Na、乳化剤、トリプトファン、クエン酸鉄Na、V.E、V.A、ナイアシン、パントテン酸Ca、V.D、V.B₁、V.B₂、V.B₆、ヒスチジン、葉酸、V.B₁₂

リカバリー-K5 400kcal：デキストリン(国内製造)、乳たんぱく質(乳成分を含む)、パラチノース、植物油、グァーガム分解物、大豆たんぱく質(大豆を含む)、コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む)、中鎖脂肪酸油、ガラクトオリゴ糖、卵黄油(卵を含む)、乾燥酵母、L-カルニチン、ブドウ糖、V.K₂含有粉末油脂、食塩、乳酸菌/クエン酸Na、塩化K、硫酸Mg、リン酸Na、炭酸Mg、香料、V.C、ピロリン酸Na、乳化剤、トリプトファン、クエン酸鉄Na、V.E、V.A、ナイアシン、パントテン酸Ca、V.D、V.B₁、V.B₂、V.B₆、ヒスチジン、葉酸、V.B₁₂

内容量・包装

リカバリー-K5 300kcal 330mL(354g)×18本／ケース
リカバリー-K5 400kcal 330mL(362g)×18本／ケース

賞味期限 保存方法

製造日より180日 常温・暗所

 この製品は糖質の一部にパラチノース®を配合しております。

NÜTRI: ニュートリー株式会社

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 <https://www.nutri.co.jp>



PRK1 2021年8月作成 ASP [59_0153]

NÜTRI:

医療関係者用



革新的な濃厚流動食

容器と栄養組成を究めた

液状濃厚流動食

リカバリー

新発売

K5

便利なデュアルユース容器と、こだわりの栄養組成
たんぱく質補給に配慮した濃厚流動食、リカバリーK5

濃厚流動食を使う様々なシーンを想定して容器形状と栄養組成の両面からアプローチしました。

容器

テトラ・プリズマ® ボトル入り
濃厚流動食

開封しやすく、飲みやすい
口栓付きボトル

環境に優しい紙容器

容器に移し替える
必要がなく
簡便かつ衛生的

ミルクアーモンド風味



栄養組成

ニュートリーの技術と知見を結集した栄養組成

1 回復期や侵襲期などの栄養補給に使えるたんぱく質量(1,000kcal当たり50.0g)
大豆たんぱく質と乳たんぱく質を使用

2 話題のコラーゲン加水分解物
コラーゲンペプチド10,000mg(10g)配合(1,000kcal当たり)

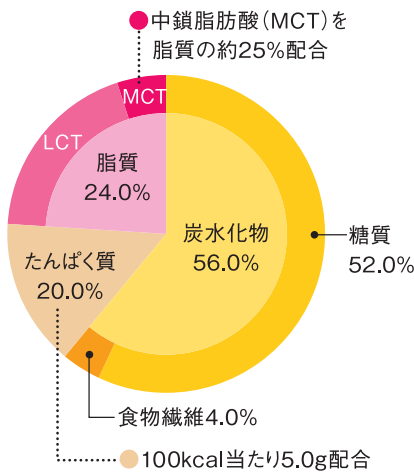
3 乳酸菌「E.フェカリス」を加熱殺菌菌体で
6,000億個配合(1,000kcal当たり)

4 脂質のエネルギー代謝に必要な
L-カルニチン200mg配合(1,000kcal当たり)

5 糖質の20%にパラチノースを配合

6 ガラクトオリゴ糖2.0g、
グァーガム分解物15.0g配合(1,000kcal当たり)

7 酸性下でも乳化が壊れにくい卵黄レシチンによる乳化力を利用



栄養成分表示

	リカバリー-K5 300kcal		リカバリー-K5 400kcal	
	1本(330mL)当たり	100kcal(110mL)当たり	1本(330mL)当たり	100kcal(82.5mL)当たり
エネルギー(カッコ内は1mL当たり)	300(0.9) kcal	100 kcal	400(1.2) kcal	100 kcal
たんぱく質	15.0 g	5.0 g	20.0 g	5.0 g
脂質	8.0 g	2.7 g	10.7 g	2.7 g
炭水化物	45.3 g	15.1 g	60.4 g	15.1 g
糖質	39.3 g	13.1 g	52.4 g	13.1 g
食物繊維	6.0 g	2.0 g	8.0 g	2.0 g
食塩相当量	1.26 g	0.42 g	1.68 g	0.42 g
ナトリウム	495 mg	165 mg	660 mg	165 mg
カリウム	405 mg	135 mg	540 mg	135 mg
カルシウム	210 mg	70 mg	280 mg	70 mg
マグネシウム	105 mg	35 mg	140 mg	35 mg
リン	240 mg	80 mg	320 mg	80 mg
鉄	2.4 mg	0.8 mg	3.2 mg	0.8 mg
亜鉛	3.6 mg	1.2 mg	4.8 mg	1.2 mg
銅	0.30 mg	0.10 mg	0.40 mg	0.10 mg
マンガン	1.26 mg	0.42 mg	1.68 mg	0.42 mg
ヨウ素	33 µg	11 µg	44 µg	11 µg
セレン	20 µg	7 µg	28 µg	7 µg
クロム	15.0 µg	5.0 µg	20.0 µg	5.0 µg
モリブデン	15 µg	5 µg	20 µg	5 µg
V.A	339 µg	113 µg	452 µg	113 µg
V.D	2.7 µg	0.9 µg	3.6 µg	0.9 µg
V.E	4.2 mg	1.4 mg	5.6 mg	1.4 mg
V.K	48 µg	16 µg	64 µg	16 µg
V.B ₁	0.66 mg	0.22 mg	0.88 mg	0.22 mg
V.B ₂	0.66 mg	0.22 mg	0.88 mg	0.22 mg
ナイアシン	8.7 mg	2.9 mg	11.6 mg	2.9 mg
V.B ₆	0.60 mg	0.20 mg	0.80 mg	0.20 mg
V.B ₁₂	2.2 µg	0.7 µg	2.8 µg	0.7 µg
葉酸	114 µg	38 µg	152 µg	38 µg
パントテン酸	3.30 mg	1.10 mg	4.40 mg	1.10 mg
ビオチン	21.9 µg	7.3 µg	29.2 µg	7.3 µg
V.C	60 mg	20 mg	80 mg	20 mg
水分	282 g	94 g	264 g	66 g
コラーゲンペプチド	3 g	1 g	4 g	1 g
ガラクトオリゴ糖	0.6 g	0.2 g	0.8 g	0.2 g
塩素(クロル)	450 mg	150 mg	600 mg	150 mg
乳酸菌(加熱殺菌菌体):E.フェカリス	1,800 億個	600 億個	2,400 億個	600 億個
L-カルニチン	60 mg	20 mg	80 mg	20 mg

たんぱく質

- 100kcal当たり5.0g配合
- 大豆たんぱく質と乳たんぱく質を使用
- コラーゲンペプチドを100kcal当たり1,000mg(1g)配合

アミノ酸組成(分析例)		リカバリー-K5 300kcal	リカバリー-K5 400kcal
アミノ酸名		mg/製品100g	mg/製品100g
必須アミノ酸	イソロイシン	183	252
	ロイシン	328	471
	リジン	280	386
	メチオニン	85	130
	シスチン	32	44
	フェニルアラニン	188	262
	チロシン	152	216
	スレオニン	152	214
	トリプトファン	49	75
	バリン	228	310
非必須アミノ酸	ヒスチジン	87	120
	アルギニン	220	297
	アラニン	212	303
	アスパラギン酸	339	475
	グルタミン酸	818	1,150
	グリシン	333	474
	プロリン	423	303
	セリン	205	228

- NPC/N=100
- アミノ酸スコア=100

※「アミノ酸評点パターン(学齢期前2-5歳)」(1985年FAO/WHO/UNU合同専門家協議会報告)を基準にして算出

脂質

- エネルギー効率の良い中鎖脂肪酸(MCT)を脂質の約25%配合
- n-6:n-3=3:1
- S:M:P=1.5:2:1

脂肪酸組成(分析例)

脂肪酸名		%
オクタン酸	C8:0	14.7
デカン酸	C10:0	10.5
ミリスチン酸	C14:0	0.2
パルミチン酸	C16:0	4.8
パルミトレイン酸	C16:1	0.2
ステアリン酸	C18:0	2.3
オレイン酸	C18:1	42.9
リノール酸	C18:2(n-6)	17.3
α-リノレン酸	C18:3(n-3)	5.7
アラキジン酸	C20:0	0.4
イコセン酸	C20:1	0.7
ベヘン酸	C22:0	0.2
リグノセリン酸	C24:0	0.1

炭水化物

- 糖質の20%にパラチノースを配合
- ガラクトオリゴ糖を100kcal当たり0.2g配合
- グァーガム分解物を100kcal当たり1.5g配合

ビタミン、ミネラル

- 1,000kcal/日程度での栄養管理を考慮し、ビタミン・ミネラルを配合
- ※参考:日本人の食事摂取基準(2020年版)

「テトラ・プリズマ」は、テトラパックグループの登録商標です。