

嚥下食物性測定サービスのご案内

患者様や利用者様に日々ご提供されている嚥下食。それら嚥下食の物性がどのぐらいのレベルなのか、客観的な数値で確認したいと思いませんか？

ニュートリーでは、そんな皆様のお悩みにお応えすべく、嚥下食の物性測定サービスを行っています。日頃ご提供されている嚥下食のサンプルを専用のキットに採取して送付するだけ。

追って弊社から測定結果と技術的なご提案書を返信いたします。

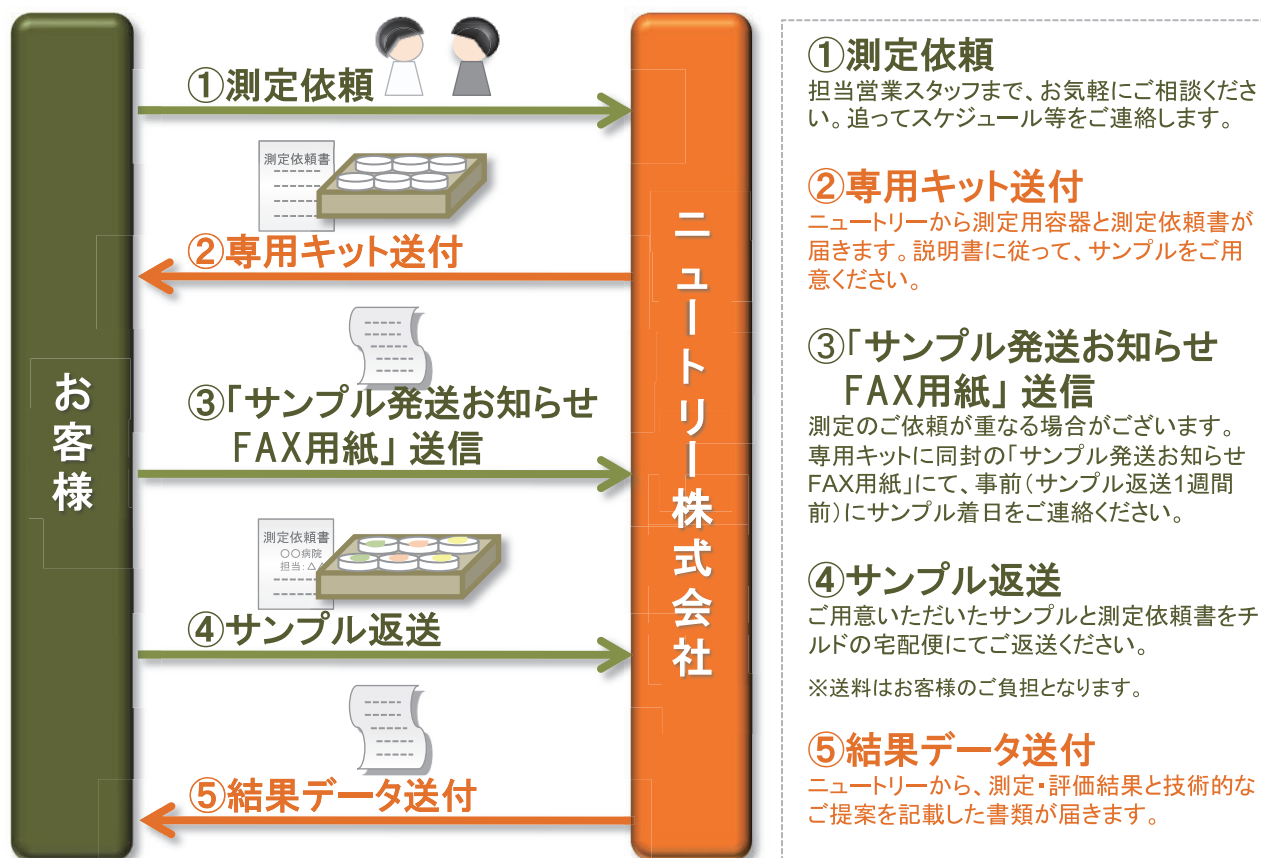
お気軽に弊社営業スタッフにご相談ください。



サービス内容

- ◆現在ご提供中の嚥下食の物性測定を承ります。（かたさ、凝集性、付着性）
- ◆「えん下困難者用食品」の許可基準をもとに、基準相当レベルについて評価※します。
※お送りいただいたサンプルが許可基準（Ⅰ～Ⅲ）のどこに相当するかの評価であり、法的に保証するものではありません。
- ◆測定・評価結果をもとに、技術的アドバイス・ご提案をいたします。

全体の流れ



本サービスの評価基準

～「えん下困難者用食品」の許可基準について～

2009年度より、特別用途食品の表示許可基準【健康増進法施行規則（平成15年厚生労働省令第86号）】が全面的に改定されました。これに伴い、「えん下困難者用食品」の許可基準についても、新たな物性評価の基準が設けられています。

本サービスでは、この基準をもとにサンプルの評価を行います。

【参考】えん下困難者用食品の規格基準

	許可基準Ⅰ	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ
かたさ(N/m ²)	$2.5 \times 10^3 \sim 1 \times 10^4$	$1 \times 10^3 \sim 1.5 \times 10^4$	$3 \times 10^2 \sim 2 \times 10^4$
凝集性	0.2 ～ 0.6	0.2 ～ 0.9	—
付着性(J/m ²)	4×10^2 以下	1×10^3 以下	1.5×10^3 以下
参考	均質なもの (例えばゼリー状の食品)	均質なもの (例えば、ゼリー状又はムース状等の食品)	不均質なものも含む (例えば、まとまりのよいおかゆ、やわらかいペースト状又はゼリー寄せ等の食品)

「特別用途食品の表示許可等について（平成21年2月12日付け食安発第0212001号）」より

■試験方法

測定プランジャー：φ20mm、測定容器：φ40mm・高さ15mm、押し込み距離：10mm、押し込み速度：10mm/s

測定温度：冷たくして食する又は常温で食する食品は $10 \pm 2^\circ\text{C}$ 及び $20 \pm 2^\circ\text{C}$ にて、温かくして食する食品は $20 \pm 2^\circ\text{C}$ 及び $45 \pm 2^\circ\text{C}$ で行う。

※上記以外の条件での測定はお受けできない場合がございます。予めご了承ください。

FAQ

Q. 一度に何品まで依頼できますか？

A. 一度に最大6品まで測定をお受けすることが可能です。

Q. 1メニューにつき、いくつサンプルが必要ですか？

A. 1メニューにつき2温度帯（ 20°C と、 10°C もしくは 45°C ）×5サンプル測定するので、計10サンプル必要です。

Q. サンプルはクール宅配便で送らないと駄目ですか？

A. サンプルの腐敗などの心配があるため、必ずチルドでお送りください。

Q. サンプルを送付してからレポートを受け取る期間はどのくらいですか？

A. 約2週間程度ですが、そのときの依頼状況で前後することがございます。

Q. 測定できない食品などがありますか？

A. 例えばかたさの違う2層ゼリーや、かたさの非常に硬い食品などは測定することができません。
測定できない場合には「測定不能」として、理由とともにレポートいたします。

Q. 測定の結果、どの程度まで具体的な提案をしてもらえますか？

A. 個々のケースで異なりますので、弊社営業スタッフにお問合せください。

Q. 他社のゲル化材等を使用したものでも測定してもらえますか？

A. 原則、弊社ゲル化材を使用したサンプルにてお願いしています。

Q. 測定結果を論文や学会発表等に使用できますか？

A. 学会発表等に利用される場合は、一度弊社営業スタッフにご相談ください。

NÜTRI: ニュートリー株式会社

お問い合わせ先 TEL.0120-219-038 <https://www.nutri.co.jp>

本社／〒510-0013 三重県四日市市富士町1-122

P17 2023年12月作成 [62_0121]



* 6 2 0 1 2 1 P 1 7 *