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)	タ 水分(mL)	水分 (mL)	たんぱく質 (g)	食塩相当量 (g)
900	4	300 282	300 282	300 282	846	45.0	3.78
1,000		300 282	400 264	300 282	828	50.0	4.20
1,200	990	400 264	400 264	400 264	792	60.0	5.04
1,300		400 264	500 250	400 264	778	65.0	5.46
1,500		500 250	500 250	500 250	750	75.0	6.30

性状•物性

	リカバリーK5 300kcal	リカバリーK5 400kcal	リカバリーK5 500kcal
浸透圧	385m0sm/L	530m0sm/L	692m0sm/L
比重	1.07	1.10	1.12
粘度	7mPa·s	12mPa·s	25mPa·s
рН		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 リカバリーK5 500kcal: 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、リン酸Na、硫酸Mg、炭酸Mg、V.C、 香料、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

使用上の注意

- 本品には乳成分、卵、大豆、ゼラチンが原材料の一部に含まれております。
- 静脈内へは絶対に注入しないでください。
- 容器に漏れ・膨張・破損が見られるもの、開封時に色・におい・味等に 異常のあるものは使用しないでください。
- 製品特性上、液色が変わることがありますが、品質に問題はありません。
- 原材料由来の成分が浮遊・沈殿することがありますが、品質に問題は ありません。
- 高温下での保管は避けてください。
- 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。
- 体温程度に加温するときは、開栓せず容器のままお湯に入れてください。
- 容器のまま電子レンジにかけないでください。
- 沈殿・凝固の原因となりますので、果汁等の酸性物質や多量の塩類 等を混合しないでください。
- 衛生上、容器の再利用や別用途での使用はおやめください。
- 開栓後に全量を使用せず、残りを保存する場合は密閉して冷蔵し、 その日のうちにご使用ください。
- 医師、栄養士等の指導に従って使用してください。

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 リカバリーK5 500kcal 330mL(370g)×18本/ケース

賞味期限

製造日より180日

保存方法

常温·暗所

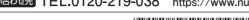


この製品は糖質の一部に スローカロリープロジェクト パラチノース®を配合しております。

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

NUTRI: ニュートリー株式会社





液状濃厚流動食

リカバリ

300kcal/330mL

容 . 新 器 的 栄 な 養 組 厚 流 成 動 を め

品

400kcal/3

30

水分量2

医療関係者用

高エネルギ

NÜTRI:

PRK1 2024年7月作成 ASP 63_0052

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

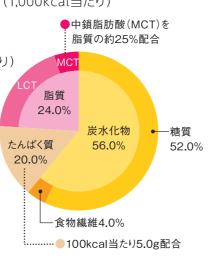
ミルクアーモンド風味



, 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

- 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
- 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)
- 乳酸菌「E.フェカリス (EF-2001)」を 加熱殺菌菌体で6,000億個配合 (1,000kcal当たり)
- 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
- 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		リカバリーK5 500kcal	
	当たり	100kcal(110mL) 当たり	当たり	100kcal(82.5mL) 当たり	1本(330mL) 当たり	100kcal(66mL) 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	500 (1.5) kcal	100 kcal
たんぱく質	15.0 g	5.0 g	20.0 g	5.0 g	25.0 g	5.0 g
	8.0 g	2.7 g	10.7 g	2.7 g	13.4 g	2.7 g
炭水化物	45.3 g	15.1 g	60.4 g	15.1 g	75.5 g	15.1 g
糖質	39.3 g	13.1 g	52.4 g	13.1 g	65.5 g	13.1 g
食物繊維	6.0 g	2.0 g	8.0 g	2.0 g	10.0 g	2.0 g
食塩相当量	1.26 g	0.42 g	1.68 g	0.42 g	2.10g	0.42 g
ナトリウム	495 mg	165 mg	660 mg	165 mg	825 mg	165 mg
カリウム	405 mg	135 mg	540 mg	135 mg	675 mg	135 mg
カルシウム	210 mg	70 mg	280 mg	70 mg	350 mg	70 mg
マグネシウム	105 mg	35 mg	140 mg	35 mg	175 mg	35 mg
リン	240 mg	80 mg	320 mg	80 mg	400 mg	80 mg
失	2.4 mg	0.8 mg	3.2 mg	0.8 mg	4.0 mg	0.8 mg
臣鉛	3.6 mg	1.2 mg	4.8 mg	1.2 mg	6.0 mg	1.2 mg
同	0.30 mg	0.10 mg	0.40 mg	0.10 mg	0.50 mg	0.10 mg
マンガン	1.26 mg	0.42 mg	1.68 mg	0.42 mg	2.10 mg	0.42 mg
ョウ素	33 µg	11 μg	44 μg	11 μg	55 μg	11 μg
セレン	20 μg	7 μg	28 μg	7 μg	35 μg	7 μg
プロム	15.0 μg	5.0 μg	20.0 μg	5.0 μg	25.0 μg	5.0 μg
Eリブデン	15 μg	5 μg	20 μg	5 μg	25 μg	5 μg
/.A	339 μg	113 μg	452 μg	113 μg	565 μg	113 μg
/.D	2.7 μg	0.9 μg	3.6 µg	0.9 μg	4.5 μg	0.9 μg
/.E	4.2 mg	1.4 mg	5.6 mg	1.4 mg	7.0 mg	1.4 mg
/.K	48 μg	16 μg	64 μg	16 μg	80 μg	16 μg
/.B ₁	0.66 mg	0.22 mg	0.88 mg	0.22 mg	1.10 mg	0.22 mg
/.B ₂	0.66 mg	0.22 mg	0.88 mg	0.22 mg	1.10 mg	0.22 mg
トイアシン	8.7 mg	2.9 mg	11.6 mg	2.9 mg	14.5 mg	2.9 mg
/.B ₆	0.60 mg	0.20 mg	0.80 mg	0.20 mg	1.00 mg	0.20 mg
/.B ₁₂	2.2 μg	0.7 μg	2.8 µg	0.7 μg	3.5 μg	0.7 μg
業酸	114 μg	38 µg	152 μg	38 μg	190 μg	38 μg
パントテン酸	3.30 mg	1.10 mg	4.40 mg	1.10 mg	5.50 mg	1.10 mg
ジオチン	21.9 μg	7.3 μg	29.2 μg	7.3 μg	36.5 μg	7.3 μg
/.C	60 mg	20 mg	80 mg	20 mg	100 mg	20 mg
k分	282 g	94 g	264 g	66 g	250 g	50 g
コラーゲンペプチド	3 g	1 g	4 g	1 g	5 g	1 g
ガラクトオリゴ 糖	0.6 g	0.2 g	0.8 g	0.2 g	1.0g	0.2 g
ラファイリコ (ri	450 mg	150 mg	600 mg	150 mg	750 mg	150 mg
皿 ※ (フロバリ) 乳酸菌(加熱殺菌菌体):E,フェカリス(EF-2001)	1,800億個	600億個	2,400 億個	600億個	3,000 億個	600億個
LEXM (JHKK) XI 图图 (P) L ノエハフハ (CF ZUUT)	1,000		∠,+∪∪ № 四		0,000	000

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	リカバリーK 500kcal
アミノ酸名		mg/製品100g		
	イソロイシン	183	252	283
	ロイシン	328	471	520
	リジン	280	386	419
业	メチオニン	85	130	129
須	シスチン	32	44	44
須アミノ	フェニルアラニン	188	262	294
1)	チロシン	152	216	240
酸	スレオニン	152	214	249
	トリプトファン	49	75	87
	バリン	228	310	355
	ヒスチジン	87	120	141
	アルギニン	220	297	340
非必須アミノ酸・	アラニン	212	303	341
	アスパラギン酸	339	475	533
	グルタミン酸	818	1,150	1,290
	グリシン	333	474	530
	プロリン	423	303	713
L	セリン	205	228	332

- ●NPC/N=100
- ●アミノ酸スコア=100

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

20 mg

- n-6:n-3=3:1
- S:M:P=1.5:2:1

脂肪酸組成(分析例)

100 mg

脂肪酸名

C8:0 14.7 オクタン酸 デカン酸 10.5 ミリスチン酸 0.2 C14:0 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 2.3 オレイン酸 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 0.7 C20:1 ベヘン酸 リグノセリン酸 C24:0

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)

※「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