

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	266kcal
たんぱく質	1.3g
脂質	0g
炭水化物	86.3g
糖質	44.0g
食物繊維	42.3g
食塩相当量	0.2g
カリウム*	1,410mg

※分析例

製品名

カタメリン

原材料名

デキストリン(国内製造)/増粘多糖類

内容量・包装

スティック分包 3g×30包×10袋/ケース
1kg 1kg×6袋/ケース

賞味期限

製造日より2年

保存方法

直射日光、高温多湿を避ける

使用上の注意

- 開封時、まれに原材料に由来する酸臭を感じる場合がありますが、品質には問題ありません。
- 開封後は密封して、室温で保存し、直射日光と高温多湿を避けて、お早めにご使用ください。
- 品質管理には万全を期しておりますが、開封時、内容物の色、におい、味に異常がみられるものは使用しないでください。
- 粉末をそのまま食べないでください。
- 本品を使用することで確実に誤嚥が防げるものではありません。
- 調製後はなるべくお早めにお召し上がりください。

嚥下調整食のレシピはこちらから▶▶▶



NÜTRi: ニュートリー株式会社

〒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>



NÜTRi:

見た目もおいしい 「嚥下調整食」が 手軽に作れる!

「きざみ食」の“バラつき”や“見た目”が気になっていませんか? 「嚥下調整食に取り組むには、手間の面でハードルが高くて…」。
そんな方の課題を解決できるのが固形化補助食品「カタメリン」です。加熱不要! ミキサーで混ぜるだけで、とっても手軽! なめらかで、見た目もおいしい「嚥下調整食」が作れます。

固形化補助食品 カタメリン KATAMELIN



見た目のおいしさそのままに、 嚥下調整食が作れる!

押しつぶしが容易なかたさで、なめらかでまとまりのある物性に調整が可能です。食材本来の風味を損なうことなく、成形の工夫次第で食欲をそそる嚥下調整食に仕上がります。



なめらかで、
見た目もおいしく!

ミキサーで混ぜるだけの 手軽さ! 加熱不要です!

ペースト状の食材にカタメリンを加え、ミキサーで混ぜるだけで簡単に調理ができます。

作り方

- 1 食材とだし汁をミキサーに入れ、なめらかになるまで攪拌します。
- 2 カタメリンを加え、1分程度攪拌します。
- 3 ラップや型を使って成形します。30分程度おいて、かたさが安定したら完成です。冷やすとよりしっかり固まります。
※50℃程度で溶けだし形が崩れてしまうため出来あがり後の温めはお控えください。



鶏の照り焼き 食材温度60℃の場合
【材料(5人分)】
●鶏肉(照り焼き)・・・200g ●さやいんげん(ゆで)・・・100g
だし汁・・・200mL だし汁・・・50mL
カタメリン・・・2.0g カタメリン・・・2.3g
●にんじん(ゆで)・・・80g
だし汁・・・60mL
カタメリン・・・1.4g



鮭の照り焼き 食材温度60℃の場合
【材料(5人分)】
●鮭(照り焼き)・・・250g ●ほうれん草(ゆで)・・・150g
だし汁・・・125mL だし汁・・・75mL
カタメリン・・・2.8g カタメリン・・・3.4g



トマト 食材温度20℃の場合
【材料(5人分)】
●トマト・・・350g
カタメリン・・・11.4g

添加量の目安 常温調理はもちろん、高温で調理することで、カタメリンの添加量を減らすことができますので、経済的です!

	食材:だし汁 (総量100g)	カタメリン		仕上がりの物性イメージ
		食材温度20℃の場合	食材温度60℃の場合	
肉	50g:50mL (食材と同量)	1g	0.5g	
魚	67g:33mL (食材の50%)	1.5g	0.8g	
いも類	57g:43mL (食材の75%)	3g	1.5g	
水分の少ない野菜・果物	67g:33mL~57g:43mL (食材の50%) (食材の75%)	2~3.5g	1~1.5g	
水分の多い野菜・果物	100g:0mL	3~3.5g	1g	なめらかでしっかり固まっています。

食感を残したい場合

フードプロセッサーを使って加水量を減らす



食感を残し、栄養価を確保!

加える「だし汁」の量を減らすことで、食感はもちろん、食材の味をしっかり感じることができます。さらに、加水量を最小限に抑えることで栄養価を十分確保することができます。

仕上がりの物性イメージ



やや粒を残した状態でまとまっています。

	食材:だし汁 (総量100g)	カタメリン	
		食材温度20℃の場合	食材温度60℃の場合
肉・魚	80g:20mL (食材の25%)	2.0g	1.0g
野菜・果物	100g:0mL	2.5g	1.3g

●「なめらかさ」を調整したい場合は「だし汁」の量を加減してください。●「かたさ」を調整したい場合は「カタメリン」の量を加減してください。