

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	279 kcal
たんぱく質	0.7 g
脂質	0 g
炭水化物	84.1 g
糖質	53.8 g
食物繊維	30.3 g
食塩相当量	0.7 g
カリウム※	2,960 mg

※分析例

製品名

ソフティア SUPER S とろみ食用

原材料名

デキストリン(国内製造)／増粘多糖類、塩化カリウム

内容量・包装

スティック分包 1.5g×50包×8袋/ケース
500g 500g×12個/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

ご注意

- 粉末をそのまま食べないでください。
 - 開封時、内容物の色、においに異常がみられるものは使用しないでください。
 - 牛乳、及び濃厚流動食など乳化剤の入った液体食品、酸味の強い果汁ジュースなどには溶けにくいため、溶解に時間がかかります。
 - 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。
- 〈スティック分包使用時〉
- 開封後は室温で保存し、直射日光と高温多湿を避けて、お早めにご使用ください。
- 〈500g使用時〉
- 開封時、まれに原材料に由来する酸臭を感じることがありますが、品質に問題はありません。
 - 吸湿により、粉が固結する場合がありますので、開封後は密封して、直射日光と高温多湿を避けて、お早めにご使用ください。
 - 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。

使用方法

液体食品(冷たいものを含む)にソフティアSUPER Sをかき混ぜながら溶かします。



液体に本品を加えます。



スプーンなどでかき混ぜます。



とろみがついたら完成です。



ポイントプログラム対象品

ソフティア SUPER S とろみ食用
500g… 1 NÜTRI: スティック分包… 1 NÜTRI:

softia[®] SUPERS

ソフティア SUPER S とろみ食用テクスチャー改良材 とろみ食用



とろみ材、
ついに次の段階へ！

粘度
2.0倍[※]

※当社比：当社製品ソフティアSとの比較(蒸留水)



500gには、繰り返しお使いいただける専用フタを別途ご用意しております。必要な数量をお申し付けください。

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>



PSS1 2023年6月作成 62_0050

6 2 0 0 5 0 P S S 1

NÜTRI:

softia[®] SUPERS

ソフティア SUPER S

とろみ食用テクスチャー改良材 **とろみ食用**



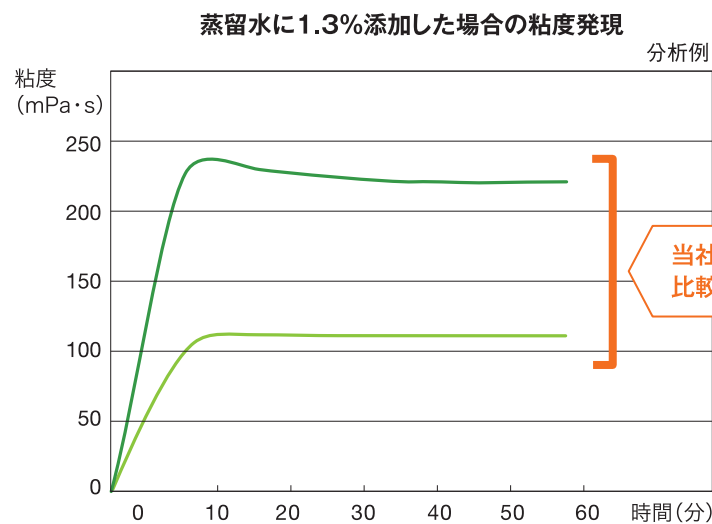
少量高粘度発現タイプ パワー系とろみ材

多くの皆様にご愛顧いただいているソフティアシリーズのうち、少ない量で十分な粘度が得られるのが、少量高粘度発現タイプパワー系の「ソフティア SUPER S」とろみ食用。独自の製造技術により、これまでのパワー系とろみ材では難しかった、優れた分散性を実現しました。

粘度 発現性

2.0倍の粘度が得られるパワー系とろみ材！

ソフティア SUPER Sは、当社従来品と比較して2.0倍の粘度が得られます（蒸留水）。少ない量で十分な粘度が得られるため、コストパフォーマンス向上に貢献します。



■ソフティア SUPER Sおよびソフティア Sを蒸留水に対して1.3%添加後、20秒攪拌し、静置した時の粘度比較。

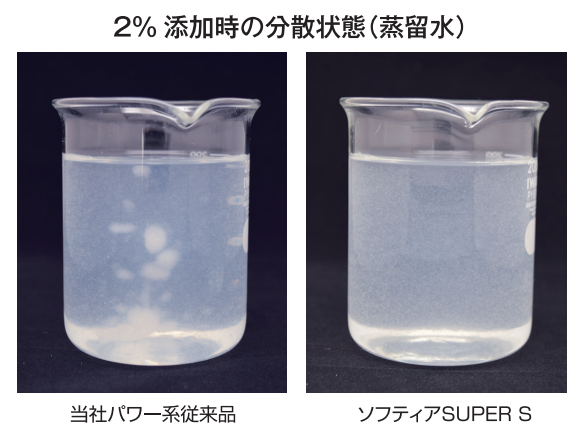
■粘度測定条件
コーンプレート型回転粘度計を用い、測定温度20℃、ずり速度50s⁻¹における粘度

分散性

優れた分散性でダマになりにくい！

少ない量でも十分な粘度が得られるパワー系のとろみ材は、ダマになりやすい傾向にあります。ソフティア SUPER Sは、ニュートリー独自の製造技術により、パワー系でありながら優れた分散性を実現しました！ダマになりにくく、作業性が向上します。

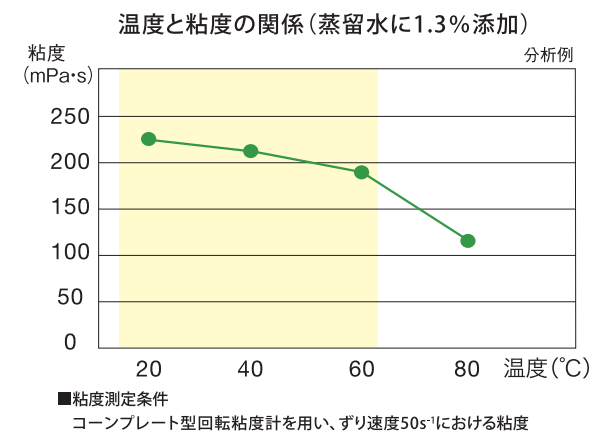
■攪拌条件
ソフティア SUPER Sおよび当社パワー系従来品を蒸留水に対して2%添加10秒後、10秒攪拌（スパーテルによる手混ぜ）。



温度

食材の冷温にかかわらず一定の粘度

ソフティア SUPER Sは、その食材の冷温にかかわらず喫食温度範囲内ではほぼ一定の粘度を示します。



付着性

付着性が低くベタつかない

ソフティア SUPER Sは、付着性※が低く、ベタつきが少ないため、飲み込みにやさしい物性に仕上がります。また、食器の食べ残しも簡単に洗い流せます。

※付着性…食材が接着する度合い。

味

食材の味や風味を損なわない

ソフティア SUPER Sは、食材本来の味や風味を損なうことなく、とろみをつけることができます。毎日口にする食事だからこそ、以前と変わらぬ味であってほしい。ソフティア SUPER Sは、そんな気持ちを第一に考えたテクスチャー改良材です。

添加量

添加量の目安

食材に応じて添加量を調節することで、嚥下調整食分類2021（とろみ）の基準にそった粘度に調整することができます。

嚥下調整食分類2021（とろみ）の各段階における添加量の目安

	段階1 薄いとろみ (50～150mPa・s)	段階2 中間のとろみ (150～300mPa・s)	段階3 濃いとろみ (300～500mPa・s)
			
蒸留水・お茶	0.8%	1.3%	1.9%
牛乳・スポーツドリンク オレンジジュース	0.9%	1.3%	1.8%
味噌汁	1.0%	1.5%	2.2%

※「日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021」を一部改変したものです。表の理解にあたっては『日摂食嚥下リハ会誌25(2):135-149, 2021』または 日本摂食嚥下リハ学会HPホームページ: <https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf> 「嚥下調整食分類2021」を必ずご参照ください。