

とろみがついた液体の
粘度を簡単に測定できる。

E型粘度計の測定原理に準拠した

簡易粘度計

JOVI

ジョヴィ



NÜTRI:

嚥下調整食分類2013(とろみ)で評価!

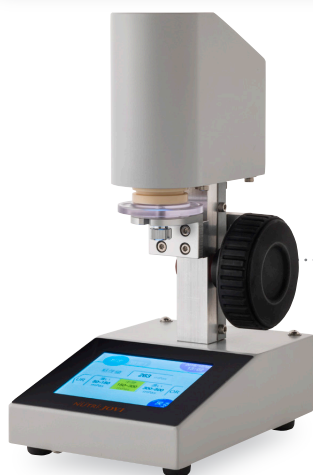
日本摂食嚥下リハビリテーション学会

嚥下調整食分類2013(とろみ)の3段階のうち、
どの段階に該当するか粘度値と合わせて評価できます。



タッチパネルでワンタッチ測定!

短時間(約40秒)で、簡単に測定できます。

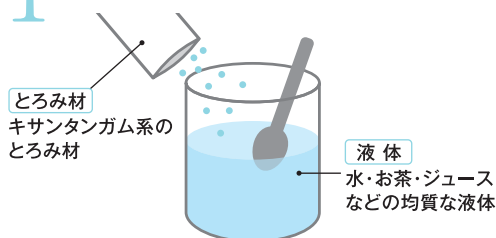


場所を選ばないコンパクトサイズ!

サイズ W105×D150×H230mm／重量1.5kg

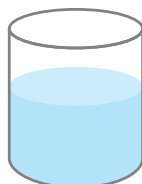
測定方法

1 液体にとろみ材を加え、とろみをつける。



※キサンタンガム系以外のとろみ材、ミキサーにかけた食品でのご使用は、測定が不安定になるため、推奨しておりません。

2 粘度が安定するまで静置する。



※粘度を十分に安定させるため、30分程度の静置をおすすめします。

3 JOVIで測定する。



測定は常温で!

※冷たい液体、熱い液体は測定が不安定になるため、推奨しておりません。

製品仕様

名 称	コーンプレート型簡易粘度計
粘度測定範囲	50mPa・s～500mPa・s
表 示 内 容	薄い・中間・濃い 日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類2013(とろみ)
所 要 電 力	AC100 50/60Hz 5VA
外 形 寸 法	W105×D150×H230mm
本 体 重 量	1.5kg
付 属 品	ACアダプタ、計量スプーン(0.5mL) 標準粘度液(500mPa・s)

●お断りなく仕様を変更する場合がありますので、ご了承ください。

●安全にお使いいただくため、ご使用時には取扱説明書を必ずお読みください。

NUTRI: 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 <http://www.nutri.co.jp>



P24 2018年10月作成 ASP 57-0111