



マーメッドシリーズは液体から半固形へ、粘度可変型の栄養食品です。

マーメッドの由来

液体(リキッド)の良さと半固形(セミソリッド)の良さをあわせ持っていることから、人と魚のハイブリッドであるマーメッドと組み合わせで名づけられました。



マーメッドワン

1.0 kcal/mL



マーメッドプラス

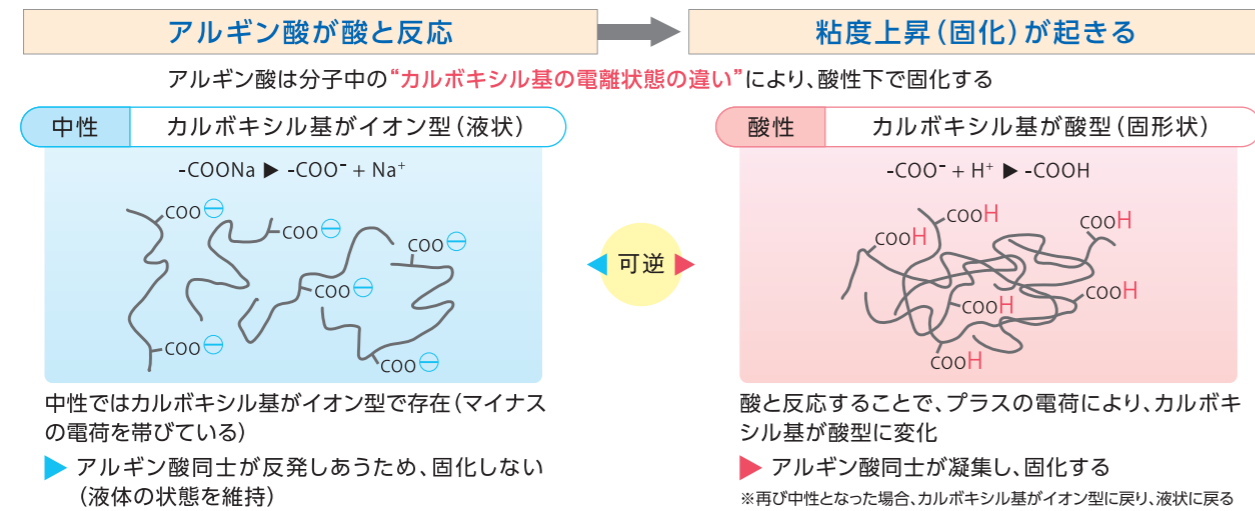
0.75 kcal/mL



pHの低下により、液体から半固形に 増粘剤としてアルギン酸ナトリウムを使用。

水分量・カロリーの違いで選べる、豊富な5種類のラインアップ

粘度上昇(固化)のメカニズム



pH変動による物性変化

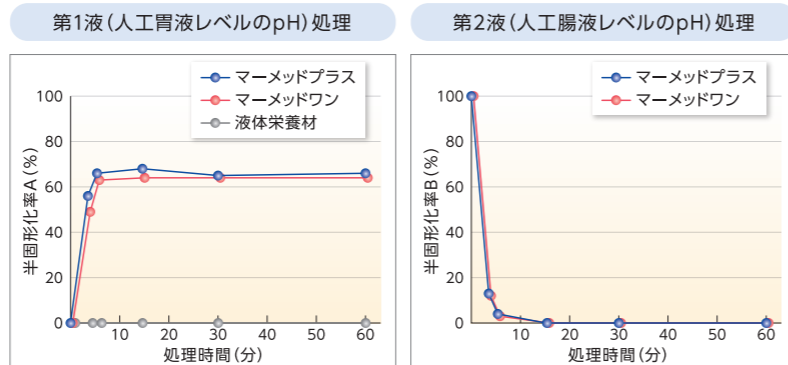
日本薬局方に記載の崩壊試験法を参考にpH変動による物性変化を確認する試験を行った。

第1液(人工胃液レベルのpH): 塩化ナトリウム2.0g に塩酸7.0mLおよび水を加えて溶かし1,000mLとする。この液は無色透明で、そのpHは約1.2である。

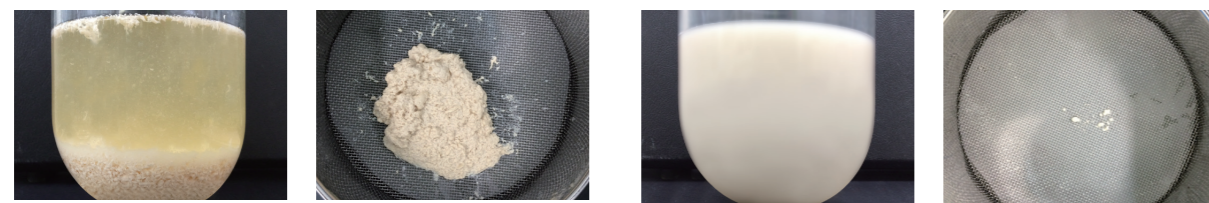
第2液(人工腸液レベルのpH): 0.2mol/Lリン酸二水素カリウム試液250mLに0.2mol/L水酸化ナトリウム試液118mLおよび水を加えて1,000mLとする。この液は無色透明で、そのpHは約6.8である。

試験方法

- 500mLの第1液(人工胃液レベルのpH) or 第2液(人工腸液レベルのpH)を37℃に加熱
  - 第1液(人工胃液レベルのpH)には100gの各栄養材を投入し攪拌\*1  
第2液(人工腸液レベルのpH)には、各栄養材を第1液(人工胃液レベルのpH)で5分間処理した固化物50gを投入し攪拌\*1
  - 3分、5分、15分、30分、60分の処理後、ろ過残渣質量を測定
  - 半固形化率を算出
- \*1: 100rpm  
 ●半固形化率A(%) = [ろ過残渣質量(g) / 100g栄養材] × 100  
 ●半固形化率B(%) = [ろ過残渣質量(g) / 50g] × 100



第1液(人工胃液レベルのpH)・第2液(人工腸液レベルのpH)とマーメッドワンを混合した時の状態。



第1液(人工胃液レベルのpH)と反応させた状態  
 ろ過したときの状態  
 60分第2液(人工腸液レベルのpH)と反応させた状態  
 ろ過したときの状態

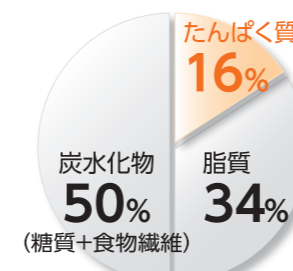
マーメッドシリーズの組み合わせ例

エネルギー	水分量	たんぱく質量	食塩相当量	朝	昼	夜
900 kcal	756mL	36g	3.24g	マーメッドワン 300	マーメッドワン 300	マーメッドワン 300
	1062mL	36g	4.14g	マーメッドプラス 300	マーメッドプラス 300	マーメッドプラス 300
1200 kcal	1008mL	48g	4.32g	マーメッドワン 400	マーメッドワン 400	マーメッドワン 400
	1416mL	48g	5.52g	マーメッドプラス 400	マーメッドプラス 400	マーメッドプラス 400
1500 kcal	1260mL	60g	5.40g	マーメッドワン 500	マーメッドワン 500	マーメッドワン 500
1600 kcal	1344mL	64g	5.76g	マーメッドワン 400	マーメッドワン 400	マーメッドワン 400
	1888mL	64g	7.36g	マーメッドプラス 400	マーメッドプラス 400	マーメッドプラス 400
2000 kcal	1680mL	80g	7.20g	マーメッドワン 500	マーメッドワン 500	マーメッドワン 500
				マーメッドワン 500	マーメッドワン 500	マーメッドワン 500

※様々な組み合わせによって選択することが可能です

組成特徴

エネルギー構成比



- 大豆たんぱく 4g/100kcal
- 食物繊維 水溶性: アルギン酸ナトリウム、ポリデキストロース  
不溶性: セルロース
- カルニチン 4mg/100kcal