

栄養成分表示(1袋90g当たり)

エネルギー	5 kcal
たんぱく質	0 g
脂質	0 g
炭水化物	1.9 g
糖質	0.5 g
食物繊維	1.4 g
食塩相当量	0.3 g
水分	87.8 g

原材料名

ゲル化剤(ペクチン)、pH調整剤

内容量・包装

スパウト付きタイプ：90g×18袋/ケース
スタンディングタイプ：90g×18袋/ケース

賞味期限

製造日より180日

保存方法

直射日光を避け、常温で保存してください。

使用上の注意

- ▲ 静脈内へは絶対に注入しないでください。
- ▲ この袋のまま電子レンジによる加熱はおやめください。袋が破裂し、ヤケドをする恐れがあります。
- ▲ 本品をご使用の際は、医師、栄養士の指導をお受けください。
- 開栓・開封後はただちに使用ください。
- 水分補給や流動食の希釈は流動食中のカルシウム濃度を下げ、「REF-P1」を使用しても、とろりとなくなるので同時に行わないでください。
- 保存中に原料のペクチン由来のオリ(沈殿物)が生じることがありますが、品質には全く問題ありませんので、よく振ってからご使用ください。

医療・介護
従事者様用

順調な流動食摂取をサポートします

REF-P1

レフ・ピーワン

粘度調整食品



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>



PKR1 2019年3月作成 ASP [57_0183]

NUTRI:

順調な流動食摂取をサポートします

REF-P1

レフ・ピーワン

粘度調整食品



REF-P1は流動食と合わせることで通常の食事を摂取した場合と同様の形状となり、流動食に特有なトラブルを解決します。

REF-P1の機能

1 流動食のようなカルシウム含有量の多い液状食品をとろりとさせます。
多くの市販液体流動食への使用が可能です。

2 水分補給に役立ちます。
1袋(90g)に約88mLの水分を含有しています。
そのため、水分補給の手間が軽減されます。

3 食物繊維の補給ができます。
原料のペクチンは水溶性の食物繊維です。
1袋(90g)で1.4gの食物繊維を補給できます。

使用方法

あらかじめ『REF-P1』1袋(90g)をご使用いただいた後に、流動食のようなカルシウム含有量の多い液状食品(300~400mL)をご使用いただきますと流動食がとろりとなります。

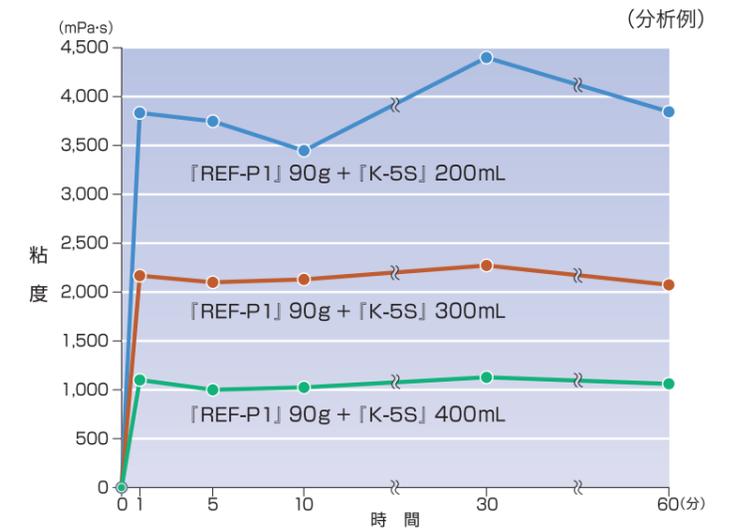
流動食に『REF-P1』1袋(90g)を添加した場合の粘度

(分析例)

流動食		粘度
K-2Sプラス	300mL	2,450 mPa·s
	400mL	1,340 mPa·s
K-5S	300mL	1,950 mPa·s
	400mL	1,200 mPa·s

B型粘度計、測定温度23°C、20rpm、ロータNo.2使用。
※遊離カルシウムを含まない一部の流動食には粘度が発現しませんのでご注意ください。

流動食に『REF-P1』を添加した場合の粘度変化



『REF-P1』1袋(90g)と流動食(K-5S)をビーカー内で混合し、スパーテルで100回攪拌後、経時的にB型粘度計にて測定。測定温度23±2°C、20rpm、ロータNo.2、3を使用。

pH変動による粘度変化

日本薬局方に記載の崩壊試験法を参考にpH変動による粘度への影響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。この液は無色澄明で、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。この液は無色澄明で、そのpHは約6.8である。

第1液(人工胃液レベルのpH)中での反応粘度

第1液(pH1.2)50mLをビーカーに入れ、そこに『REF-P1』90gと『K-5S』400mLを加え攪拌した状態。



840mPa·s
(分析例)

第1液(人工胃液レベルのpH)+第2液(人工腸液レベルのpH)中での反応粘度

第1液(pH1.2)50mLをビーカーに入れ、そこに『REF-P1』90gと『K-5S』400mLを加え攪拌し、さらに第2液(pH6.8)50mLを加え攪拌した状態。



640mPa·s
(分析例)

B型粘度計、測定温度23°C、混合前の粘度は『REF-P1』約5mPa·s、『K-5S』約10mPa·s