



# softia G

ソフティアG ゼリー食用テクスチャー改良材

ゼリー食用



## 作り方

液体食品またはミキサー食にソフティアGを加え、85°C以上に加熱し、しっかり溶かしてください。その後、40°C以下に冷ますとゼリー化します。

1 液体食品またはミキサー食にソフティアGを加えます。

※固形状の食品は、分量のだし汁でミキサーにかけてください。(添加量の目安参照)



3 冷めないうちに型に流し込み、粗熱をとって冷蔵庫で冷やし固めます。

※ラップなどを使うと、よりリアルに成形できます。



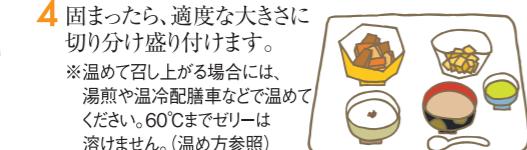
2 かき混ぜながら85°C以上に加熱します。

※加熱が足りないと固まらないことがあります。

必ず85°C以上に加熱してください。

4 固まったら、適度な大きさに切り分け盛り付けます。

※温めて召し上がる場合には、湯煎や温冷配膳車などで温めてください。60°Cまでゼリーは溶けません。(温め方参照)



温め方・時間の目安 ゼリーは湯煎や温冷配膳車などで温めることができます。60°C設定の温冷配膳車では40分で品温50°Cまで温められます。ゼリーの厚み等によって温まり方が異なりますので、確認してから温めてください。

## 栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	287 kcal
たんぱく質	0.6 g
脂質	0 g
炭水化物	89.3 g
糖質	51.9 g
食物繊維	37.4 g
食塩相当量	3.4 g
カリウム*	106 mg

\*分析例

## 製品名

ソフティア G ゼリー食用

## 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 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



500gには、繰り返しあ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>



PSFG1 2022年5月作成 ASP [61\_0030]

NÜTRI:

# softia<sup>®</sup> G

ソフティアG  
ゼリー食用テクスチャー改良材

ゼリー食用

## 最新の粒子設計技術により さらなるハイパフォーマンスを実現!

ソフティアシリーズは第3世代テクスチャー改良材の先駆けとして誕生して以来、数多くの皆様にご愛顧いただきました。その実績と経験をもとに、先進的かつ独自の粒子設計技術を注いで開発した「softiaG」ゼリー食用は、さらなるハイパフォーマンスを実現させた新しいテクスチャー改良材です。

- 粉立ちを抑え、さらに使いやすく。
- 少ない添加量でしっかりセット。
- 離水をおこしにくい。
- 60°Cでも溶け出さない。



基本  
コンセプト

## 一般食をおいしいまま、 やさしい嚥下食へ

飲み込む力が低下した方にとって、嚥下食はリハビリとしてだけでなく、毎日の食事としての嚥下食でなければなりません。そうするために嚥下食は特別なものではなく、一般食同様に多様で季節感のある美味しいものでなければいけません。ソフティアGは「一般食に少し手を加えるだけで、充分嚥下食として提供できる」ということを実現可能にしたい。そのことを基本コンセプトとしています。

### POINT!

- 冷たいゼリーはもちろん、温かいゼリーも提供可能!
- 見た目もキレイで食欲をそそります!
- 約30分でゼリーになるので当日調理が可能!
- 飲み込みにやさしいソフトな仕上がり!



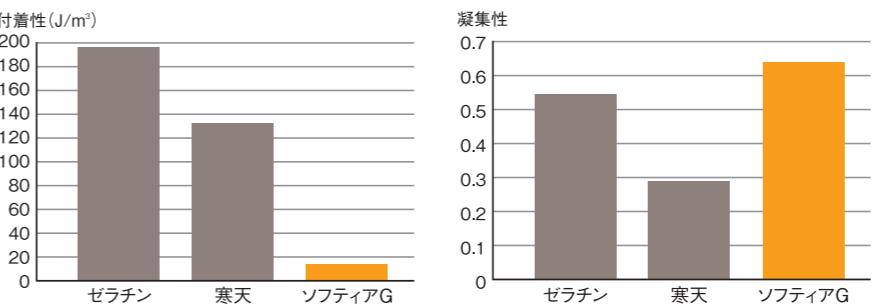
### 飲み込みにやさしいゲル

ソフティアGは、付着性※1が低く、凝集性※2の高いゲルを形成し、飲み込みにやさしいテクスチャーに仕上がります。

※1 付着性とは…その食品が、接着する度合いをいいます。

※2 凝集性とは…その食品が、一度押しつぶされた後、食品同士が結着しあい、食塊を形成する能力をいいます。

#### かたさを同一にしたゼラチン、寒天、ソフティアGの付着性と凝集性の比較(水ゲル)



かたさ約 3,000N/m<sup>2</sup> 時の付着性と凝集性を測定。

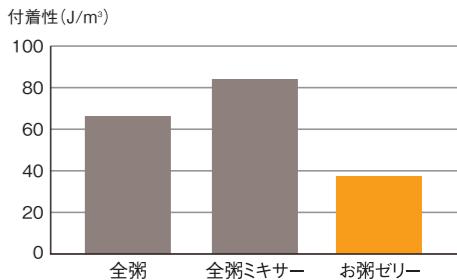
● 試料 : φ40mm × 高さ 15mm ● クリアランス : 5mm ● ブランジャー : φ20mm × 8mm

● 2回圧縮 ● 圧縮速度 : 10mm / sec

### 食品のベタつきを軽減します

ソフティアGで食品をゲル化させることにより、食品由来のベタつきを軽減し、付着性を低下させます。お粥など本来ベタつきのある食品も付着性が低下します。またパサつく食品もまとまりやすくなります。

#### 50°Cにおける付着性(クラッシュ)

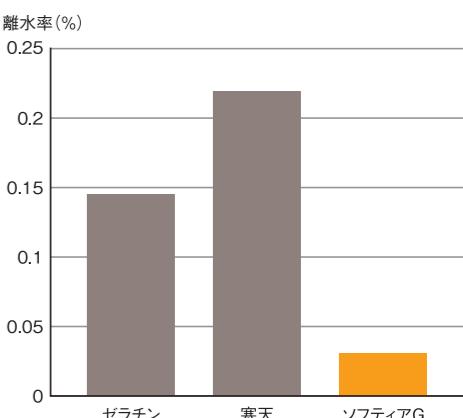


水30mLにソフティアGを1.5g 添加し、炊きたてのお粥120g を加え、85°Cまで加熱。冷却後、50°Cに温め、クラッシュしたものの付着性を測定。

### 離水をおこしにくい

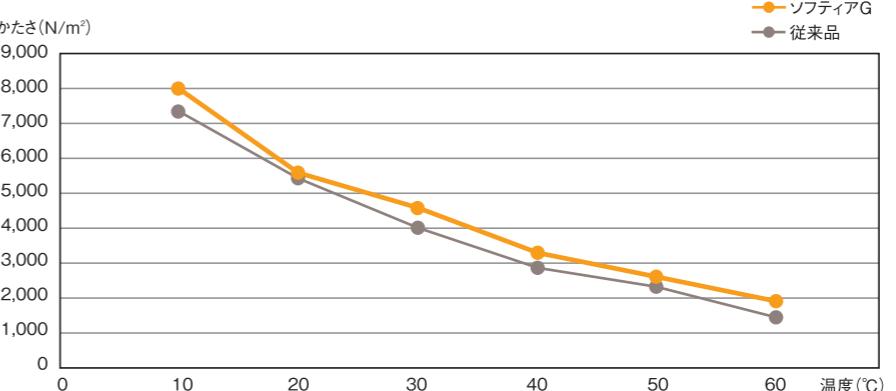
ソフティアGによって形成されたゲルはゼラチンや寒天に比べて離水が少ないです。

#### かたさを同一にした離水率の比較



水ゲル(かたさ3,000N/m<sup>2</sup>)形成後24時間冷却し、品温10°Cにて離水率を測定

#### 1%使用時のかたさ(温度依存性)



水に1%のソフティアGと従来品を攪拌しながら添加し、85°Cまで加熱する。その後10°Cに冷却して作成したゲルを各温度まで加熱してかたさを測定。

● 試料 : φ40mm × 高さ 40mm ● クリアランス : 25mm ● ブランジャー : φ16mm × 25mm

● 2回圧縮 ● 圧縮速度 : 10mm / sec

### 少ない添加量でしっかりセット

ゼラチンによるゲルは、安定するまでに数時間の冷却を要するのにに対し、ソフティアGは30分の冷却でしっかりとしたゲルを形成します。また、ゼラチンに比べ、およそ半分の添加量で同じかたさのゲルが得られます。

#### 水に対する添加量の割合

かたさ (N/m <sup>2</sup> )※	3,000	5,000	10,000
ソフティアG	0.50%	0.75%	1.10%
市販ゼラチン	1.50%	1.90%	2.20%
市販寒天	0.35%	0.50%	0.70%

※85°Cのお湯に溶解させ、一晩冷却したのち、品温10°Cにしたかたさを測定。

● 試料 : φ40mm × 高さ 15mm ● クリアランス : 5mm

● ブランジャー : φ20mm × 8mm ● 2回圧縮 ● 圧縮速度 : 10mm / sec

#### 添加量の目安

液体食品	食材	だし汁または水	ソフティアG
お粥	100mL	—	液体食品の0.75% 0.75g
基本	100g	食材の25% 30mL	全体量の1% 1.5g
肉・魚など	100g	食材の35% 35mL	食材の1% 1g
大根など	100g	食材の50% 50mL	食材の1.2% 1.2g
いも	100g	食材の35% 35mL	食材の0.8% 0.8g
人参	100g	食材の50% 50mL	食材の1.2% 1.2g

ソフティアGの添加量は上表を目安にしてください。

食材の水分量などによって、だし汁やソフティアGの量を加減してください。