

栄養成分表示 (100g当たり)

エネルギー	261 kcal
たんぱく質	0.7 g
脂質	0 g
炭水化物	83 g
糖質	46 g
食物繊維	37 g
食塩相当量	2.4 g
カリウム*	2,960mg

※分析例

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 × 6袋 / ケース
1kg 1kg × 6袋 / 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

使用上の注意

- 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ので、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。

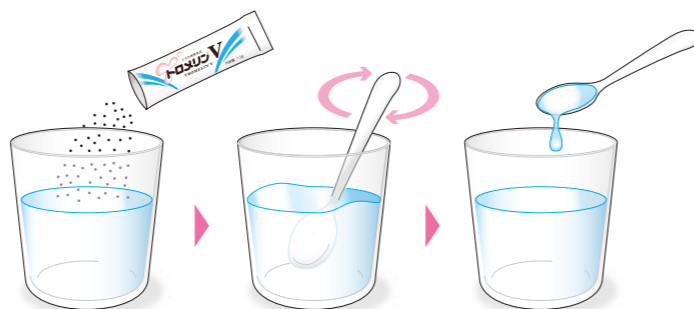
〈スティック分包使用時〉

- 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。

〈1kg 使用時〉

- 開封後は密封して室温で保存し、直射日光と高温多湿を避けて、お早めにご使用ください。

使用方法



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。

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>



PST5 2023年2月作成 LA[61_0126]

6 1 0 1 2 6 P S T 5

とろみ調整食品
トロメリン® V
TROMELIN® V

溶けやすく
 ダマになりにくいため
 とろみづけが簡単



さらに
 使いやすく
 リニューアル!

NÜTRI:

溶けやすく、ダマになりにくいので、とろみづけが簡単!

さらに
 使いやすく
 リニューアル!



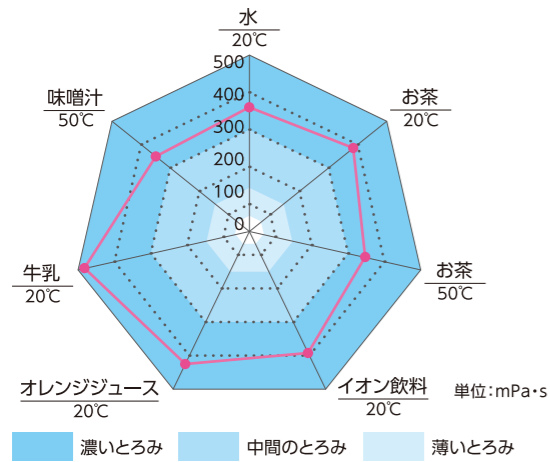
「溶けやすく、ダマになりにくいので、簡単にとろみづけができる」という従来からの特長に加えて、ニュートリーの製造技術により、どんな液体にも、同じ添加量でとろみがつけられるようになりました!

リニューアル!

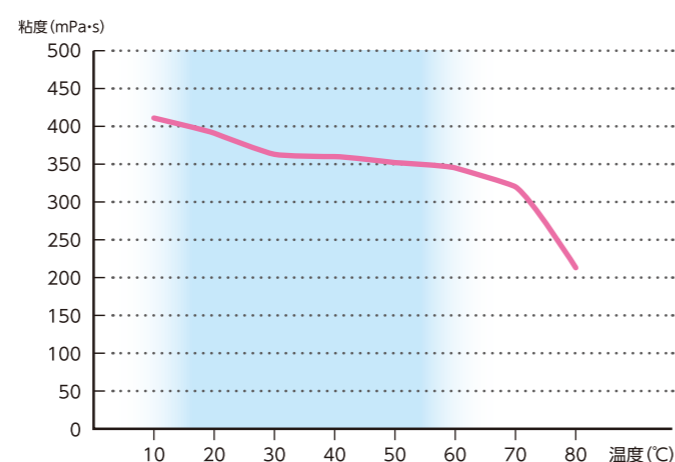
どんな液体にも、同じ添加量でとろみがつけられるようになりました!

喫食温度範囲内では、一定のとろみを保ちます。

各種液状食品に対する2%添加時の粘度



温度による粘度の変化 (お茶に2%添加)



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

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)
水・お茶・牛乳・イオン飲料 オレンジジュース・味噌汁	0.8%	1.3%	2.0%

※「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>「嚥下調整食学会分類2021」を必ずご参照ください。

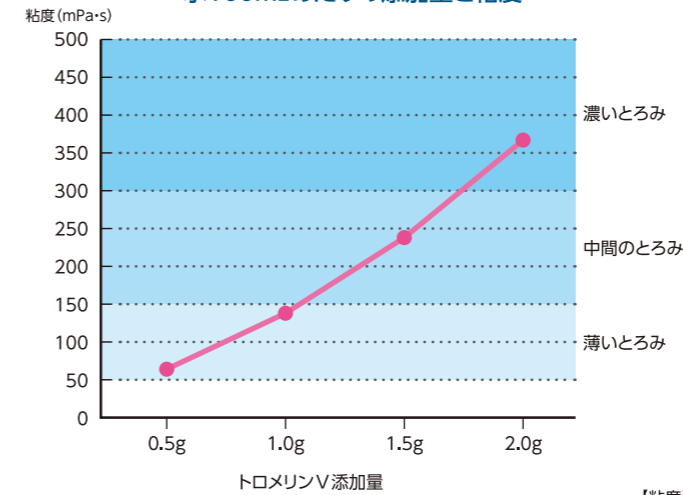
溶けやすく、ダマになりにくいので簡単にとろみをつけられます。



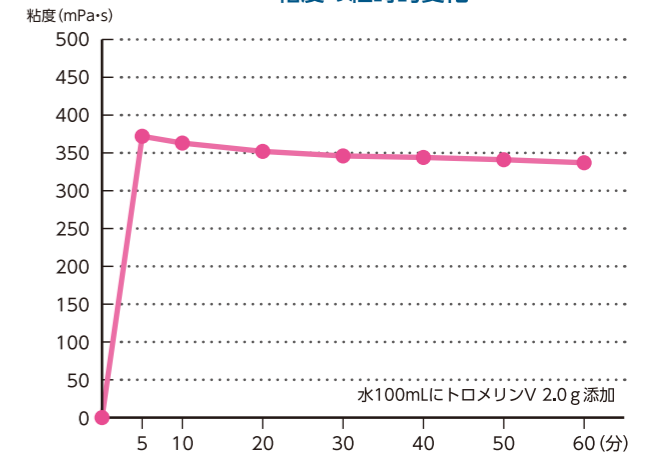
水100mLにトロメリンV 2.0g 添加後10秒間静置したのち、20秒間攪拌

少量で十分なとろみがつき、すみやかに安定します。

水100mLあたりの添加量と粘度



粘度の経時的変化



【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°C、ずり速度50s⁻¹における粘度

透明感のあるベタつきの少ないとろみがつき、食品の味を変えません。

