

使用量の目安

とろみの程度※	薄いとろみ 50~150mPa·s	中間のとろみ 150~300mPa·s	濃いとろみ 300~500mPa·s	とろみの程度※	薄いとろみ 50~150mPa·s	中間のとろみ 150~300mPa·s	濃いとろみ 300~500mPa·s
	スプーンを傾けると、 すっと流れ落ちる	スプーンを傾けると、 とろとろと流れる	スプーンを傾けても、 形状がある程度保たれ 流れにくい		スプーンを傾けると、 すっと流れ落ちる	スプーンを傾けると、 とろとろと流れる	スプーンを傾けても、 形状がある程度保たれ 流れにくい
水・お茶 100mlあたり	↔ 0.75g (小さじ1/2)	↔ 1.5g (小さじ1)	↔ 2.0g	1gスティック 水・お茶 100mlあたり	↔↔ 3/4本 1本	↔↔ 1.5本	↔↔ 2本
牛乳 100mlあたり	↔ 1.0g	↔ 1.5g (小さじ1)	↔ 2.0g	3gスティック 水・お茶 100mlあたり	↔ 1/4本	↔↔ 1/2本	↔↔ 2/3本
				3gスティック 牛乳 100mlあたり	↔ 1/3本	↔↔ 1/2本	↔↔ 2/3本

※「嚥下調整食学会分類2013(とろみ)早見表」に準ずる
●計量の目安:市販の小さじ1杯分は約1.5gです。
市販の計量スプーンは、容量にはばらつきがあります。

※「嚥下調整食学会分類2013(とろみ)早見表」に準ずる

ユニバーサル
デザインフードとは?



2002年4月に発足した日本介護食品協議会では、介護食品の名称を「ユニバーサルデザインフード」とすることになりました。これは、加齢とともに「かむ力」や「飲み込む力」が弱くなった高齢者だけでなく、歯の治療などで食事が一時的に不自由な方にも食べやすいという特性を、介護食品が持っているためです。また、利用される方が食品を選ぶ際の目安となるよう「ユニバーサルデザインフード」のロゴマークを商品に表示しています。

【栄養成分表示】

	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物		灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	リン	鉄	食塩相当量
					糖質	食物繊維							
トロミアップパーフェクト 100gあたり	290kcal	6.5g	0.8g	0.0g	54.9g	34.3g	4.9g	1850mg	144mg	7.4mg	71mg	0.47mg	4.7g
トロミアップパーフェクト ミニ1本(1g)あたり	3kcal	0.07g	0.01g	0.0g	0.5g	0.3g	0.05g	19mg	1mg	0.1mg	0.7mg	0.005mg	0.05g
トロミアップパーフェクト スティック1本(3g)あたり	9kcal	0.2g	0.02g	0.0g	1.6g	1.0g	0.1g	56mg	4mg	0.2mg	2.1mg	0.01mg	0.1g

【規格】

商品名	トロミアップパーフェクト 1g×100本	トロミアップパーフェクト 3g×25本	トロミアップパーフェクト 3g×50本	トロミアップパーフェクト 200g	トロミアップパーフェクト 500g	トロミアップパーフェクト 2.5kg
商品写真						
原材料名	デキストリン(国内製造)/増粘剤(増粘多糖類、CMC)、グルコン酸Na、塩化Mg					
入数	10	18	12	12	6	4
内容量	100g (1g×100本)	75g (3g×25本)	150g (3g×50本)	200g	500g	2.5kg
単品重量	205g	130g	235g	328g	530g	2580g
単品サイズ (正面幅×奥行×高さ)	118mm×105mm×110mm	105mm×60mm×150mm	143mm×70mm×143mm	105mm×105mm×123mm	230mm×90mm×280mm	280mm×120mm×400mm
函重量	2.4kg	2.8kg	3.2kg	4.4kg	3.6kg	11.1kg
函サイズ (正面幅×奥行×高さ)	551mm×253mm×127mm	394mm×335mm×170mm	442mm×299mm×160mm	429mm×324mm×138mm	385mm×296mm×159mm	570mm×326mm×232mm
賞味期限	2年	2年	2年	2年	2年	2年
日清品目コード	018101	018102	018103	018104	018105	018106
JANコード						
ITFコード	149 02380 18101 6	149 02380 18102 3	149 02380 18103 0	149 02380 18104 7	149 02380 18105 4	149 02380 18106 1



“植物のチカラ”



消費者庁許可
とろみ調整用食品

許可表示：本品は、えん下困難者の
飲み込みを容易にするための
水分へのとろみ付けに適した食品です。

トロミアップ パーフェクト

特許製法で
ダメになりにくい
特許第4909429号



- 透明で無味無臭 ●牛乳や濃厚流動食にも
- 加熱不要で簡単 ●時間が経ってもとろみが安定

水やお茶にすばやく
とろみがつき、味を変えません!

牛乳や濃厚流動食にも
とろみがつきます!



〈写真はイメージです〉

水・お茶から牛乳・濃厚流動食までオールマイティに
ご使用いただけますので、使い分けの必要がありません!!



「トロミアップパーフェクト」は、
消費者庁許可 特別用途食品 えん下困難者用食品とろみ調整用食品です。
 水分や食品にとろみをつけることに適した食品です。



とろみ調整用食品は、えん下を容易にし、誤えんを防ぐために、**液体にとろみをつける食品**です。とろみ調整用食品は、特別用途食品の1つであり、左記のマークが表示されています。

とろみ調整用食品を活用される際は、医師、歯科医師、管理栄養士、薬剤師、言語聴覚士等と相談し、指導に沿って使用することが適当です。
出典：消費者庁 特別用途食品に関するリーフレット「とろみ調整用食品ってなに？」

病院施設で長年使用されている
信頼のロングセラーブランド

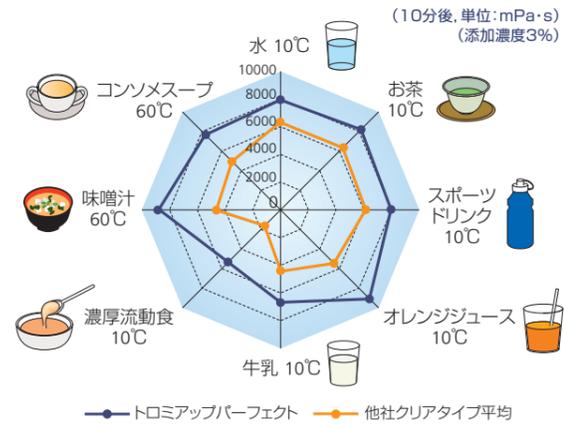


トロミアップパーフェクトの特長

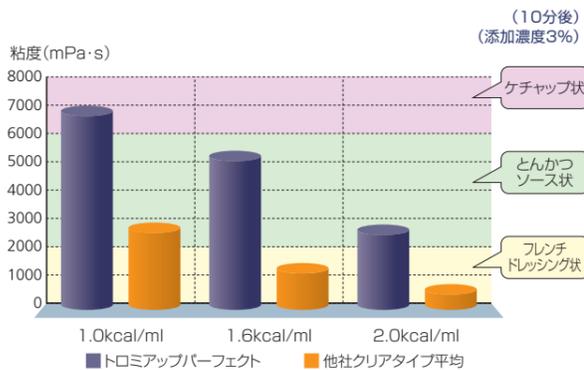
1 オールマイティに使える ハイパワータイプ

たんぱく質の多い牛乳や、塩類の多い味噌汁やスポーツドリンクにもとろみがつきやすく、飲料の種類によるバラつきが少なくなっています。特にとろみ調整用食品が苦手としている、濃厚流動食との相性は抜群！
 ハイカロリータイプの濃厚流動食にもしっかりととろみがつきます。

さまざまな飲み物へのとろみのつき方



濃厚流動食に対するとろみのつきやすさ

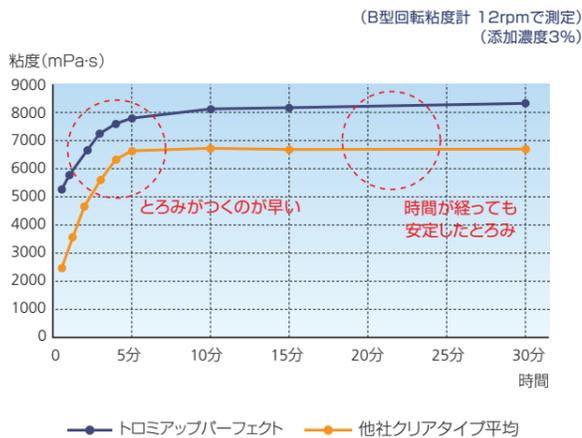


第20回日本摂食嚥下リハビリテーション学会学術大会発表内容より改変
 ※濃厚流動食の種類によってとろみのつき方は異なります。

2 とろみがつくまでの 時間が早い

とろみの発現スピードは業界トップクラス。すばやく安定したとろみをつけることができるので、忙しいときや人手の足りないときでも手間がかからず大変便利です。

水におけるとろみのつきやすさ

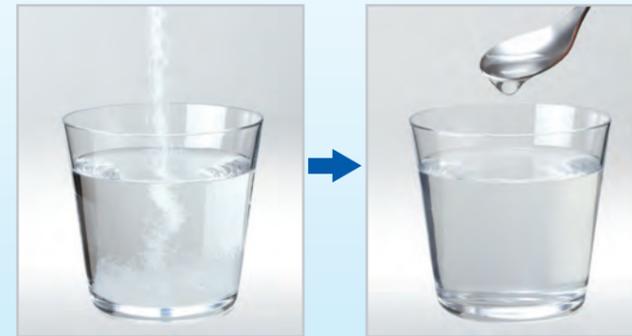


すばやくとろみがつくメリット

- 現場での急な水分補給にも対応可能です。
- 摂食時間中でのとろみの変化が少ないため安心です。
- はじめからしっかりととろみを得られるため、必要以上に加えずにすみ、無駄がなく経済的です。

3 ダマになりにくい

分散・溶解性に大変優れているので、少しの攪拌でもダマが発生しにくくなっています。



水200ml(10℃)にトロミアップパーフェクト3gを入れます。

その後すぐにスプーンでかきまぜてもダマになりにくいです。

4 おいしく、 すっきりしたとろみに

色が変わらず、限りなく無味無臭なので、飲み物や食品のおいしさをそのまま味わえます。またとろみ剤特有のべたつき感も軽減。なめらかですっきりと飲み込みやすいとろみに調整することができます。



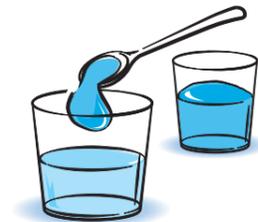
5 一度とろみがついてからでも とろみの再調整が可能

とろみがつきすぎた場合や足りない場合でも再調整ができます。フレキシブルに粘度調整が行えますので、ご利用者に合わせた最適なとろみが提供可能です。

とろみの再調整



とろみが強いとき…
 同じ飲み物を加えてかきまぜれば、とろみを薄めることができます。



とろみが弱いとき…
 濃いめにとろみをつけた同じ飲み物を加えてまぜれば、とろみを強くすることができます。

6 小容量1gスティックも用意

とろみを調整しやすい小容量サイズ。標準的なスティックサイズでは調整が難しいおすすめのとろみも容易につけることができ、ご利用者に合わせた最適なとろみが提供可能です。

