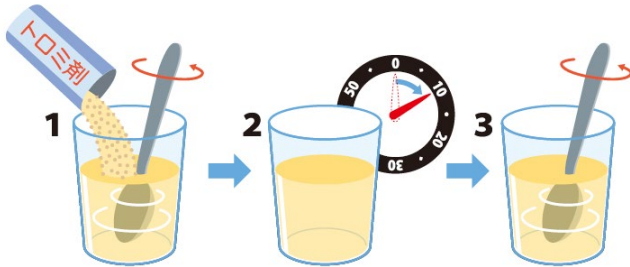


経腸栄養剤のとろみのつけ方

「二度混ぜ法」



● 作り方 ●

1. とろみ調整食品を入れ、30秒ほどかき混ぜます
2. 10分ほど置きます
3. 再度よくかき混ぜます(約30秒)

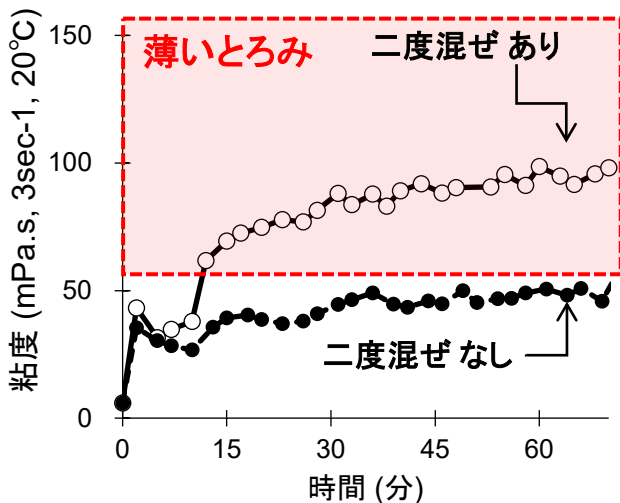


図. 二度混ぜ法の効果

ラコールNF200mLにつるりんこQuickly 2.5g入れた場合

- 嚥下障害のある低栄養の方に経腸栄養剤や濃厚流動食品を経口摂取頂く場合、流動性や付着性を調整し、嚥下しやすい物性を持たせる必要があります。
- 嚥下障害患者にとって、流動性の高いままの経腸栄養剤の嚥下は誤嚥のリスクを伴うためです。
- しかし、経腸栄養剤や濃厚流動食品のような、たんぱく質含有量が多いものの場合、とろみ調整食品の種類によっては多量に必要となる場合やとろみがつくのに時間を要する場合があります。
- そこで、“二度混ぜ法”をおすすめします。とろみのつきにくい食品に対するとろみ調整食品の使用法で、“二度混ぜ法”が知られていますが、この方法は、経腸栄養剤や濃厚流動食品に対しても有効です。
- 二度混ぜ法の効果を図に示します。
- ラコールNF200mLにつるりんこQuickly2.5g入れた場合の事例を示します。
- 薄いとろみ50-150(mPa·sec)を目標に通常の混ぜ方を行ったところ、80分後においても目標の粘度に達しませんでした。
- 一方で、二度混ぜ法による混ぜ方を行ったところ、短時間で、目標とする粘度に達しました。中間のとろみ150-300(mPa·sec)を目標とした場合においても同様の結果でした。
- このような結果からも、二度混ぜ法はとろみのつきにくい経腸栄養剤や濃厚流動食品にとろみをつける際に有効であることがわかりました。
- 尚、測定方法・条件は、学会分類2013(とろみ)の規定に準じています。