



ラコールNFの粘度調整： 二度混ぜ法によるとろみ調整食品の添加量の目安*

段階	薄いとろみ	中間とろみ	濃いとろみ
	50-150(mPa・s)	150-300(mPa・s)	300-500(mPa・s)
粘度			
経腸栄養剤名	ラコールNF 200mL	ラコールNF 200mL	ラコールNF 200mL
商品名	添加量の目安 (g)	添加量の目安 (g)	添加量の目安 (g)
<input type="checkbox"/> 新スルーキングI	2.0	3.2	4.2
<input type="checkbox"/> ソフティアS	2.5	4.0	5.5
<input type="checkbox"/> つるりんこQuickly	2.5～3.0	4.5	6.0
<input type="checkbox"/> つるりんこ牛乳・流動食用	2.0	3.0	4.5
<input type="checkbox"/> トロミアアップパーフェクト	2.0	3.2	4.5
<input type="checkbox"/> トロミアアップパーフェクトEN	1.2	2.0	2.5
<input type="checkbox"/> トロミクリア	3.0	4.5	6.3
<input type="checkbox"/> トロメイクSP	2.0	3.5	4.5
<input type="checkbox"/> トロメリンEX	2.0	3.0	4.0
<input type="checkbox"/> ネオハイトロミールⅢ	2.0	3.0	4.0
<input type="checkbox"/> ネオハイトロミールR&E	2.5	4.0	5.3

*ラコールNF200mLあたり

学会分類(2013)3段階に基づく各種とろみ調整食品の使用量の目安

市販の各種とろみ調整食品を用いてラコールNFの粘度調整を二度混ぜ法で行い、それらの粘度を測定して、日本摂食・嚥下リハビリテーション学会の嚥下調整食分類2013のとろみ分類の範囲（薄いとろみ；50-150mPa・S、中間とろみ；150-300mPa・S、濃いとろみ；300-500mPa・S）になる添加量を求めました。

患者さん個々に適したとろみの具合を鑑み臨床場面で、これらの目安を有効に利用頂ければと思います。

*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。

<http://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2013-manual.pdf>