

## イノラス配合経腸用液の粘度調整： 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	イノラス 187.5mL	イノラス 187.5mL	イノラス 187.5mL
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"/> トロミーナハイパータイプ	1.5	2.5	3.5
<input type="checkbox"/> ソフティアS	2.0	3.0	4.0
<input type="checkbox"/> つるりんこQuickly	2.0	3.0	4.5
<input type="checkbox"/> つるりんこ牛乳・流動食用	2.0	3.5	4.5
<input type="checkbox"/> トロミアップパーフェクト	1.5	2.0	3.0
<input type="checkbox"/> トロミアップエース	1.0	2.0	3.5
<input type="checkbox"/> トロメイクSP	1.5	2.5	3.5
<input type="checkbox"/> とろみファイン	2.0	3.0	4.5
<input type="checkbox"/> とろみエール	3.0	5.0	6.0

\*イノラス187.5mL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イノラス配合経腸用液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>