

とろみ剤の種類と用途

ソフティアS

【物性】粉末 1包 3g

【用途】水やお茶にとろみをつける製品

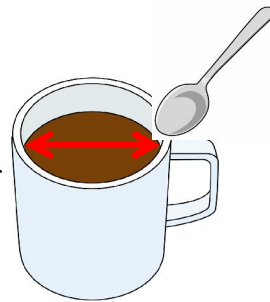
【注意点】濃厚流動食など乳化剤の入った液状食品は溶けにくい為、溶解に時間がかかる

【単価】3g×50入いで 635円

【目安量】お茶 150ml に対し 1包が目安

★とろみの付け方★

スプーンをコップの端から端へと動かすと
ダマになりづらいです。



リフラン

【物性】液体 1包 25g

【用途】濃厚流動食を半固形化する製品

【注意点】蛋白質の少ない濃厚流動食や消化態食品ではトロミがつきにくく、固まらない場合がある
また、濃厚流動食に食塩を加えるとトロミがつきにくくなる。

【単価】25g×30入いで 1296円

【目安量】濃厚流動食 200ml に対し 1~2袋でヨーグルト状~プリン状



イージーゲル

【物性】液体 1袋 54g

【用途】ツインライン(医薬品)をゲル状、ゼリー状に固めることが出来る製品です

【注意点】水やお茶などの飲料では固まりにくいことがある

【単価】54g×12入いで 1242円

【目安量】流動食 200ml に対し 1袋でヨーグルト状~プリン状となる



※使用時の温度や飲料、流動食の種類によって固まり方に差があります。
使用量を増減させ、調整してください。

低栄養でお困りの場合は NST 依頼をご検討ください。