

保管・使用上の注意

- 重度に嚥下機能が低下した方は、ご使用前に医師、栄養士等にご相談ください。
- 一度に多量に加えたり、一度トロミをつけた食品に再度添加した場合、ダマが生じることがあります。
- のどにつまらせる原因となることがありますので、そのまま食べたり、ダマになった塊を食べたりしないでください。
- 粉末を入れすぎるとトロミがつきすぎてしまうため、のどにつまらせる原因となります。使用量には十分注意してください。また、トロミをつける食品の種類によって、トロミの強さや安定するまでの時間が異なります。食べる前に必ずトロミを確認してください。
- 開封後は全量を密閉容器などで小分けし、高温・多湿を避け、すみやかにご使用ください。
- 開封時に色、におい、味などに異常がみられるものは使用しないでください。
- 本品を使用することで確実に誤嚥を防げるものではありません。
- カリウムの摂取量を制限されている方は、ご使用前に医師、栄養士等にご相談ください。
- お子様の手の届かないところに保管してください。
- 万が一のどにつまった場合は、直ちに救急に連絡し、指示に従って応急処置をしてください。
- 製品中に原料由来の黒い粒が見えることがありますが、品質には問題ありません。

商 品					
商 品 名	トロミナール 3.3kg	トロミナール 2kg	トロミナール 800g	トロミナール 400g	トロミナール スティック 3g×50包
入 数	3.3kg×4袋／ケース	2kg×4袋／ケース	800g×6袋／ケース	400g×10袋／ケース	3g×50包×10個／ケース
賞味期限	25ヶ月				
J A N コ ー ド					

栄養成分表示

	エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	－糖質	－食物繊維	食塩相当量	カリウム	リ ン
100gあたり	320kcal	0.4g	0.2g	90.7g	67.6g	23.1g	2.8g	1400mg	25mg
1包(3g)あたり	9.6kcal	0.01g	0.01g	2.72g	2.03g	0.69g	0.084g	42mg	0.75mg

原材料名

澱粉分解物(国内製造)／増粘剤(増粘多糖類、CMC-Na)、塩化K、pH調整剤

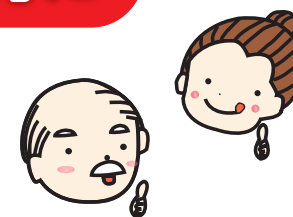
メディファイン®

とろみ調整食品

トロミナール®

飲みやすいトロミがつく

飲み込みを気にされている方に



ダマに
なりにくい

おいしさ
そのまま

時間・温度にも
安定なトロミ

経済的

LINE UP



3.3kg



2kg



800g



400g



スティック 3g×50包



■製造者

株式会社 ファイン

〒532-0003 大阪市淀川区宮原3丁目5番36号

お客様窓口 ☎0120-056-356 月～金(祝日を除く)AM9:00～PM6:00

ファインHP corp.fine-kagaku.co.jp

メディファインHP www.medifine.jp

K202605

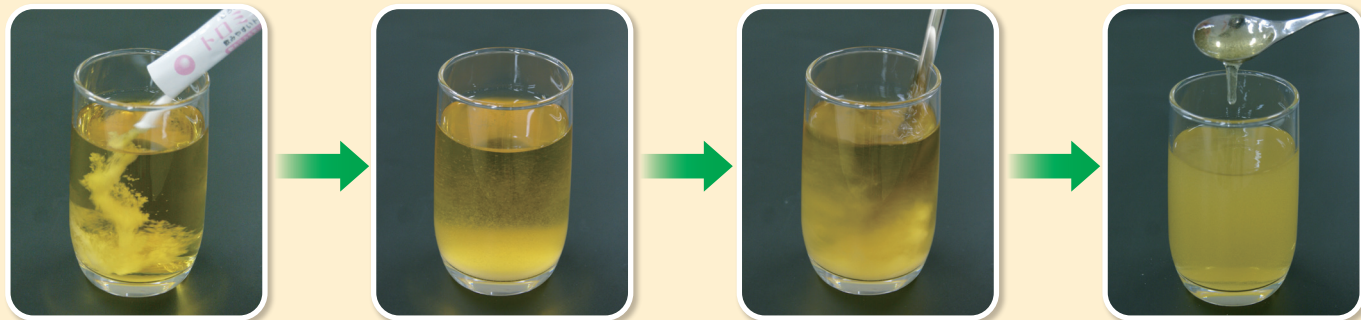
とろみ調整食品 トロミナール®

「いつまでも食事は目で楽しみ、おいしく食べたい。」

色や味を変えることなく、飲み込みやすいトロミがつくトロミナールはこうした願いをサポートします。毎日使うものだから、誰でも簡単にトロミをつけられることにもこだわりました。

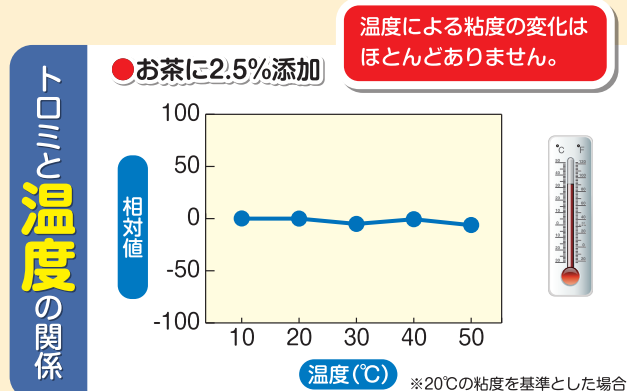
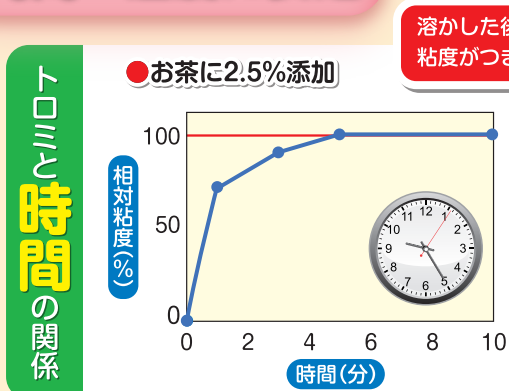
ダマになりにくく、使いやすい

ダマになりにくいので、誰でも簡単にトロミをつけられます。



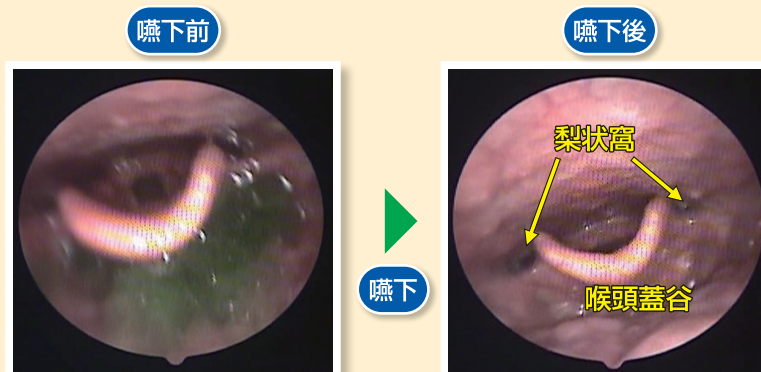
200mlのお茶(20℃)に3gのトロミナールを入れ、数秒放置してからかき混ぜても、ダマにならずにトロミがつきます。

時間・温度に安定



トロミナールを使った嚥下内視鏡検査

市販の緑茶に濃いとろみになるようにトロミナールを添加し、約30秒攪拌後、30分静置したものをサンプルとした。なお、視認し易くするために食用色素(緑)を適量添加した。
被験者(健康者)に約11ccのサンプルを摂取させ、内視鏡により嚥下状態の確認を行った。
内視鏡の撮影は、大阪大学歯学部附属病院にて実施した。



嚥下後、喉頭蓋谷および梨状窩への残留は見られませんでした。

ファインバイオサイエンス研究所調べ 大阪大学歯学部附属病院 顎口腔機能治療部 野原幹司先生 監修

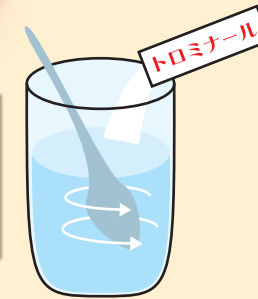
おいしさそのまま

無味無臭で、透明性が高いため、食品本来のおいしさを損ないません。

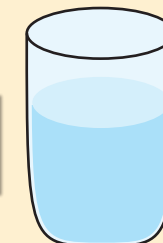


ご使用方法

①トロミをつけたい食品をかき混ぜながらトロミナールを加えてください。



②通常、加えてから2～3分でトロミがついてきます。



③トロミや温度を確認してからお召し上がりください。



ご使用のポイント

- 最初からトロミのあるものや特に熱いものは、ダマがでやすいので注意してかき混ぜてください。
- トロミがつきにくい食品の場合、そのまま室温で10分程度放置し、再度よくかき混ぜてください。
- トロミがつきすぎた場合は同じ飲み物を加えて調整してください。また、トロミが足りない場合は濃いめに作ったものを混ぜて調整してください。



- 加える食品の種類や温度、量によってトロミの状態に差が生じる場合があります。お召し上がりの前に必ずトロミの状態を確認してください。

- ミキサー食に使用する場合はトロミナールも一緒にミキシングしてください。



トロミの目安(100mlあたり)

加える飲料の種類	トロミのイメージ		
	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
水	1.0g	1.5g	2.5g
お茶	1.0g	1.5g	2.5g
オレンジジュース(果汁100%)	1.0g	1.5g	2.5g
牛乳	1.0g	1.5g	2.5g
アイソトニック飲料	1.0g	1.5g	2.5g
味噌汁(40℃)	1.0g	1.5g	2.5g