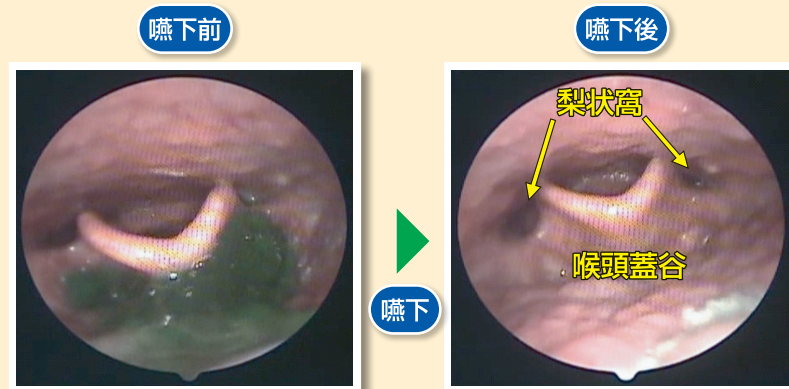


トロミナール Plus を 使った嚥下内視鏡検査

市販の緑茶に濃いトロミの粘度になるようにトロミナール Plus 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（健常者）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

商 品			
商 品 名	トロミナールPlus 2kg	トロミナールPlus 1kg	トロミナールPlus スティック2g×50包
入 数	2kg×4袋／ケース	1kg×8袋／ケース	2g×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	一糖 質	一食物繊維	食塩相当量	カリウム	リ ン
100g当たり	264kcal	0.8g	1.0g	83.0g	42.8g	40.2g	5.6g	1600mg	87mg
1包(2g)当たり	5.3kcal	0.02g	0.02g	1.7g	0.9g	0.8g	0.11g	32mg	1.74mg

原材料名

澱粉分解物(国内製造)/増粘剤(増粘多糖類、アルギン酸Na)、塩化K、pH調整剤



■製造者
株式会社 ファイン
〒533-0021 大阪市東淀川区下新庄5丁目7番8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

F202603



とろみ調整食品

トロミナール Plus⁺

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

少量添加

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



2kg



1kg



スティック 2g×50包

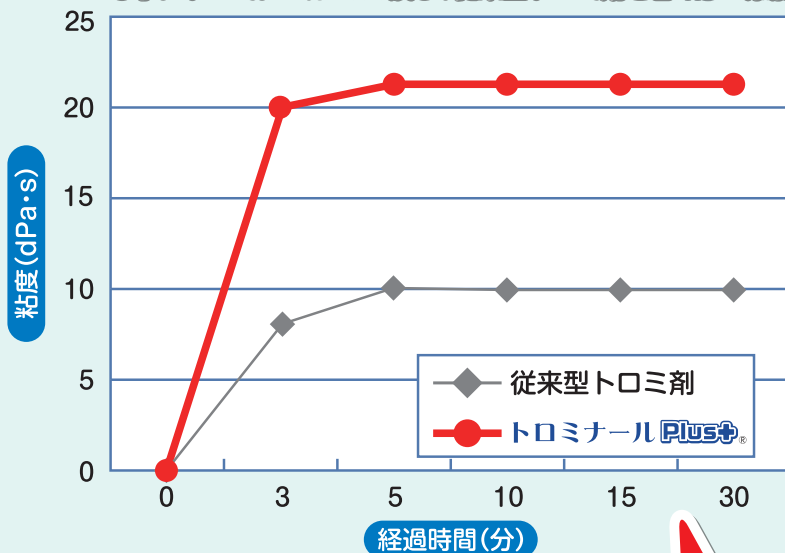
とろみ調整食品 トロミナール Plus⁺

毎日使うものだから、おいしさそのまま、少量でのトロミづけにこだわりました。

少量でしっかりとしたトロミづけ

従来型トロミ剤との粘度比較

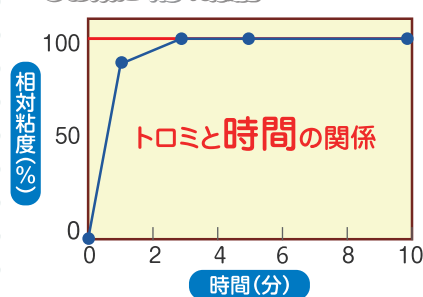
●水にトロミナールPlus及び、従来型トロミ剤を各1.5%添加



少量添加でしっかりトロミがつきます。

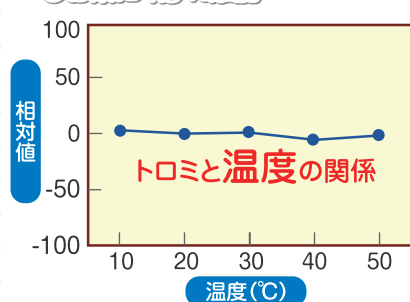
時間・温度に安定

●お茶に1.5%添加



一度ついたトロミは時間が経過しても安定です。

●お茶に1.5%添加



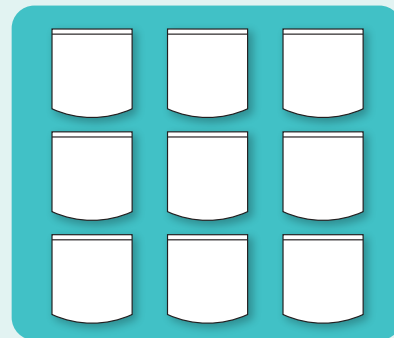
温度による粘度の変化はほとんどありません。

経済的

購入量

●これまで9袋使用の場合

従来型トロミ剤



1kg×9袋

トロミナール Plus⁺

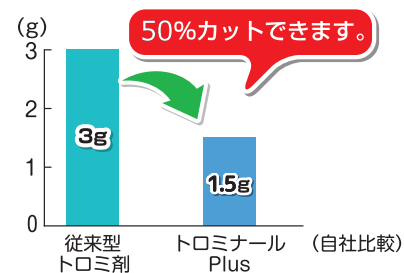


1kg×4.5袋



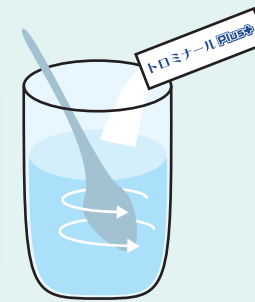
使用量

●水に濃いとろみをつける場合の添加量

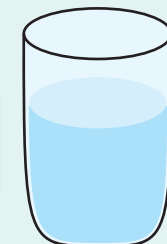


ご使用方法

①トロミをつけたい食品をかき混ぜながら一気にトロミナールPlus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、ダマができ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Plusも一緒にミキシングしてください。



トロミの目安(100ml当たり)

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	0.6g	1.0g	1.5g
お茶	0.6g	1.0g	1.5g
100% オレンジジュース	0.6g	1.0g	1.5g
牛乳	0.6g	1.0g	1.5g
アイソトニック飲料	0.6g	1.0g	1.5g
味噌汁(40℃)	0.6g	1.0g	1.5g

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になります。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。
- 開封後は涼しい場所に保管し、なるべくお早めにご使用ください。
- 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。
- 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。
- 介護や介助の必要な方、お子様の手の届かないところに保管してください。
- 食事介助を必要とする方が召し上がる際は、介助者は確実に飲み込むまで様子を見守ってください。
- 本製品を使用することで誤嚥を確実に防ぐことができるものではありません。
- 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。