

おかゆ調整食品

食べやすく おかゆでケアする

# おかゆケアスルー

離水に配慮した  
おかゆに  
食べやすく調整

べたつきや  
かたさを  
食べやすく調整

温かいおかゆも  
冷たいおかゆも  
食べやすく調整

画像はイメージです



## 特長

- 唾液による影響を抑え、離水に配慮したおかゆに調整できます。
- おかゆのべたつきやかたさを調整できます。
- 温かいおかゆや冷たいおかゆも、温度を気にせず調整できます。

# おかゆでこんなお困りごとはありませんか？

おかゆの  
「離水」

ムセ・誤嚥のリスクがあります



シャバシャバおかゆ

- 唾液による離水
- 固くなったお粥をやわらかくするための加水

おかゆの  
「べたつき」

食べにくい・窒息のリスクがあります



ぼったりおかゆ

- 温度が下がることによるべたつき
- お粥の粒が吸水し、おねばのべたつきが増す

(画像はイメージです)

おかゆ調整食品

## おかゆケアスルーで



1

唾液による影響を抑え、  
離水に配慮したおかゆに調整できます。

2

おかゆのべたつきやかたさを  
調整できます。

3

温かいおかゆや冷たいおかゆも、  
時間や温度を気にせず調整できます。

### 使用例

(画像はイメージです)



おかゆケアスルーで調整した全粥



おかゆケアスルーで調整した全粥  
(ねり梅添え)



おかゆケアスルーで調整した全粥  
(のり佃煮添え)

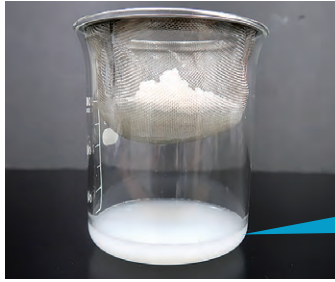


おかゆケアスルーで調整したたまご粥

(全粥だけでなく、塩味のある味付粥にも使用できます。)

1

## 「離水」の改善



全粥に  
アミラーゼを添加

離水  
45.6g  
(全体量の約45%)



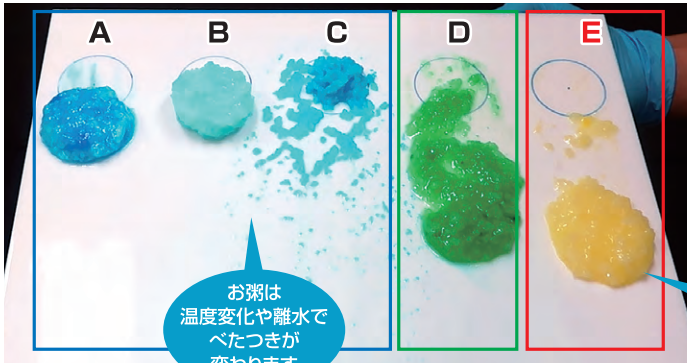
おかゆケアスルーで  
調整した粥に  
アミラーゼを添加

離水  
0g

【方法】65℃に60分間保温した全粥100g、同様の全粥100gを1.0%のおかゆケアスルーで調整したお粥、それぞれにαアミラーゼ10U\*を添加し37℃に保温し30分後の離水を観察した。  
\*U:酵素活性の単位

2

## 「べたつき」の改善



A 炊きたての粥 B 冷えた粥(5℃) C 離水した粥

D とろみ剤(約1%)とアミラーゼ製剤(約0.4%)で調整した粥

E おかゆケアスルー(1.5%)で調整した粥

【方法】アクリル板に水に浸漬したセロファンフィルムを張り親水面を作った。水平のアクリル板の上に20gの試料を置き、アクリル板を徐々に30度～40度傾斜させ、各試料のすべる様子を観察した。

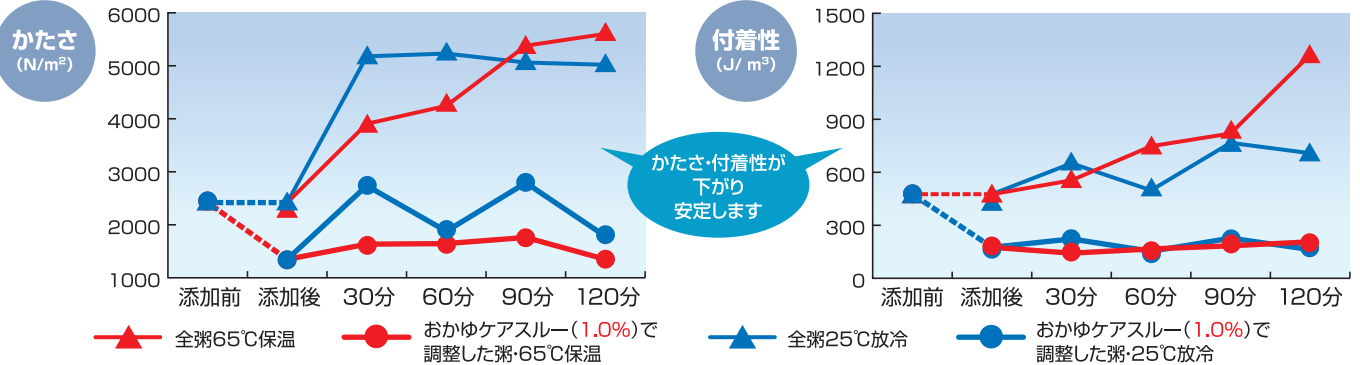
※A、B以外は65℃で60分保温後、Bは5℃で60分保冷後

お粥は  
温度変化や離水で  
べたつきが  
変わります

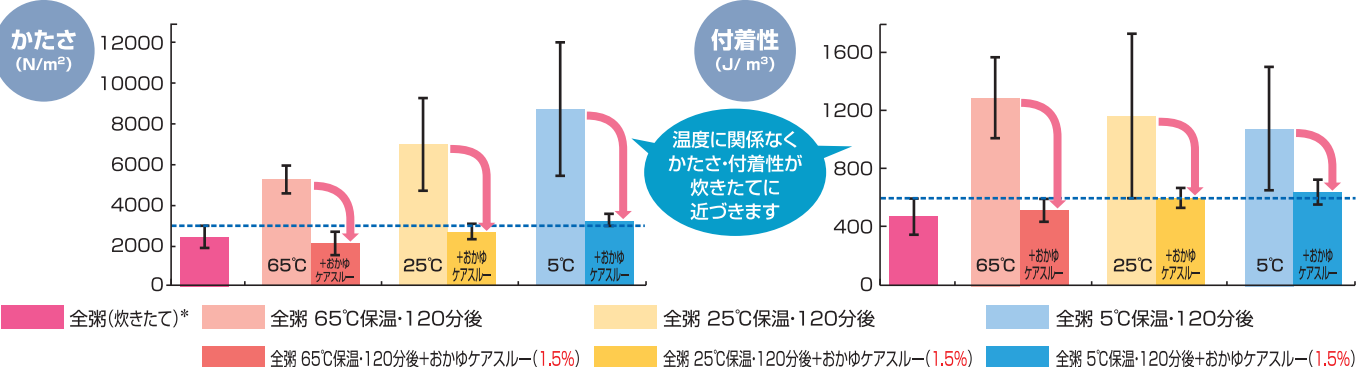
EはDより  
べたつきが少なく  
まとまりよく  
すべりました

3

## 「時間・温度による変化」の改善



試験方法:「炊きたてのお粥」および「おかゆケアスルー(1.0%)で調整した炊きたてのお粥」それぞれを、65℃および25℃の恒温器に入れ測定  
測定機器:株式会社山電製RE-3305型レオメーター  
測定項目:硬度、凝集性、付着性  
測定条件:プランジャー径:20mm(円筒形)、圧縮速度10mm/秒  
測定試料:検体厚15mm、n=3



試験方法:「炊きたてのお粥」[65℃、25℃、5℃の恒温機・恒温槽にて120分保温したお粥]および「同3温度帯で120分保温したお粥におかゆケアスルー(1.5%)を添加したお粥」をそれぞれ測定  
測定機器:株式会社山電製RE-3305型レオメーター  
測定項目:硬度、凝集性、付着性  
測定条件:プランジャー径:20mm(円筒形)、圧縮速度10mm/秒  
測定試料:検体厚15mm、n=6(\*のみn=3)

## 使用方法

### 粒のあるおかゆ(全粥)に対して

- ①おかゆに**おかゆケアスルー**をふりかけてください。(添加の目安量:おかゆ重量の1~1.5%\*)
- ②スプーンで、**お米の粒をつぶさないようにやさしく**20回ほどまぜてください。
- ③物性が安定するまで30秒ほど置いた後に召し上がってください。  
(長時間放置すると、酵素により甘味を感じ、ゆるい物性になりますのでご注意ください。)



### ミキサー粥に対して

おかゆに**おかゆケアスルー**をふりかけ、ミキサーで十分に攪拌してください。(添加の目安量:おかゆ重量の1.5~2%\*)

※数値は目安となりますので、召し上がる方の状態をみて添加量を調整してください。

## 使用量の目安

### ●計量の目安

15cc 大さじ	約4.5g
10cc 中さじ	約3g
5cc 小さじ	約1.5g

全粥重量 使用割合	100g	180g	200g	250g
1.0%	1g 小さじ2/3杯	1.8g 小さじ1杯強	2g 中さじ2/3杯	2.5g 中さじ1杯弱
1.5%	1.5g 小さじ1杯	2.7g 中さじ1杯弱	3g 中さじ1杯	3.75g 中さじ1杯強
2.0%	2g 中さじ2/3杯	3.6g 中さじ1杯強	4g 大さじ1杯弱	5g 大さじ1杯強

## 使用上の注意

- 本製品を粉のまま絶対に食べないでください。のどに詰まる恐れがあります。
- 本製品を入れすぎたものを召し上がると、のどに詰まる恐れがあります。
- 介護や介助が必要な方や、お子様の手の届かないところに保管してください。
- 本製品の粉を大量に吸入したり、目や皮膚に長時間接触しないようご注意ください。

- 飲み込む力には個人差がありますので、必要に応じてかかりつけの専門の医師、歯科医師、管理栄養士、薬剤師、言語聴覚士等にご相談の上適切にご使用ください。
- 本製品中の食物繊維の作用により、体調や体質によってはお腹がはったり、ゆるくなる場合があります。このような場合は専門の医師等にご相談ください。
- 本製品で調整したおかゆの状態は温度の変化、時間の経過により変化することがありますので、召し上がる前には必ずおかゆの状態を確認してください。
- 本製品で調整したおかゆを召し上がる場合は、温度を確認してから召し上がってください。
- いったん物性の調整を終えた状態で、後から本製品を加えるとダマになる場合があります。
- 本製品を添加する際、重湯とおかゆが分離しているとダマになりやすいため、大量に調理する場合は重湯とおかゆを十分にまぜてから添加してください。
- 食事介助が必要な方にご使用される際は、確実に飲み込むまで介助者は見守ってください。
- 開封後は、湿気が入らないように密閉してなるべくお早めにご使用ください。
- 本製品を使用することで、確実に誤嚥を防げるわけではありません。

## 栄養成分値(100g当たり)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	カリウム	リン	水分 4.3g
373kcal	0.8g	0.1g	92.2g	0.8g	449mg	35mg	

- 原材料名: デキストリン(国内製造)、食塩/増粘多糖類、酵素
- 保存方法: 直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください
- JANコード: 4987051993702
- 荷姿: 1kg×6袋/箱
- 賞味期限: 1年
- ITFコード: 0154987051993706

※諸般の事情により、予告なく価格、成分値、製品の仕様等が変更になる場合があります。

### ■お問い合わせ先

 **キッセイ薬品工業株式会社**  
**ヘルスケア事業部**

〒399-0711 長野県塩尻市片丘9637番地6  
ホームページ <https://healthcareinfo.kissei.co.jp/>

お客様相談センター  **0120-113-513** (土・日・祝日を除く 9:00~17:00)

### ■取り扱い店