

主な原材料

デキストリン、大豆油、中鎖脂肪酸油、大豆たんぱく、ポークゼラチン、難消化性デキストリン、酵母調整品、カゼインNa（乳由来）、クエン酸塩（Na、K）、乳化剤、安定剤（セルロース）

使用上の注意

- ◎静脈内等へは絶対に注入しないでください。
- ◎開封前によく振ってください。
- ◎通常は温めずにそのまま使用してください。冷たい場合、室温に戻してください。
- ◎加温する場合、パックをポリ袋に入れて、お湯で温めてください。
- ◎パックの漏れや膨張がみられるものは使用しないでください。
- ◎開封時に異味、異臭や凝固のあるものは使用しないでください。
- ◎内容成分が浮遊、沈殿することがありますが、品質には問題ありません。
- ◎使用時には水分の過不足が生じ、水分調整が必要になる場合がありますので、必要に応じて医師・栄養士等にご相談ください。
- ◎本品のみで長期間の栄養管理を行う場合、ビタミン、微量元素、電解質（ナトリウム、カリウム、塩素など）のバランスにご注意ください。年齢、体重、使用量、使用期間によっては過不足する場合がありますので、配合量を確認の上、医師、栄養士等にご相談ください。
- ◎下痢等が起きた時は、必要に応じて医師・栄養士等にご相談ください。
- ◎果汁等の酸性物質や食塩、制酸剤等との混合は、たんぱく質が固まる原因となる場合があります。
- ◎乳、大豆、ゼラチン由来の成分が含まれています。

取り扱い上の注意

- ◎室温で保存できますが、なるべく冷所に保管してください。
- ◎開封後は冷蔵庫に保存し、できるだけ早めにご使用ください。

栄養機能食品（亜鉛・銅）

- ◎亜鉛は、味覚を正常に保つのに必要とともに、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、たんぱく質・核酸の代謝に関与して、健康の維持に役立つ栄養素です。
- ◎銅は、赤血球の形成を助けるとともに、多くの体内酵素の正常な働きと骨の形成を助ける栄養素です。
- ◎本品の1日の摂取目安量は500ml（1,000kcal）です。
- ◎1日当たり（500ml）の栄養素等表示基準値に占める割合：亜鉛157%、銅133%
- ◎本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。
- ◎本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
- ◎乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。
- ◎亜鉛の摂りすぎは、銅の吸収を阻害するおそれがありますので、過剰摂取にならないよう注意してください。
- ◎食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

基礎数値

アイソカル 2K Neo (2.0kcal/ml)	200ml	1,000ml
熱量 (kcal)	400	2,000
水分量 (ml)	140	700
有効窒素量 (g)	1.9	9.6
NPC/N*	180	
必須アミノ酸/全アミノ酸	0.42	
Fischer 比	3.0	
電解質 (mEq/l)	Na ⁺ :104 K ⁺ :38 Ca ²⁺ :75 Mg ²⁺ :53 Cl ⁻ :28	
pH	6.8	
粘度 (mPa・s ²)	22	
浸透圧 (mOsm/l)* ³	460	

*1: 計算式から算出し、整数1の位を四捨五入
*2: mPa・s (ミリパスカル秒) = cP
*3: 浸透圧は3倍希釈にて測定

JANコード及び統一商品コード

	JANコード		統一商品コード
	製品	ケース	
200ml	4 987788 050709	4 987788 029873	788 029873
1,000ml	4 987788 050716	4 987788 029880	788 029880

包装及び賞味期間

- ◎包装：200ml (400kcal) ×20パック/ケース
1,000ml (2,000kcal) ×6パック/ケース
- ◎賞味期間：製造日より9ヶ月

2.0kcal/ml

「日本人の食事摂取基準」(2015年版)を参考にしております。

アイソカル[®] 2K Neo

高濃度液状栄養食

400kcal / 200ml (2.0kcal / ml)

NPC/N=180

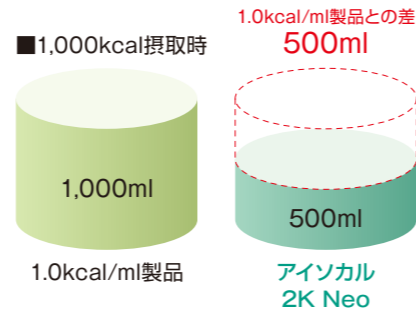
栄養機能食品（亜鉛・銅）



“アイソカル 2K Neo” の特徴

少量高エネルギー
(2.0kcal/ml)

- 1.0kcal/ml製品の1/2の量で同熱量供給可能
- 摂取時間の短縮
- 逆流性誤嚥への配慮
(胃のボリュームが小さな高齢者に)



原液で使用可能

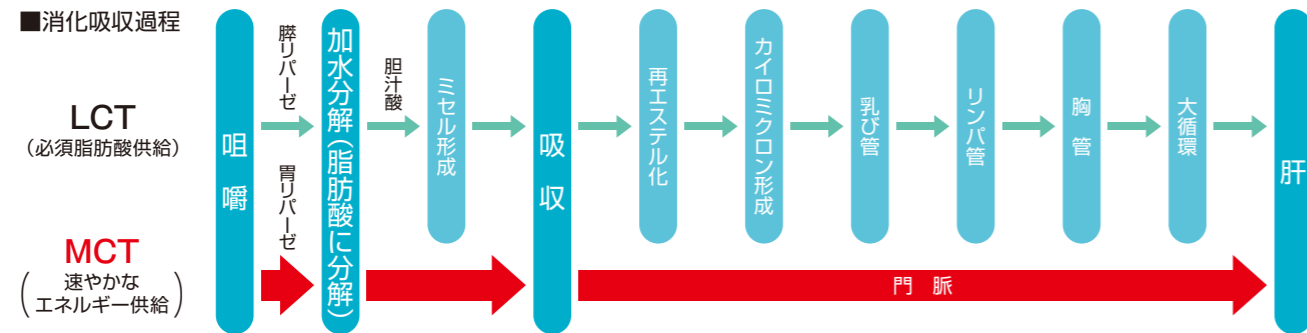
- 浸透圧460mOsm/l
 - 粘度 22mPa・s*1
- *1: ミリバスカ秒=cP

理想的
たんぱく質配合比

- 摂取たんぱく質の利用効率を追求
 - NPC/N (non-protein calorie/nitrogen) は、理想的*2な180*3
- *2: NPC/N: 生体内でたんぱく質が有効に利用されるために必要な熱量を示す指標です。窒素1gに対する熱量を指し、150~200kcal/Nのとき、アミノ酸利用率が最も良いとされています。
*3: 計算式から算出し、整数1の位を四捨五入

高MCT*4
(中鎖脂肪酸油)

- 速やかな消化吸収 (LCTの3~4倍)
 - 速やかなエネルギーの補給による、たんぱく質の節約効果
- *4: 中鎖脂肪酸トリグリセリド (MCT) : 長鎖脂肪酸トリグリセリド (LCT) と異なる消化吸収過程から、LCTに比べ3~4倍速く消化吸収されて肝臓で速やかにエネルギーとなるため、体内蓄積率の低い脂肪として知られており、臨床でも幅広く利用されています。脂肪組織内への貯蔵率は1%以下です*5。
*5: 岩佐幹恵, 岩佐正人, 小越章平. MCT乳剤について. JJPEN. 10 (2) 113-117 (1988)



ビタミン・ミネラル

- 1日1,000kcalの摂取で、「日本人の食事摂取基準 (2015年版)」*6の主要なビタミン・微量元素を補給*7
- *6: 「日本人の食事摂取基準 (2015年版)」70歳以上男性、女性
*7: Fe, Zn, I, Se, Cr, V.A, V.D, V.E, V.B1, V.B2, ナイアシン, V.B6, V.B12, 葉酸, パントテン酸, V.C

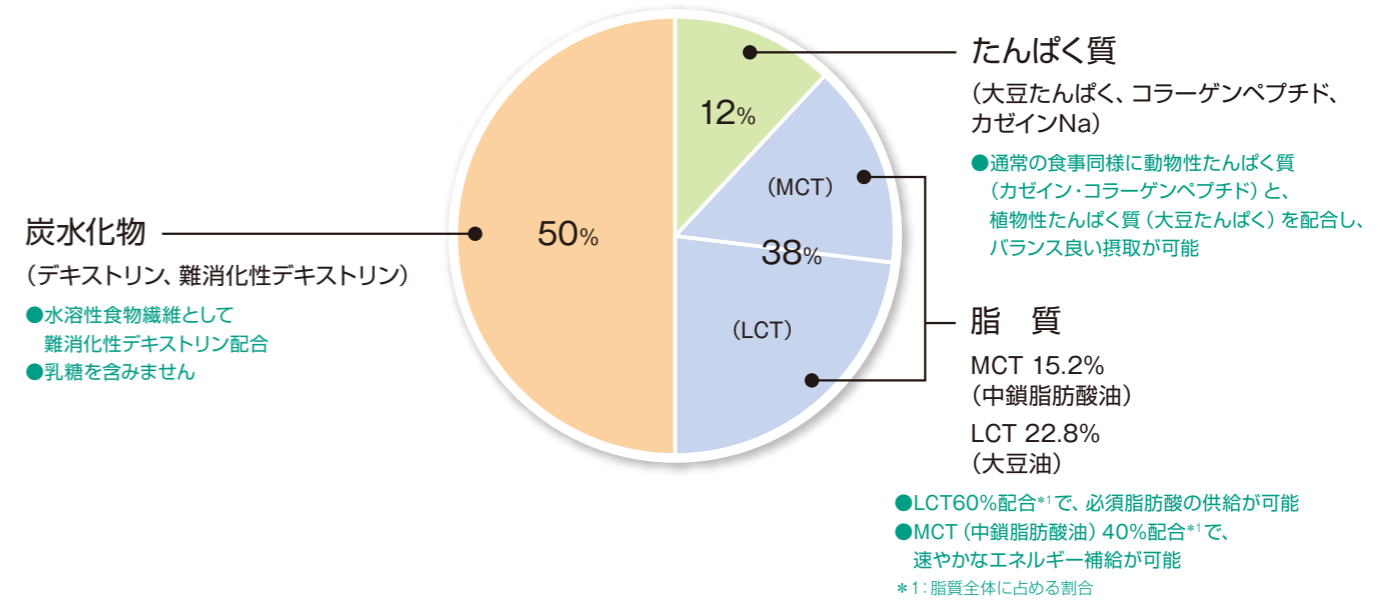
食物繊維

- 食物繊維 (難消化性デキストリン) : 4.0g (200mlあたり) を配合

乳糖ゼロ

- 乳糖を含みません

“アイソカル 2K Neo” の3大栄養素エネルギー比



栄養成分表

アイソカル 2K Neoの量		100kcal (50ml)	400kcal (200ml)	1,000kcal (500ml)		
熱量	kcal	100	400	1,000		
たんぱく質	g	3.0	12.0	30.0		
脂質	g	4.3	17.0	42.5		
糖質	g	12.0	47.8	119.5		
食物繊維	g	1.0	4.0	10.0		
ナトリウム (食塩相当量)	(mg) (g)	120 (0.31)	480 (1.22)	1,200 (3.05)		
水分	ml	35	140	350		
ミネラル	カリウム	mg	75	300	750	
	カルシウム	mg	75	300	750	
	マグネシウム	mg	32	128	320	
	リン	mg	60	240	600	
	鉄	mg	1.3	5.0	12.5	
	亜鉛	mg	1.1	4.4	11.0	
	銅	mg	0.08	0.32	0.80	
	マンガン	mg	0.02	0.06	0.15	
	ヨウ素	μg	20.0	80.0	200.0	
	セレン	μg	4.5	18.0	45.0	
	クロム	μg	1.0	4.0	10.0	
	モリブデン	μg	1.5	6.0	15.0	
	塩素	mg	50	200	500	
ビタミン	脂溶性	ビタミンA	μgRE	80	320	800
		ビタミンD	μg	0.6	2.4	6.0
		ビタミンE	mg	0.9	3.6	9.0
		ビタミンK	μg	5	20	50
		ビタミンB1	mg	0.20	0.80	2.00
	水溶性	ビタミンB2	mg	0.23	0.92	2.30
		ナイアシン	mgNE*2	3.0	12.0	30.0
		ビタミンB6	mg	0.25	1.00	2.50
		ビタミンB12	μg	0.24	0.96	2.40
		葉酸	μg	25	100	250
パントテン酸	mg	1.3	5.2	13.0		
ビオチン	μg	0.4	1.6	4.0		
ビタミンC	mg	18	72	180		

■: 当社分析値 (2016年5月現在)

*2: ナイアシン当量