アイソカルサポート® とろみケア

※お茶を使用したイメージです。

主な原材料

グアーガム分解物（食物繊維）/増粘多糖類、グルコン酸ナトリウム、塩化マグネシウム

使用上の注意

◎飲み込む力や適切なトロミ具合には個人差があります。必要に応じて医師・栄養士等にご相談ください。
◎のどに詰まる恐れがありますので、粉末をそのまま口に入れないでください。
◎本品を一度に多量に加えたり、一度トロミをつけた食品に再度加えると、ダマが生じる場合があります。のどに詰まる恐れがありますので、ダマが生じた場合は必ず取り除いてください。
◎開封時に変色や異味、異臭のあるもの及び固まっているものは使用しないでください。
◎袋が破損、粉漏れしている場合、使用しないでください。
◎トロミをつける食品や温度によって、トロミのつき具合は異なります。召し上がる前に必ずトロミの状態を確認してください。
◎食事介助が必要な方に使用される場合は、介助者が飲み込みの様子を見守ってください。
◎おなかの調子が気になる時は、必要に応じて医師・栄養士等にご相談ください。

取り扱い上の注意

◎高温、多湿を避け、室温にて保存してください。
◎開封後は吸湿しやすいので、できるだけ早めにご使用ください。

包装及び賞味期間

包　　装：(3gx25本) x 18箱入/ケース
　　500g x 6袋/ケース
賞味期間：12ヶ月

栄養成分表

			1本(3g)	100g
熱量		kcal	2.2-8.3	73-277
たんぱく質		g	0-0.08	0-2.7
脂質		g	0	0
炭水化物		g	2.5	83.3
糖質		g	0-0.85	0-28.3
食物繊維		g	2.3	76.7
食塩相当量		g	0.14	4.7
ミネラル	カリウム	mg	8.9	295
	リン	mg	3.7	123

JANコード及び統一商品コード

	JANコード		統一商品コード	ITF
	製品	ケース		
3gx25本x18	4987788 05076 1	4987788 51095 1	788 51095 1	1 4987788 05076 8
500gx6	4987788 05077 8	4987788 51096 8	788 51096 8	1 4987788 05077 5

アイソカルサポート®シリーズ

食物繊維含有食品
アイソカルサポート® ファイバー

グアーガム分解物（PHGG）配合
5.2g/1包（7.2g）

飲料や料理にまぜる
食物繊維

7.2g×30包

800g

2018年3月発行

Nestlé HealthScience

ネスレ日本株式会社
ネスレ ヘルスサイエンス カンパニー
〒140-0002 東京都品川区東品川 2-2-20
http://www.nestlehealthscience.jp/

A0080-01

ユニバーサルデザインフード とろみ調整
とろみ調整食品

アイソカルサポート®
ISOCAL® Support
とろみケア

業界初※食物繊維PHGG配合のとろみ調整食品ですっきりをサポート

※とろみ調整食品原材料調査　当社調べ（2018年2月現在）

食物繊維
グアーガム
分解物（PHGG）
配合

簡単に
安定した
とろみ

さまざまな
飲料へ
おいしさ
そのまま

3g×25本

500g

※お茶を使用したイメージです。

Nestlé HealthScience

アイソカルサポート ISOCAL Support

とろみケア

業界初※食物繊維PHGG配合のとろみ調整食品

※とろみ調整食品原材料調査　当社調べ（2018年2月現在）

“アイソカルサポート® とろみケア”の3つのこだわり

※お茶を使用したイメージです。

こだわり1 食物繊維配合

水溶性食物繊維配合　2.3g/1本(3g)　※含 グアーガム分解物（PHGG）1.3g/1本(3g)

グアーガム分解物（PHGG）とは

インド・パキスタン地方で栽培されている「グアー豆」を精製してできる食物繊維です。酵素処理によって粘度を低下させて食品加工性を向上したのが「グアーガム分解物」（PHGG）です。

食物繊維の発酵率に注目

食物繊維の目標摂取量

- ●成人男性: 20g以上/日
- ●成人女性: 18g以上/日

出典:「日本人の食事摂取基準（2015年版）」18-69歳

食物繊維のエネルギー

食物繊維素材	エネルギー換算係数	発酵・分解率
グアーガム加水分解物　等	2kcal/g	75%以上
難消化性デキストリン　等	1kcal/g	25%以上75%未満
ポリデキストロース　等	0kcal/g	25%未満

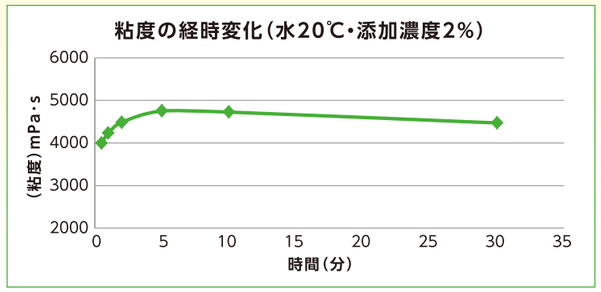
高 発酵性 低

出典:日本食品分析センターnews:No.34 Jul. 2003

こだわり2 簡単に安定したとろみ

- ・飲料や食品に加えかき混ぜるだけ
- ・時間が経過しても安定したとろみの実現

■水におけるとろみのつきやすさ

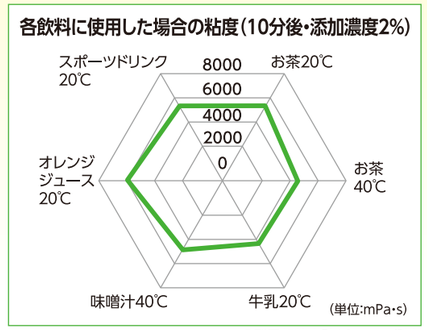


※B型回転粘度計12rpmで測定

こだわり3 毎食のさまざまな飲料へおいしさそのまま

- ・牛乳や味噌汁などにも対応
- ・味や色を変えずにとろみづけ

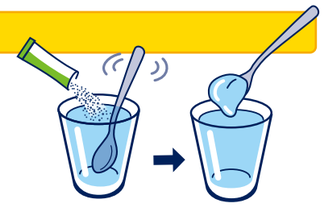
■さまざまな飲料へのとろみのつき方



※B型回転粘度計12rpmで測定

使用方法

①水・お茶等とろみをつけたい食品をかき混ぜながら、「アイソカルサポート® とろみケア」をすばやく加え、そのまま30秒ほどよくかき混ぜてください。
②溶かしてから30秒～2分でとろみがつきます。
③とろみの状態を確認してから、お召し上がりください。



とろみの目安

■各食品100mlあたりの使用量の目安

トロミの強さ	✚✚✚✚	✚✚✚✚	✚✚✚✚
トロミのイメージ	フレンチドレッシング状	とんかつソース状	ケチャップ状
水／お茶(20℃・40℃)／牛乳(20℃)／味噌汁(40℃)／オレンジジュース(20℃)／スポーツドリンク(20℃)	1g	2g	3g

スプーン1杯あたりの目安量

小さじ（5ml）	約1.5g
中さじ（10ml）	約3g
大さじ（15ml）	約4.5g

※市販の計量スプーンは、容量にばらつきがあることがあります。

使用上のポイント

・とろみが強すぎる場合
同じ食品を加えることによって薄めることができます。

・とろみが足りない場合
強めにとろみをつけた同じ食品を混ぜることによって調整することができます。

・濃厚流動食やたんぱく質量の多い液体は、とろみがつくのに時間がかかります。
・キザミ食等に使う場合
水やお湯でとろみを別に作って加えます。
・ミキサー食等に使う場合
本品と食材を一緒にミキサーにかけます。