

主な原材料

デキストリン、中鎖脂肪酸油、大豆油、なたね油、大豆たんぱく、難消化性デキストリン、酵母調整品、食用油脂加工品/カゼインNa (乳由来)、クエン酸塩 (Na、K)、乳化剤

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、未開栓のまま、お湯で温めてください。
- ◎容器のまま電子レンジで加熱しないでください。
- ◎容器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。
- ◎下痢等が起きた場合、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。
- ◎本容器は使い捨て (ディスポーザブル) です。
- ◎本容器は落下・衝撃等により破損しやすいため、保管取り扱いには十分ご注意ください。
- ◎開封時及び開封後に容器を強くつかむと内容液が飛び出しますので、容器と飲用口のつなぎ目の固い部分を持って扱ってください。
- ◎開封後のキャップは、栓として再利用できませんので廃棄してください。
- ◎容器の角で手や指等を傷つけないよう、ご注意ください。
- ◎ジッパー開封後、逆さや横置きにすると内容液が漏れることがありますので、ご注意ください。また、ジッパーが完全に閉まっているか、ご確認ください。
- ◎乳、大豆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。
- ◎開封後はすぐにご使用ください。

基礎数値

アインカル Bag2K (2.0kcal/ml)	150ml	200ml	250ml
エネルギー (kcal)	300	400	500
水分量 (ml)	105	140	175
有効窒素量 (g)	1.7	2.3	2.9
NPC/N*1	150		
必須アミノ酸 / 全アミノ酸	0.44		
Fischer 比	3.0		
電解質 (mEq/l)	Na ⁺ : 131 K ⁺ : 41 Ca ²⁺ : 75 Mg ²⁺ : 53 Cl ⁻ : 28		
pH	6.5		
粘度 (mPa・s*)	40		
浸透圧 (mOsm/l)*3	480		

*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	
150ml	4 987788 050822	4 987788 029453	788 029453
200ml	4 987788 050808	4 987788 029392	788 029392
250ml	4 987788 050815	4 987788 029408	788 029408

包装及び賞味期間

- ◎包装: 150ml (300kcal) × 18/バッグ/ケース
200ml (400kcal) × 18/バッグ/ケース
250ml (500kcal) × 18/バッグ/ケース
- ◎賞味期間: 製造日より6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。

アインカル® Bag2K

2.0kcal/ml 高濃度バッグタイプ

高濃度液状栄養食



300kcal/150ml



400kcal/200ml



500kcal/250ml

少量高エネルギー
(2.0kcal/ml)

理想的な
たんぱく質配合比
(NPC/N=150)

衛生面に配慮
(バッグタイプ吊り下げ式)

“アイソカル Bag2K” 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
- 高齢者の摂食ボリュームに配慮



原液で使用可能

- 浸透圧 480mOsm/l
- 粘度 40mPa・s*1

*1: ミリバスカル秒=cP

衛生面に配慮

- バッグタイプ吊り下げ式
- チューブ接続口付属（イージージョイント）

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)*2 は理想的な150*3

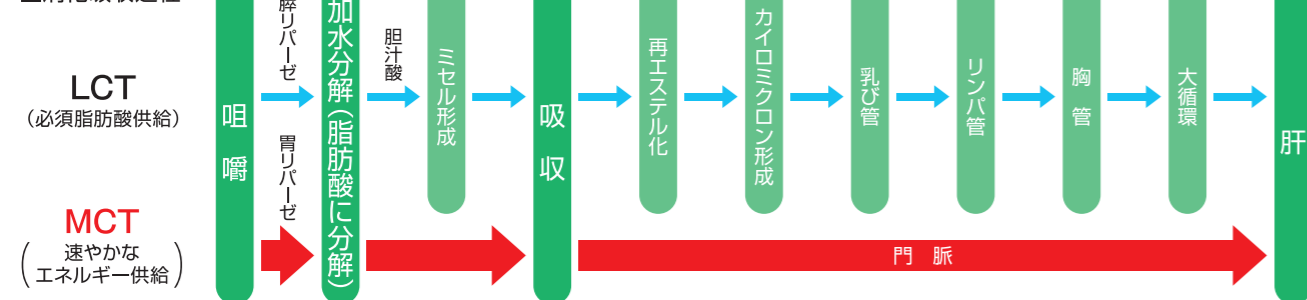
*2: NPC/N: 生体内でたんぱく質が有効に利用されるために必要な熱量を示す指標です。

*3: 計算式から算出し、整数1の位を四捨五入

高MCT
(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

■消化吸収過程



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）」*4の主要なビタミン・微量元素を補給*5
- ナトリウム配合（食塩相当量3.8g/1,000kcal）

*4: 「日本人の食事摂取基準（2015年版）」70歳以上男性、女性

*5: Ca、Mg、Fe、Zn、Cu、Mn、Se、Cr、Mo、I、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、ピオチン、V.C

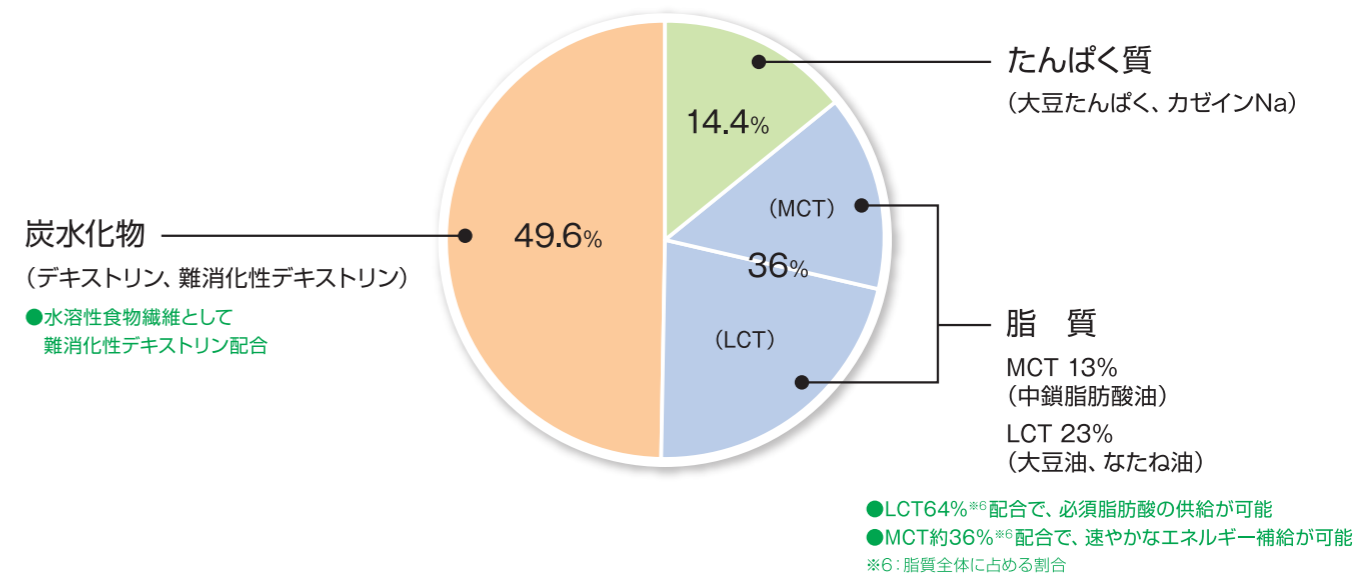
食物繊維

- 難消化性デキストリン配合：1.0g/100kcal

乳糖ゼロ

- 乳糖を含みません

“アイソカル Bag2K” の3大栄養素エネルギー



栄養成分表

アイソカル Bag2Kの量		100kcal (50ml)	300kcal (150ml)	400kcal (200ml)	500kcal (250ml)	1,000kcal (500ml)		
熱量	kcal	100	300	400	500	1,000		
たんぱく質	g	3.6	10.8	14.4	18.0	36.0		
脂質	g	4.0	12.0	16.0	20.0	40.0		
糖質	g	11.9	35.7	47.6	59.5	119.0		
食物繊維	g	1.0	3.0	4.0	5.0	10.0		
ナトリウム (食塩相当量)	mg (g)	150 (0.38)	450 (1.14)	600 (1.52)	750 (1.90)	1,500 (3.80)		
水分	ml	35	105	140	175	350		
ミネラル	カリウム	mg	80	240	320	400	800	
	カルシウム	mg	75	225	300	375	750	
	マグネシウム	mg	32	96	128	160	320	
	リン	mg	75	225	300	375	750	
	鉄	mg	1.3	3.9	5.2	6.5	13.0	
	亜鉛	mg	1.1	3.3	4.4	5.5	11.0	
	銅	mg	0.09	0.27	0.36	0.45	0.90	
	マンガン	mg	0.40	1.20	1.60	2.00	4.00	
	セレン	μg	4.5	13.5	18.0	22.5	45.0	
	クロム	μg	3.3	9.9	13.2	16.5	33.0	
	モリブデン	μg	4.5	13.5	18.0	22.5	45.0	
	ヨウ素	μg	15.0	45.0	60.0	75.0	150.0	
	塩素	mg	50	150	200	250	500	
	ビタミン	脂溶性	ビタミンA	μgRE	80	240	320	400
ビタミンD			μg	1.0	3.0	4.0	5.0	10.0
ビタミンE			mg	1.0	3.0	4.0	5.0	10.0
ビタミンK			μg	9	27	36	45	90
水溶性		ビタミンB1	mg	0.15	0.45	0.60	0.75	1.50
		ビタミンB2	mg	0.23	0.69	0.92	1.15	2.30
		ナイアシン	mgNE*7	4.0	12.0	16.0	20.0	40.0
		ビタミンB6	mg	0.30	0.90	1.20	1.50	3.00
		ビタミンB12	μg	0.30	0.90	1.20	1.50	3.00
		葉酸	μg	25	75	100	125	250
パントテン酸	mg	1.3	3.9	5.2	6.5	13.0		
ピオチン	μg	5.0	15.0	20.0	25.0	50.0		
ビタミンC	mg	18	54	72	90	180		

□: 当社分析値 (2018年11月現在)

*7: ナイアシン当量