

使いやすさを重視するなら

# とろみ状酸性下増粘タイプ

## リカバリーニュートリート BeSolid300/400/500

酸性下で増粘し、  
とろみ状流動食の課題を解決します。

たんぱく質補給に配慮し、コラーゲンペプチド、乳酸菌も配合。必要栄養量によって選べる3タイプ。組み合わせ次第で、柔軟な栄養管理が可能です。



リカバリーニュートリート BeSolid300 (300kcal/200gタイプ) | リカバリーニュートリート BeSolid400 (400kcal/267gタイプ) | リカバリーニュートリート BeSolid500 (500kcal/333gタイプ)

### 状況に応じた組み合わせが可能です (一日の使用パターン(例))

エネルギー (kcal)	朝	昼	夕	水分 (g)	たんぱく質 (g)	食塩相当量 (g)
900	300	300	300	378	45	4.2
1,000	300	400	300	420	50	4.6
1,000	500	口からのお食事	500	420	50	4.6
1,100	300	400	400	462	55	5.0
1,200	400	400	400	504	60	5.4

	BeSolid300	BeSolid400	BeSolid500
比重	1.13		
粘度 (20℃)* *B型粘度計による測定	3,000mPa・s(12rpm)・6,000mPa・s(6rpm)		
pH	6.2		
内容量・包装	200g×16パック/ケース (アダプタ6個入り)	267g×16パック/ケース (アダプタ6個入り)	333g×16パック/ケース (アダプタ6個入り)

- 味：キャラメルココア風味
- 賞味期限：製造日より210日
- 保存方法：常温・暗所
- 原材料名：デキストリン(国内製造)、植物油、コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む)、グアーガム分解物、ドロマイト、食塩、乾燥酵母、ブドウ糖、V.K2含有粉末油(乳成分・大豆を含む)、乳酸菌/カゼインNa、安定剤(加工デンプン)、塩化K、クエン酸Na、ゲル化剤(増粘多糖類)、リン酸Na、香料、リン酸Ca、乳化剤、V.C、ピロリン酸Na、ヒスチジン、トリプトファン、ピロリン酸第二鉄、V.E、V.A、ナイアシン、パントテン酸Ca、V.D、V.B1、V.B2、V.B6、葉酸、V.B12

【使用上の注意】 ●本品には乳成分、ゼラチン、大豆が原材料の一部に含まれております。●静脈内へは絶対に注入しないでください。●容器に漏れ・膨張・破損が見られるもの、開封時に色・におい・味等に異常のあるものは使用しないでください。●内容物が部分的に褐色になることがあります、品質に問題はありません。●室温で保存できますが、凍結や直射日光を避け、なるべく冷暗所に保管してください。●開封後はキャップを閉めて冷蔵庫に保存し、お早めにご使用ください。  
※表内では製品名を「BeSolid300/400/500」の通称で記載しています。

### 栄養成分表示

	BeSolid300	BeSolid400	BeSolid500	100kcal当たり
	1パック200g当たり	1パック267g当たり	1パック333g当たり	
エネルギー	300 kcal	400 kcal	500 kcal	100 kcal
たんぱく質	15 g	20 g	25 g	5 g
脂質	7.2 g	9.6 g	12.0 g	2.4 g
炭水化物	46.2 g	61.6 g	77.0 g	15.4 g
糖質	41.7 g	55.6 g	69.5 g	13.9 g
食物繊維	4.5 g	6.0 g	7.5 g	1.5 g
食塩相当量	1.4 g	1.8 g	2.3 g	0.5 g
ナトリウム	540 mg	720 mg	900 mg	180 mg
カリウム	465 mg	620 mg	775 mg	155 mg
カルシウム	240 mg	320 mg	400 mg	80 mg
マグネシウム	99 mg	132 mg	165 mg	33 mg
リン	300 mg	400 mg	500 mg	100 mg
鉄	4.5 mg	6.0 mg	7.5 mg	1.5 mg
亜鉛	4.5 mg	6.0 mg	7.5 mg	1.5 mg
銅	0.42 mg	0.56 mg	0.70 mg	0.14 mg
マンガン	1.35 mg	1.80 mg	2.25 mg	0.45 mg
ヨウ素	51 μg	68 μg	85 μg	17 μg
セレン	13.5 μg	18.0 μg	22.5 μg	4.5 μg
クロム	10.5 μg	14.0 μg	17.5 μg	3.5 μg
モリブデン	33 μg	44 μg	55 μg	11 μg
ビタミンA	234 μg	312 μg	390 μg	78 μg
ビタミンD	3.0 μg	4.0 μg	5.0 μg	1.0 μg
ビタミンE	3.6 mg	4.8 mg	6.0 mg	1.2 mg
ビタミンK	30 μg	40 μg	50 μg	10 μg
ビタミンB1	0.66 mg	0.88 mg	1.10 mg	0.22 mg
ビタミンB2	0.69 mg	0.92 mg	1.15 mg	0.23 mg
ナイアシン	5.55 mg	7.40 mg	9.25 mg	1.85 mg
ビタミンB6	0.69 mg	0.92 mg	1.15 mg	0.23 mg
ビタミンB12	1.2 μg	1.6 μg	2.0 μg	0.4 μg
葉酸	84 μg	112 μg	140 μg	28 μg
パントテン酸	2.01 mg	2.68 mg	3.35 mg	0.67 mg
ピオチン	15 μg	20 μg	25 μg	5 μg
ビタミンC	69 mg	92 mg	115 mg	23 mg
水分	126 g	168 g	210 g	42 g
コラーゲンペプチド	3.9 g	5.2 g	6.5 g	1.3 g
塩素(クロル)	570 mg	760 mg	950 mg	190 mg
乳酸菌(加熱殺菌菌体): E.フェカリス(EF-2001)	2,000 億個	2,667 億個	3,333 億個	667 億個

### たんぱく質

- 100kcal当たり5g配合
- コラーゲンペプチドを100kcal当たり1,300mg(1.3g)配合

#### アミノ酸組成(分析例)

アミノ酸名	mg/製品100g
イソロイシン	331
ロイシン	602
リジン	488
メチオニン	177
シスチン	25
フェニルアラニン	328
チロシン	272
スレオニン	281
トリプトファン	84
バリン	416
ヒスチジン	169
アルギニン	327
アラニン	377
アスパラギン酸	517
グルタミン酸	1,500
グリシン	630
プロリン	913
セリン	400

- NPC/N=100
- アミノ酸スコア=100
- ※「アミノ酸評点パターン(学齢期前2-5歳)」(1985年FAO/WHO/UNU合同専門家協議会報告)を基準にして算出

### 脂質

- 100kcal当たり2.4g配合
- エネルギー効率の良い中鎖脂肪酸(MCT)を脂質の約12%配合

#### 脂肪酸組成(分析例)

脂肪酸名		%
デカン酸	C10:0	1.2
ラウリン酸	C12:0	10.5
ミリスチン酸	C14:0	4.4
パルミチン酸	C16:0	9.3
ステアリン酸	C18:0	2.5
オレイン酸	C18:1	45.0
リノール酸	C18:2(n-6)	21.0
α-リノレン酸	C18:3(n-3)	4.8
アラキジン酸	C20:0	0.4
イコセン酸	C20:1	0.6
ベヘン酸	C22:0	0.2
リグノセリン酸	C24:0	0.1

- S:M:P=1:1.5:1
- n-6:n-3=4.4:1

### 炭水化物

- グアーガム分解物を100kcal当たり1.5g配合

### ビタミン・ミネラル

- 900kcal/日程度での栄養管理を考慮し、ビタミン・ミネラルを配合
- ※参考:日本人の食事摂取基準(2020年版)

### エネルギー比率

