

とろみ調整食品

トロメリン[®]顆粒

TROMELIN[®]Gra.

温かいスープにも、冷たいジュースにも
混ぜるだけで“とろみ”の調整ができます。

特長

1. 温かいものにも冷たいものにも、混ぜるだけで簡単にとろみがつきます。
2. 溶けやすい顆粒状ですから、すぐにとろみがつきます。
3. 酸性の飲料、ミネラル飲料に対しても、安定したとろみが得られます。
4. とろみは時間がたっても固くなったり、柔らかくなったりすることはありません。
5. でんぷんとデキストリンを原料に使用していますので、消化しやすく
カロリー補給にも役立ちます。(製品1包8gあたり30kcalのエネルギーがあります。)



ロング
セラー

NÜTRI:

栄養成分表示 (100g 当たり)

エネルギー	378 kcal	炭水化物	93.6 g
たんぱく質	0.2 g	糖 質	93.6 g
脂 質	0 g	食物繊維	0 g
		食塩相当量	0.13 g

※ 最新の分析値に基づき、製品の栄養成分表示を順次変更しておりますが、しばらくの間、旧表示の場合があります。

原材料名

デキストリン (国内製造) / 加工デンプン

内容量・包装

- 8g 分包 …………… 8g×30包×6袋 / ケース
- 800g …………… 800g×6袋 / ケース
- 1kg …………… 1kg×2袋×4箱 / ケース

※ 800g、1kg には 1 袋につきスプーンが 1 本付いています。

賞味期限

製造日より2年

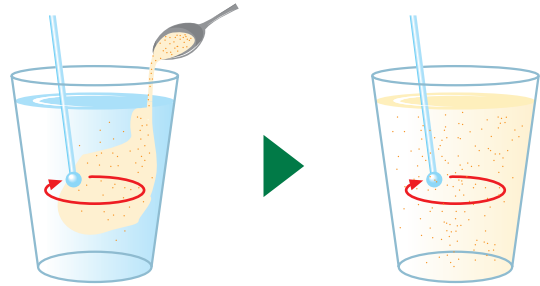
保存方法

直射日光、高温多湿を避ける

使用上の注意

- ①本品を使用することで確実に誤嚥が防げるものではありません。
- ②粉末をそのまま食べないでください。
- ③食べる方の状態に応じて適する“とろみ”の強さは異なります。
- ④本製品は小児や認知症の方の手に届かないところに保管してください。
- ⑤濃い飲料は“とろみ”をつけるのに時間がかかることがあります。
- ⑥唾液のついたスプーンなどを、トロメリン顆粒で“とろみ”を付けた食事に入れると、とろみがゆるくなることがあります。
- ⑦品質管理には万全を期しておりますが、内容物の色、味、においに異常が見られるものは使用しないでください。
- ⑧開封後は室温で保存し、直射日光と高温多湿を避けて、お早めにご使用ください。

使用方法



- ①飲み物や食べ物の種類によってとろみのつき方（強さ、時間）が異なりますので、下の表を目安にトロメリン顆粒を溶かしてください。
- ②飲料をかき混ぜながらトロメリン顆粒を少量ずつ加えてください。一度に多くの量を加えると溶けにくい場合があります。
- ③追加する場合にも少量ずつしっかり混ぜながら加えてください。

各種飲料への使用量の目安

とろみの程度	100mL あたりの目安量				
	水	牛乳	ジュース類	みそ汁	コンソメスープ
ポタージュ状	2.4g	2.4g	2.4g	4.7g	4.7g
ハチミツ状	4.7g	4.7g	4.7g	7.1g	7.1g
ジャム状	7.1g	7.1g	7.1g	9.4g	9.4g

大さじ (15cc) を用いる場合は、すりきり1杯は約 4.7 g です。あくまで目安になりますので利用者に応じて適切な量をご使用ください。

使用量あたりのエネルギーの目安

大さじの杯数	0.5	1	1.5	2
重量 (g)	2.4	4.7	7.1	9.4
エネルギー (kcal)	9.1	17.8	26.8	35.5

NÜTRI: ニュートリー株式会社

本社 / 〒510-0013 三重県四日市市富士町1-122

お問い合わせ先 TEL.0120-219-038 <https://www.nutri.co.jp>