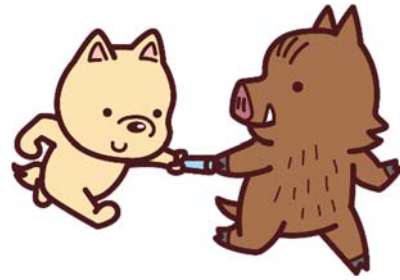


# 栄養科だより



2019年1月号

2018年も残すところわずかとなりました…

やい残したことは今年中に片付けて、新年を迎えたいですね！

さて、今月はとろみ調整食品(とろみ剤)について取り上げたいと思います。

先月号の最後にも少し触れましたが、とろみ調整食品は改良が進み、現在は機能的に優れたものになっています。

## ●とろみ調整食品(とろみ剤)の種類

大きく3つに分類されます。

分類	デンプン系 (第一世代)	グァーガム系 (第二世代)	キサンタンガム系 (第三世代)
発売時期	1991年ごろ～	1994年ごろ～	2000年ごろ～
主原料	デンプン、加工デンプン	植物の種子由来のグァーガム	微生物由来のキサンタンガム
特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ぼたっとしたとろみがつく。</li> <li>・とろみをつけるのに使用する量が多い。</li> <li>・唾液アミラーゼの影響で口に入れるとかたさが変わってしまう。</li> <li>・液体が白く濁ってしまう。</li> <li>・においや味に影響が出る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→とろっとしたとろみがつく。</li> <li>→少量でとろみがつく。</li> <li>→唾液の影響を受けにくい。</li> <li>・液体が黄色っぽくなってしまう。</li> <li>・においや味に影響が出る。</li> <li>・使用量が多くなるとべたつきが極端に増す。</li> <li>・経時変化が大きい。</li> <li>・温度によって粘度の発現がばらつく。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→するっとしたとろみがつく。</li> <li>・少量でとろみがつく。</li> <li>・唾液の影響を受けにくい。</li> <li>→液体が濁らずクリアである。</li> <li>→においや味が変わりにくい。</li> <li>→べたつきが少なく、まとまりがある。</li> <li>→経時変化が少ない</li> <li>・温度によって粘度の発現がばらつく。</li> </ul>
商品例	トロメリン顆粒 ムースアップ	ハイトロミール トロミアップエース	ネオハイトロミールⅢ つるりんこ Quickly 明治トロメイク SP ソフティア S

当院で採用

第一世代、第二世代、第三世代と後の世代ほど使いやすく改良されています。

現在はキサンタンガム系(第三世代)のとろみ調整食品が主流です。

当院で採用しているネオハイトロミールⅢもキサンタンガム系(第三世代)のとろみ調整食品です。

上記の表で示した通り、以前のものに比べて、おいしく、安全で、使いやすく改良されているので、

良い点を活かして安全なとろみ食を提供できるようにしていけたら良いですね！

