

この表では学会分類2021(とろみ)に基づいたとろみ調整食品の使用目安量をご案内いたします。患者様への指導、献立作成、調理など、実践の場でお役立てください。



個人のお客様もご自宅でのとろみつけの際、参考としてお使いください。

## 学会分類2021(とろみ)に基づく 使用目安量一覧 (水100mlあたり)

商品名	使用目安量 (g)	薄いとろみ 	中間のとろみ 	濃いとろみ 
トロミスマイル		0.6 ~ 1.2	1.2 ~ 2.0	2.0 ~ 3.1
トロミパワースマイル		0.5 ~ 1.0	1.0 ~ 1.6	1.6 ~ 2.4
トロミクリア		0.5 ~ 1.1	1.1 ~ 2.0	2.0 ~ 2.9
トロミアップパーフェクト		0.5 ~ 1.0	1.0 ~ 1.7	1.7 ~ 2.4
つるりんこ Quickly		0.8 ~ 1.6	1.6 ~ 2.6	2.6 ~ 3.3
トロミアップエース		0.5 ~ 1.1	1.1 ~ 2.0	2.0 ~ 3.2
ソフティアS		0.7 ~ 1.4	1.4 ~ 2.3	2.3 ~ 3.2
明治かんたんトロメイク		0.7 ~ 1.5	1.5 ~ 2.4	2.4 ~ 3.5
新スルーキング i		0.6 ~ 1.3	1.3 ~ 2.2	2.2 ~ 3.4
ネオハイトロミールⅢ		0.4 ~ 0.8	0.8 ~ 1.4	1.4 ~ 2.1
トロメリンV		0.6 ~ 0.9	0.9 ~ 1.4	1.4 ~ 1.9

- 県立広島大学 栢下淳教授 監修
- 測定方法・条件：とろみ調整食品を蒸留水(20°C±2.0°C)に添加し、3回/秒の速さで30秒間攪拌。その後、30分間設定温度20°Cでインキュベート。インキュベート終了後にコーンプレート型回転粘度計(設定温度20°C、ずり速度50s<sup>-1</sup>における1分後の粘度:学会分類、コーンアングル1°直径35mm)で粘度を測定。
- 使用量は飲料により異なりますのであくまでも参考としてください。また、各社の測定値と異なる場合がございます。
- とろみ調整食品の種類によって、粘度以外の特性(付着性等)が異なるため、使用に際しては、まず試飲していただくことをお願いいたします。
- 本表は商品の優劣を決定するものではありません。実際の使用量、使用方法は、医師、栄養士等の指導に従ってください。