

■標準組成表

		100kcal当たり		S 300K	S 400K	S 500K	H 400K	H 500K
		S	H					
容量	ml	116	400 78.6 500 76.1	348	464	580	314	381
エネルギー	kcal	100	100	300	400	500	400	500
たんぱく質	g	4.0	4.0	12.0	16.0	20.0	16.0	20.0
脂質	g	2.8	2.8	8.4	11.2	14.0	11.2	14.0
炭水化物	g	16.1	16.3	48.3	64.4	80.5	65.2	81.5
糖質	g	14.3	14.5	42.9	57.2	71.5	58.0	72.5
うちガラクトオリゴ糖 ^{*1}	g	0.4	0.4	1.2	1.6	2.0	1.6	2.0
食物繊維 ^{*2}	g	1.8	1.8	5.4	7.2	9.0	7.2	9.0
灰分	g	0.90	0.64	2.70	3.60	4.50	2.56	3.20
水分	g	100.0	400 62.5 500 60.0	300.0	400.0	500.0	250.0	300.0
カルニチン	mg	25.0	25.0	75.0	100.0	125.0	100.0	125.0
ビタミンA	μgRAE ^{*3}	114	114	342	456	570	456	570
ビタミンD	μg	0.75	0.75	2.25	3.00	3.75	3.00	3.75
ビタミンE	mg	4.5	4.5	13.5	18.0	22.5	18.0	22.5
ビタミンK	μg	7.5	7.5	22.5	30.0	37.5	30.0	37.5
ビタミンB ₁	mg	0.23	0.23	0.69	0.92	1.15	0.92	1.15
ビタミンB ₂	mg	0.30	0.30	0.90	1.20	1.50	1.20	1.50
ナイアシン	mgNE ^{*4}	3.4	3.4	10.2	13.6	17.0	13.6	17.0
ビタミンB ₆	mg	0.45	0.45	1.35	1.80	2.25	1.80	2.25
ビタミンB ₁₂	μg	0.90	0.90	2.70	3.60	4.50	3.60	4.50
葉酸	μg	40	40	120	160	200	160	200
ビオチン	μg	7.5	7.5	22.5	30.0	37.5	30.0	37.5
パントテン酸	mg	0.90	0.90	2.70	3.60	4.50	3.60	4.50
ビタミンC	mg	50	50	150	200	250	200	250
コリン ^{*5}	mg	29.4	18.5	88.3	117.7	147.1	74.1	92.6
ミネラル								
ナトリウム (食塩相当量)	mg g	197 (0.50)	100 (0.25)	591 (1.50)	788 (2.00)	985 (2.50)	400 (1.02)	500 (1.27)
カリウム	mg	100	100	300	400	500	400	500
カルシウム	mg	70	70	210	280	350	280	350
マグネシウム	mg	20	20	60	80	100	80	100
リン	mg	90	90	270	360	450	360	450
鉄	mg	1.0	1.0	3.0	4.0	5.0	4.0	5.0
亜鉛	mg	1.2	1.2	3.6	4.8	6.0	4.8	6.0
銅	mg	0.060	0.060	0.180	0.240	0.300	0.240	0.300
マンガン	mg	0.23	0.23	0.69	0.92	1.15	0.92	1.15
クロム ^{*5}	μg	3.0	3.0	9.0	12.0	15.0	12.0	15.0
モリブデン ^{*5}	μg	5.0	5.0	15.0	20.0	25.0	20.0	25.0
セレン	μg	6.0	6.0	18.0	24.0	30.0	24.0	30.0
ヨウ素	μg	15	15	45	60	75	60	75
塩素	mg	90	90	270	360	450	360	450
物理性値 ^{*5}								
浸透圧	mOsm/ℓ			500	500	500	680	720
pH (20°C)		—	—	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
粘度 (20°C)	mPa·s			15	15	15	20	20
比重 (20°C)				1.067	1.067	1.067	1.097	1.100

*1 ガラクトオリゴ糖は2kcal/gで計算 *2 食物繊維はS:1.4kcal/g、H:1.1kcal/gで計算 *3 レチノール活性当量 *4 ナイアシン当量 *5 参考値

		S	H
ナトリウム	mEq/ℓ	73.8	400 55.3 500 57.1
カリウム	mEq/ℓ	22.0	400 32.5 500 33.6
カルシウム	mmol/ℓ	15.0	400 22.2 500 22.9
マグネシウム	mmol/ℓ	7.1	400 10.5 500 10.8
リン	mmol/ℓ	25.0	400 36.9 500 38.2
塩素	mEq/ℓ	21.9	400 32.3 500 33.3

さらに詳しい栄養組成はこちらをご覗ください

明治ニュートリションインフォ 検索

日本流動食協会ホームページ <https://www.ryudoshoku.org/>

株式会社 明治 〒104-8306 東京都中央区京橋 2-2-1 お問い合わせ先：明治 お客様相談センター ☎ 0120-201-369

健康にアイデアを
meiji

明治のファーストチョイス流動食

明治
YH
Fast
ワイエイチ ファスト



発酵乳
×
栄養
のチカラ

種類別 乳製品乳酸菌飲料(殺菌)

乳酸発酵させた発酵乳を配合した 「明治のファーストチョイス 流動食」

種類別 乳製品乳酸菌飲料(殺菌)

明治YH Fastが持つ特長を通じて
多くのお客様の栄養管理に貢献したいという想いから
明治のファーストチョイス流動食と表現しています。

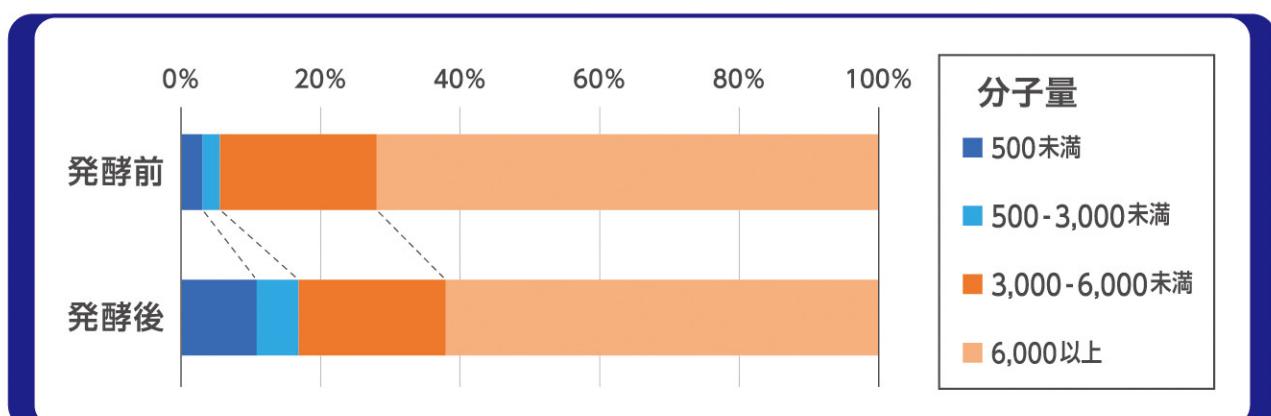
LB81乳酸菌を使用

明治YH Fastは発酵乳を配合した乳製品乳酸菌飲料(殺菌)です。
本品の発酵乳は「明治ブルガリアヨーグルトLB81プレーンのLB81乳酸菌」を使用して作られており、乳酸菌体成分や発酵過程で生み出される乳酸・短鎖脂肪酸が含まれます。



乳酸発酵によりたんぱく質が低分子化

乳酸発酵前後の流動食に含まれる窒素源の割合



(参考値 自社調べ)

乳酸発酵によって分子量が小さい窒素源の割合が増加しました。ペプチドや遊離アミノ酸が増えたことにより、乳酸発酵前と比べ吸収されやすくなっています。

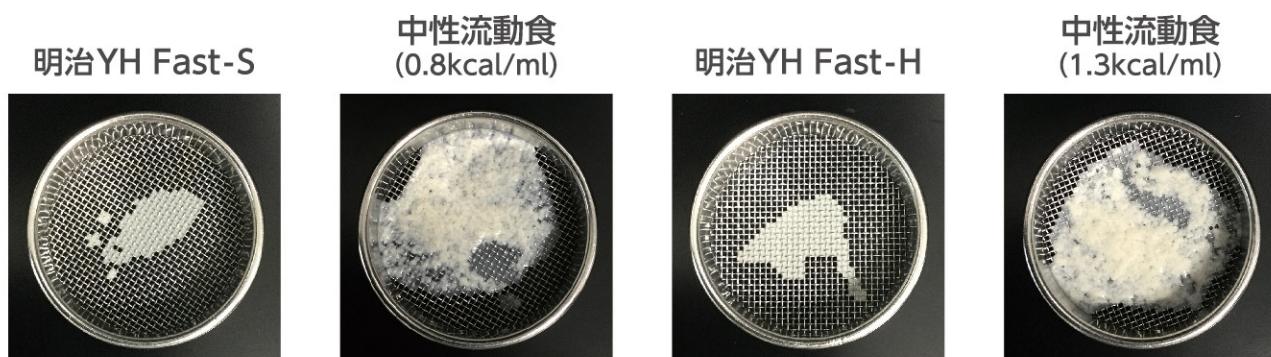
乳酸発酵とは?

乳酸菌が糖から乳酸を作ることを「乳酸発酵」と呼びます。



ブルガリア菌とサーモフィラス菌は代謝物質を交換し合って発酵を進める特徴があります。

酸*と混和しても塊が生じない酸性流動食



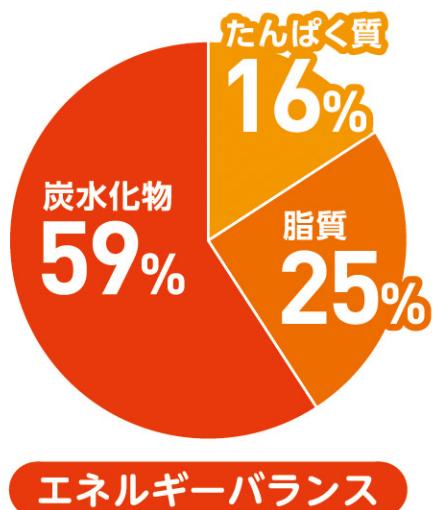
明治YH FastはpH4.0(参考値)の酸性流動食です。
酸と混和した明治YH Fastと中性流動食をそれぞれフィルターにかけた結果、
中性流動食はカード(塊)が生じフィルターに固形分が残りましたが、
明治YH Fastはカードが生じずフィルターに固形分が残りませんでした。

* 人工胃液(pH1.2)を使用

ラインナップ

	S スタンダードタイプ			H 濃縮タイプ	
(1パック当たり)	S 300K	S 400K	S 500K	H 400K	H 500K
エネルギー	300kcal	400kcal	500kcal	400kcal	500kcal
水分量	300ml	400ml	500ml	250ml	300ml
食塩相当量	1.50g	2.00g	2.50g	1.02g	1.27g
総量	348ml	464ml	580ml	314ml	381ml
濃度	0.86kcal/ml	0.86kcal/ml	0.86kcal/ml	1.27kcal/ml	1.31kcal/ml

栄養組成



たんぱく質 4.0g/100kcal

ホエイたんぱく質を主体とした乳原料を乳酸発酵させて、たんぱく質源として配合しています。

脂質 n-6:n-3=2.1:1 (参考値)

EPA・DHA等のn-3系脂肪酸を配合しています。

ビタミン・ミネラル

長期の使用を考慮し、ビタミン・ミネラルを配合しています。

カルニチン

25.0mg/100kcal 配合しています。

プレバイオティクス成分

ガラクトオリゴ糖 0.4g/100kcal

母乳にも含まれているオリゴ糖です。4'-ガラクトシルラクトースをはじめ、数種の成分を含みます。

食物繊維 1.8g/100kcal

水溶性食物繊維として、難消化性デキストリン・ペクチン・大豆多糖類を配合しています。

発酵乳 × 栄養のチカラ



私たち

「発酵乳が持つ栄養のチカラと機能性」に注目し、様々な健康価値を提供する栄養食の開発、臨床研究、そして栄養情報の提供に挑戦していきます。

【明治YHシリーズの歴史】

栄養不良の熱傷小児を救うためにヨーグルトとハチミツを投与した医師のやさしさが、私たちの想いの原点です。

1980年代、その医師のやさしさと共にスタートした私たちの活動は現在も変わることなく続いています。



■原材料



液状デキストリン(国内製造)、砂糖、乳清たんぱく、乳製品、食用油脂(なたね油、パーム分別油、精製魚油)、難消化性デキストリン、ガラクトオリゴ糖、食塩、L-カルニチン、酵母/pH調整剤、安定剤(増粘多糖類)、乳化剤、乳酸Ca、V.C、リン酸Mg、塩化K、グルコン酸亜鉛、V.E、硫酸鉄、ナイアシン、香料、パントテン酸Ca、V.B6、カロチノ、グルコン酸銅、V.B1、V.B2、V.A、葉酸、ビオチン、V.K、V.D、V.B12、(一部に乳成分・大豆を含む)



液状デキストリン(国内製造)、砂糖、乳清たんぱく、乳製品、食用油脂(なたね油、パーム分別油、精製魚油)、難消化性デキストリン、ガラクトオリゴ糖、食塩、L-カルニチン、酵母/pH調整剤、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、乳酸Ca、V.C、リン酸Mg、塩化K、グルコン酸亜鉛、V.E、硫酸鉄、ナイアシン、香料、パントテン酸Ca、V.B6、カロチノ、グルコン酸銅、V.B1、V.B2、V.A、葉酸、ビオチン、V.K、V.D、V.B12、(一部に乳成分・大豆を含む)

■アレルギー表示

本品に使用する原材料に含まれるアレルギー物質(特定原材料)

乳成分	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
●	-	-	-	-	-	-

上記以外のアレルギー物質(特定原材料に準ずるもの)として、**大豆**を含む原材料を使用しています。

■賞味期限

製造後180日

■包装《1ケース》

各種×12パック

■保存上の注意

- 段ボールケースでの保存時は、S300K・H400K・H500Kは12段、S400Kは11段、S500Kは9段までの積載にとどめ、上に重いものを置かないでください。
- 常温で保存できますが、直射日光を避け、凍結するおそれのない場所に保存してください。
- 落下時の衝撃や圧迫により容器が破損しやすいので、保存や取り扱いに注意してください。
- 段ボールケース開封時はカッターや先の尖ったものを使用しないでください。

■ソフトパック使用後の容器の焼却・廃棄について

- 容器はプラスチック素材です。
- 燃焼によってダイオキシン等の有毒ガスが発生する成分は使用しておりません。
- 使用後のゴミの分別・廃棄については各自治体の分類に従ってください。

■使用上の注意

- ①医師・栄養士の指導にもとづいて使用されることをお勧めします。
- ②静脈内等へは絶対に注入しないでください。
- ③容器に漏れ・膨張のあるもの、内容液に凝固・分離・悪臭・味の異常等がある場合は使用しないでください。
- ④食事の代替として使用する場合は、必要に応じてビタミン・ミネラル・微量元素等の栄養素や水分を補給してください。
- ⑤開封後は細菌汚染の可能性が生じるため、衛生管理に注意してください。開封後に全量を使用しない場合は、直ちに冷蔵し、その日のうちに使用してください。
- ⑥pHが中性の流動食や牛乳、水、多量の塩類等と混合すると凝固・分離することがありますので注意してください。
- ⑦長時間の加温や繰り返しの加温はしないでください。容器のまま直火や電子レンジにかけないでください。加温する場合は、未開封のままお湯に浸してください。
- ⑧開栓時及び開栓後に容器本体を強くつかむと内容液がとびだすことがあるため、固い部分を持って扱ってください。
- ⑨原材料由来の成分が沈殿・浮上することがありますが、栄養的な問題はありません。開封前によく振ってから使用してください。
- ⑩この容器は使い捨て容器です。容器の再使用はしないでください。
- ⑪流動食を初めて使用する場合や他の流動食から切り替えて使用する場合等は、投与速度を抑えて少量から開始し、症状に注意しながら徐々に投与量を増やしてください。

栄養機能食品(亜鉛)

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

- 亜鉛は、味覚を正常に保つのに必要であるとともに、たんぱく質・核酸の代謝に関与して、健康的維持に役立つ栄養素です。
- 亜鉛は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
- 1日当たりSは1160ml(300Kは3.3パック、400Kは2.5パック、500Kは2パック)、H400Kは786ml(2.5パック)、H500Kは761ml(2パック)を目安に摂取してください。
- 本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。
- 亜鉛の取り過ぎは、銅の吸収を阻害するおそれがありますので、過剰摂取にならないよう注意してください。
- 1日の摂取目安量を守ってください。
- 乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。
- 1日あたりの摂取目安量の栄養素等表示基準値(18歳以上、基準熱量2,200kcal)に占める割合:亜鉛136%
- 本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。