



# 糖質の吸収が緩やかな流動食

## 炭水化物

**LoGIC®** Low Glycemic Index Concept

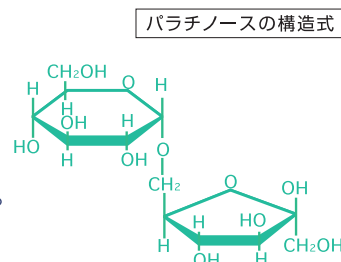
糖質の吸収速度に配慮した独自の糖質組成

Glycemic Indexは血糖値推移曲線下面積(AUC)を相対的に比較した指標です。

### 糖質成分

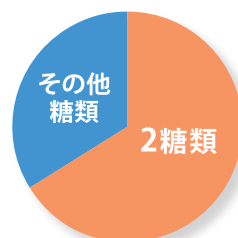
#### パラチノース

- ショ糖と同様に、グルコースとフルクトースが結合した2糖類です。
- ショ糖とは、グルコースとフルクトースの結合部位が異なります。
- 小腸で100%分解・吸収されるため、エネルギー量は4kcal/gです。



#### 糖質組成

- 2糖類のパラチノースを中心に構成しています。



### 食物繊維

- プレバイオティクス成分として、複数の食物繊維を配合しています。

**1.5g/100kcal**

グァーガム分解物……………0.5g  
イソマルトデキストリン……………0.5g  
その他食物繊維……………0.5g

#### グァーガム分解物

- グァー豆由来の水溶性食物繊維です。

#### イソマルトデキストリン

- でんぷんから酵素反応によって作られる水溶性食物繊維です。

## たんぱく質

- 乳由来のたんぱく質を5.0g/100kcal配合しています。

**5.0g/100kcal**

## 脂質

- 本品の脂質のうち、約70%がMUFA(一価不飽和脂肪酸)のオレイン酸で構成されています。



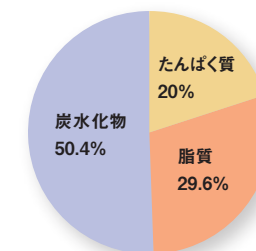
#### オレイン酸

- 不飽和結合を一つ有することから、MUFA(一価不飽和脂肪酸)に分類されます。
- オリーブ油に多く含まれる脂肪酸です。

- 長鎖脂肪酸の代謝で必須となるカルニチンを25.0mg/100kcal 配合しています。

## エネルギーバランス

- 独自の糖質組成により、糖質の吸収速度に配慮しました。
- 脂質エネルギー比率を高めず、糖質からのエネルギーを主体とすることで、日本人の栄養バランスに配慮しています。



## ラインナップ

〈1パックあたり〉

🔥 熱量  
P たんぱく質  
🌿 食物繊維



200kcal

10.0g

3.0g



300kcal

15.0g

4.5g



400kcal

20.0g

6.0g