

■ 標準組成表

		100ml	200ml (1本当たり)	
一般組成	エネルギー	kcal	100	200
	たんぱく質	g	5.0	10.0
	脂質	g	2.8	5.6
	炭水化物	g	15.0	30.0
	糖質	g	13.2	26.4
	食物繊維※1	g	1.8	3.6
	灰分	g	0.80	1.60
	水分	g	84.1	168.2
	カルニチン	mg	15.0	30.0
	ビタミン	ビタミンA	μgRAE※2	150
レチノール		μgRAE※2	60	120
β-カロテン		μg	180	360
		μgRAE※3	90	180
ビタミンD		μg	0.75	1.50
ビタミンE		mg	5.0	10.0
ビタミンK※4		μg	1.4	2.8
ビタミンB ₁		mg	0.25	0.50
ビタミンB ₂		mg	0.30	0.60
ナイアシン		mgNE※5	4.0	7.9
ビタミンB ₆	mg	0.30	0.60	
ビタミンB ₁₂	μg	0.60	1.20	
葉酸	μg	50	100	
ピオチン	μg	7.5	15.0	
パントテン酸	mg	1.2	2.4	
ビタミンC	mg	50	100	
コリン※4	mg	19.7	39.4	
ミネラル	ナトリウム	mg	80	160
	(食塩相当量)	g	(0.20)	(0.41)
	カリウム	mg	120	240
	カルシウム	mg	100	200
	マグネシウム	mg	20	40
	リン	mg	90	180
	鉄	mg	1.0	2.0
	亜鉛	mg	1.0	2.0
	銅	mg	0.050	0.100
	マンガン※4	mg	0.012	0.024
クロム※4	μg	1.29	2.58	
モリブデン※4	μg	4.5	9.0	
セレン	μg	5.0	10.0	
ヨウ素※4	μg	6.2	12.4	
塩素	mg	80	160	
物性値※4	浸透圧	mOsm/l	640	
	pH (20℃)		4.0	
	粘度 (20℃)	mPa·s	70	
	比重 (20℃)		1.077	
	ナトリウム	mEq/l	34.8	
	カリウム	mEq/l	30.7	
	カルシウム	mmol/l	24.9	
	マグネシウム	mmol/l	8.2	
	リン	mmol/l	29.0	
	塩素	mEq/l	22.5	

※1 食物繊維は1.3kcal/gで計算 ※2 レチノール活性当量
 ※3 β-カロテン1μg=1/2μgRAEに換算
 ※4 参考値 ※5 ナイアシン当量

■ アミノ酸組成 (g/100kcal) ※4

必須アミノ酸	ヒスチジン	0.12	非必須アミノ酸	アルギニン	0.14
	イソロイシン	0.32		アラニン	0.23
	ロイシン	0.51		アスパラギン酸	0.54
	リジン	0.48		グルタミン酸	1.01
	メチオニン	0.12		グリシン	0.10
	シスチン	0.10		プロリン	0.40
	フェニルアラニン	0.19		セリン	0.29
	チロシン	0.18		合計	2.71
	スレオニン	0.34			
	トリプトファン	0.07			
バリン	0.31				
合計	2.74	アミノ酸合計	5.45		
必須アミノ酸/非必須アミノ酸	1.01	フィッシャー比 (BCAA/AAA)	4.2		
必須アミノ酸/全アミノ酸	0.50	NPC/N	103		

■ 脂肪酸組成 (%) ※4

脂肪酸	MCT	21	リノール酸※	C18 : 2(n-6)	12
	パルミチン酸	C16 : 0	α-リノレン酸※	C18 : 3(n-3)	4
	ステアリン酸	C18 : 0	EPA※	C20 : 5(n-3)	1.2
	オレイン酸	C18 : 1	DHA※	C22 : 6(n-3)	0.8
			その他脂肪酸		3
n-6:n-3≒2:1 ※必須脂肪酸					

■ 原材料

パラチノース(ドイツ製造)、乳製品、デキストリン、食用油脂(なたね油、パーム分別油、中鎖脂肪酸トリグリセリド、精製魚油)、乳清たんぱく分解物、乳清たんぱく、難消化性デキストリン、乳たんぱく質、食塩、L-カルニチン、酵母/安定剤(増粘多糖類)、増粘剤(加工デンプン)、pH調整剤、乳化剤、香料、V.C、リン酸Mg、リン酸Ca、甘味料(スクラロース)、V.E、グルコン酸亜鉛、硫酸鉄、ナイアシン、パントテン酸Ca、カロチン、V.B₁、V.B₆、V.B₂、グルコン酸銅、V.A、葉酸、ピオチン、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
●	—	—	—	—	—	—

左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)

200ml×24本

■ 保存上の注意

- 段ボールケースでの保存時は、7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。
- 落下等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。

■ 使用上の注意

- ① 医師・栄養士・薬剤師等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 容器に変形・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。
- ⑥ pH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、未開封のままポリ袋等に入れ、お湯に浸してください。
- ⑧ 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。
- ⑨ 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、健康の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1000ml(5本)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。
- 亜鉛の摂り過ぎは、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日当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114%
- 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。

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Immuno-Nutrition



200kcal/200ml

1.0kcal/ml <フルーツ風味>

種類別 乳製品乳酸菌飲料(殺菌)

●無脂乳固形分6.5% ●乳脂肪分0.1% ●植物性脂肪分2.3% ●乳脂肪以外の動物性脂肪分0.1%

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。

株式会社 明治

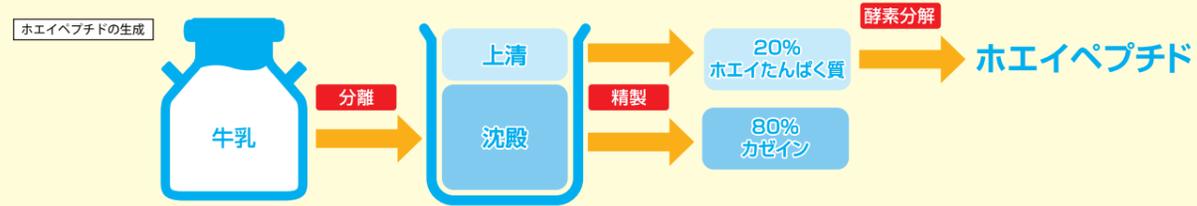
エーアイコンセプト
AI-concept

乳成分の研究から得られた**ホエイペプチド**と、実績のある流動食の特性である**LoGIC**と**YHspec**を柱とする明治独自のコンセプト

AIペプチド 乳成分の研究により選ばれたホエイペプチド

ホエイたんぱく質を特定の酵素で分解し、平均分子量900-1100程度の消化吸収性に配慮されたホエイペプチドです。

ホエイペプチドとは、ホエイたんぱく質を酵素分解したものです。明治は、ホエイペプチドの研究を重ね、新しい力を持つホエイペプチドを発見し、「AIペプチド」と名付けました。明治メインは「AIペプチド」を配合しています。



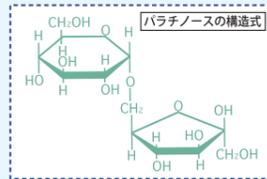
LoGIC Low Glycemic Index Concept
糖質の吸収速度に配慮した独自の糖質組成

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。

① 糖質成分

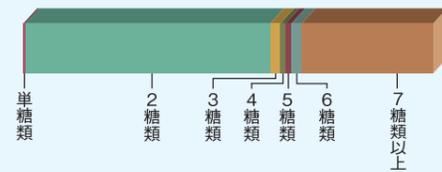
パラチノース

- 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。



② 糖質構成プロファイル

複数の糖類を組み合わせた独自の糖質組成です。

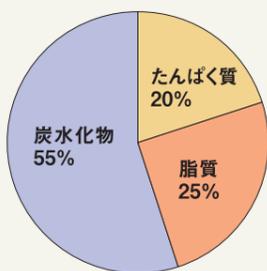


③ 食物繊維

水溶性の難消化性デキストリンとペクチン、大豆多糖類を配合

100kcal当たりの食物繊維の含有量は1.8gです。

エネルギーバランス



たんぱく質

- 乳酸菌発酵成分とホエイペプチドを配合

たんぱく質量は5.0g/100kcalです。

脂質

- EPA・DHA等のn-3系脂肪酸を配合(n-6:n-3≒2:1) ※1

n-3系脂肪酸の体内での代謝は、n-6系脂肪酸の代謝と競合します。EPAやDHAは様々な機能性を有することが報告されています。

- MCT配合

MCTを全脂質の21%※1配合しています。MCTはLCTと比較し、速やかに吸収されてエネルギーとして利用されると言われています。

YHspec. プロバイオティクス技術を応用した独自の特性

ヨーグルト菌の国際規格である *L.bulgaricus* と *S.thermophilus*

2種類の乳酸菌による発酵成分を配合することで得られる独自の特性を示します。

① 乳酸菌発酵成分と乳酸菌体成分の摂取が可能(殺菌済)

脱脂乳を2種類の乳酸菌により乳酸発酵して得られた、乳酸菌発酵成分と乳酸菌体成分を含有しています。

② たんぱく質は乳酸発酵により消化・吸収されやすい状態

● ソフトカード

カゼインは胃の中で酸と消化酵素の作用を受けることにより、塊を生じます(ハードカード)。明治メインは乳酸発酵により部分的に分解されたたんぱく質を配合しているため、胃の中で塊をつくりにくくなっています(ソフトカード)。それにより、消化されやすくなっています。

ソフトカードとハードカード イメージ写真



● 低分子化

たんぱく質を乳酸発酵により低分子化することで、ペプチドや遊離アミノ酸の量が増え、吸収されやすくなっています。

③ pH4.0※1の酸性流動食

中性流動食と比較して、酸性流動食中の生菌数の減少が報告されています。(すべての微生物の増殖を抑制できるわけではありません。)

※1 参考値 ※2 明治メイバランス1.0比較

糖質

- パラチノース配合

吸収速度が緩やかなパラチノースを配合した独自の糖質組成です。

その他

- ビタミン

ビタミンA・C・Eを多く※2配合しています。100kcal当たりのβ-カロテン含有量は90μgRAEです。β-カロテンはビタミンAの前駆体です。体内では肝臓や脂肪組織に貯蔵され、体内の必要性に応じてビタミンAに転換されます。そのため、ビタミンAとは異なり、過剰な蓄積が起こりにくいと言われています。

- カルニチン配合

15mg/100kcal配合しています。

- 微量元素

長期の使用を考慮し、亜鉛・銅・セレンの微量元素を配合しています。研究成果を反映し、亜鉛の吸収に配慮しました。



※1 参考値 ※2 明治メイバランス1.0比較