

■ 標準組成表

標準組成表			100kcal当たり		300K	400K	500K
一般組成	容量	ml	300K 400K 500K 149.0 / 140.5 / 115.6		447	562	578
	エネルギー	kcal	100		300	400	500
	たんぱく質	g	5.0		15.0	20.0	25.0
	脂質	g	2.5		7.5	10.0	12.5
	炭水化物	g	15.3		45.9	61.2	76.5
	糖質	g	14.1		42.3	56.4	70.5
	食物繊維※1	g	1.2		3.6	4.8	6.0
	灰分	g	0.88		2.64	3.52	4.40
	水分	g	300K 400K 500K 133.3 / 125.0 / 100.0		400.0	500.0	500.0
ビタミン	ビタミンA	μgRAE※2	60		180	240	300
	ビタミンD	μg	0.50		1.50	2.00	2.50
	ビタミンE	mg	3.0		9.0	12.0	15.0
	ビタミンK	μg	5.0		15.0	20.0	25.0
	ビタミンB1	mg	0.15		0.45	0.60	0.75
	ビタミンB2	mg	0.20		0.60	0.80	1.00
	ナイアシン	mgNE※3	3.2		9.5	12.7	15.8
	ビタミンB6	mg	0.30		0.90	1.20	1.50
	ビタミンB12	μg	0.60		1.80	2.40	3.00
	葉酸	μg	50		150	200	250
	ピオチン	μg	15		45	60	75
	パントテン酸	mg	0.60		1.80	2.40	3.00
ミネラル	ビタミンC	mg	16		48	64	80
	コリン※4	mg	300K 400K 500K 1.9 / 1.6 / 1.3		5.6	6.5	6.5
	ナトリウム	mg	197		591	787	985
	(食塩相当量)	g	(0.50)		(1.50)	(2.00)	(2.50)
	カリウム	mg	100		300	400	500
	カルシウム	mg	60		180	240	300
	マグネシウム	mg	20		60	80	100
	リン	mg	70		210	280	350
	鉄	mg	1.0		3.0	4.0	5.0
	亜鉛	mg	1.5		4.5	6.0	7.5
	銅	mg	0.13		0.39	0.52	0.65
	マンガン	mg	0.23		0.69	0.92	1.15
物性値※4	クロム	μg	3.0		9.0	12.0	15.0
	モリブデン	μg	2.5		7.5	10.0	12.5
	セレン	μg	6.0		18.0	24.0	30.0
	ヨウ素	μg	15		45	60	75
	塩素	mg	110		330	440	550
	浸透圧	mOsm/l	300K 400K 500K 223 / 237 / 305		300K 400K 500K		
	pH (20℃)	6.3		ナトリウム mEq/l 57.5 60.9 74.1			
粘度 (20℃)※5	mPa・s	400		カリウム mEq/l 17.2 18.2 22.1			
比重 (20℃)	300K 400K 500K 1.054 / 1.057 / 1.068		カルシウム mmol/l 10.0 10.6 12.9				
			マグネシウム mmol/l 5.5 5.9 7.1				
			リン mmol/l 15.2 16.1 19.5				
			塩素 mEq/l 20.8 22.1 26.8				

※1 食物繊維は300K-400K 1.1kcal/g、500K 0.9kcal/gで計算
※2 レチノール活性当量 ※3 ナイアシン当量 ※4 参考値
※5 B型回転粘度計 12rpmで測定

※1 食物繊維は300K・400K 1.1kcal/g、500K 0.9kcal/gで計算

※2 レチノール活性当量 ※3 ナイアシン当量 ※4 参考値

※5 B型回転粘度計 12rpmで測定

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300Kは1192ml(2.7パック)、400Kは1124ml(2パック)、500Kは925ml(1.6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。

■ アミノ酸組成 (g/100kcal)※4

		300K	400K	500K
必須アミノ酸	ヒスチジン	0.14	0.14	0.15
	イソロイシン	0.26	0.26	0.27
	ロイシン	0.49	0.48	0.49
	リジン	0.39	0.39	0.40
	メチオニン	0.16	0.16	0.16
	シスチン	0.02	0.02	0.02
	フェニルアラニン	0.26	0.26	0.26
	チロシン	0.29	0.29	0.29
	スレオニン	0.21	0.21	0.21
	トリプトファン	0.07	0.07	0.07
非必須アミノ酸	バリン	0.33	0.33	0.34
	合計	2.62	2.61	2.66
必須アミノ酸/非必須アミノ酸		0.94	0.94	0.94
必須アミノ酸/全アミノ酸		0.48	0.48	0.48
アミノ酸合計		5.42	5.39	5.50
フィッシャー比 (BCAA/AAA)		2.7	2.7	2.7
NPC/N		102	102	102
リノール酸※		C18:2(n-6)	16	
α-リノレン酸※		C18:3(n-3)	5	
その他脂肪酸			3	

■ 脂肪酸組成 (%)※4

脂肪酸	パルミチン酸	C16:0	21
	ステアリン酸	C18:0	3
	オレイン酸	C18:1	52
n-6:n-3≒3.2:1 ※必須脂肪酸			

■ 原材料

300K デキストリン(国内製造)、食用油脂(なたね油、パーム分別油)、砂糖、難消化性デキストリン、大豆食物繊維、寒天、食塩、酵母/カゼインNa、増粘剤(カラギナン)、乳化剤、クエン酸Na、香料、pH調整剤、リン酸Ca、塩化K、炭酸Mg、水酸化K、V.C、メタリン酸Na、グルコン酸亜鉛、V.E、硫酸鉄、ナイアシン、グルコン酸銅、パントテン酸Ca、V.Be、V.B1、V.B2、V.A、葉酸、ピオチン、V.K、V.B12、V.D、(一部に乳成分・大豆を含む)

400K デキストリン(国内製造)、食用油脂(なたね油、パーム分別油)、砂糖、難消化性デキストリン、大豆食物繊維、食塩、寒天、酵母/カゼインNa、増粘剤(カラギナン)、乳化剤、クエン酸Na、香料、pH調整剤、リン酸Ca、塩化K、炭酸Mg、水酸化K、V.C、メタリン酸Na、グルコン酸亜鉛、V.E、硫酸鉄、ナイアシン、グルコン酸銅、パントテン酸Ca、V.Be、V.B1、V.B2、V.A、葉酸、ピオチン、V.K、V.B12、V.D、(一部に乳成分・大豆を含む)

500K デキストリン(国内製造)、食用油脂(なたね油、パーム分別油)、砂糖、難消化性デキストリン、大豆食物繊維、食塩、寒天、酵母/カゼインNa、乳化剤、増粘剤(カラギナン)、クエン酸Na、香料、リン酸Ca、pH調整剤、塩化K、炭酸Mg、水酸化K、V.C、メタリン酸Na、グルコン酸亜鉛、V.E、硫酸鉄、ナイアシン、グルコン酸銅、パントテン酸Ca、V.Be、V.B1、V.B2、V.A、葉酸、ピオチン、V.K、V.B12、V.D、(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(特定原材料等)

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)

300K 447ml×18パック 400K 562ml×12パック 500K 578ml×12パック

■ 保存上の注意

- 段ボールケースでの保存時は300Kは9段、400K・500Kは10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・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 他の食品や果汁等の酸性物質、多量の塩類等と混合すると凝固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・浮上することや、スパウト部の内容液が変色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 内容液の温度低下により、流動性に影響が出ることがあります。
- ⑪ 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。
- ⑫ 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。

健康にアイデアを

meiji

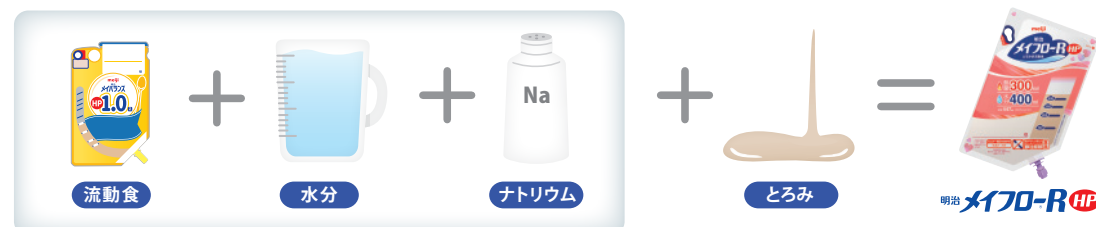
水分・ナトリウム管理に配慮した
とろみ状流動食



NEW

スパウト部がリニューアルしました!

水分・ナトリウム管理に配慮した とろみ状流動食



1 自然落下で流れるとろみ状流動食

- 幅広い使用方法に対応できる適度なとろみがついています。

2 多めの水分量・ナトリウム量^{※1}

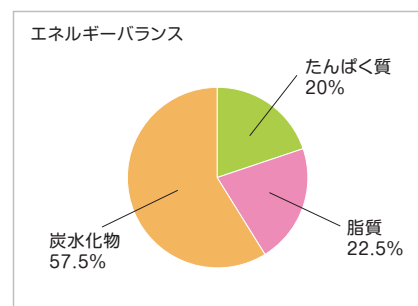
- 注水や食塩添加の作業を軽減し、より衛生的な栄養管理を目指します。
- 水分量・食塩相当量^{※2}を分かりやすく管理するため、キリの良い数値で設計しています。

※1 自社比較 ※2 ナトリウムからの算出

栄養組成

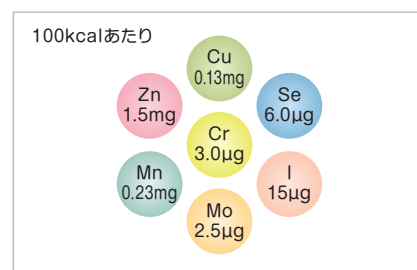
◆ バランスの良い栄養組成

たんぱく質を5.0g/100kcal配合しています。



◆ 7種類の微量元素を配合

長期の使用を考慮し、亜鉛・銅・セレン・マンガン・クロム・モリブデン・ヨウ素の7種類の微量元素を配合しています。



◆ ビタミン・ミネラルを配合

長期の使用を考慮し、ビタミン・ミネラルの過剰や不足に配慮した設計です。

◆ 食物繊維を配合

100kcalあたり1.2g配合しています。水溶性の難消化性デキストリンと不溶性の大豆食物繊維を組み合わせで配合しています。

商品ラインナップ

◆ 組み合わせて使用することで、熱量は100kcal、水分量は100ml、食塩相当量は0.5g単位^{*}で調整することができます。

※ ナトリウムの摂取量にご注意ください。

(1パック当たり)	熱量 水分 食塩相当量	300kcal 400ml 1.5g	400kcal 500ml 2.0g	500kcal 500ml 2.5g
明治 メイロー-R HP たんぱく質量 5.0g/100kcal				
総量	447ml (0.67kcal/ml)	562ml (0.71kcal/ml)	578ml (0.87kcal/ml)	

◆ 組み合わせ例

1日2パック使用する場合の例

組み合わせ例	熱量 (kcal)	水分量 (ml)	食塩相当量 (g)	たんぱく質量 (g)
400K 400K	800	1000	4.0	40
400K 500K	900	1000	4.5	45
500K 500K	1000	1000	5.0	50

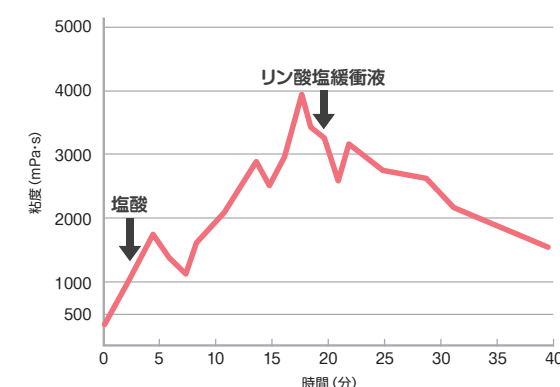
1日3パック使用する場合の例

組み合わせ例	熱量 (kcal)	水分量 (ml)	食塩相当量 (g)	たんぱく質量 (g)
300K 300K 300K	900	1200	4.5	45
300K 300K 400K	1000	1300	5.0	50
400K 400K 400K	1200	1500	6.0	60
400K 500K 500K	1400	1500	7.0	70

pHによる粘度変化

◆ 塩酸 (pH 1.2) を混和すると製品の粘度が上昇し、続いてリン酸緩衝液 (pH 8.0) を混和すると粘度が低下しました。

※ 粘弾性測定装置 1rpmで測定 (37℃)



※ 実測値 (明治メイロー-RHP300K使用)