

第64回『新宿食支援研究会』勉強会

とろみ調整食品について考える

2016年6月18日
アサヒグループ食品株式会社
和光堂マーケティング部

「とろみ調整食品」とは？

「とろみ調整食品」とは、食べ物や飲み物にまぜるだけで、簡単にとろみをつけることが出来る、粉末状の食品です。

脳血管障害や要介護高齢者で摂食嚥下困難になってきている方は、汁気のあるものが飲み込みにくくなります。

とろみをつけて、飲み込みやすくします。

なぜ、とろみ調整食品が必要なのか？

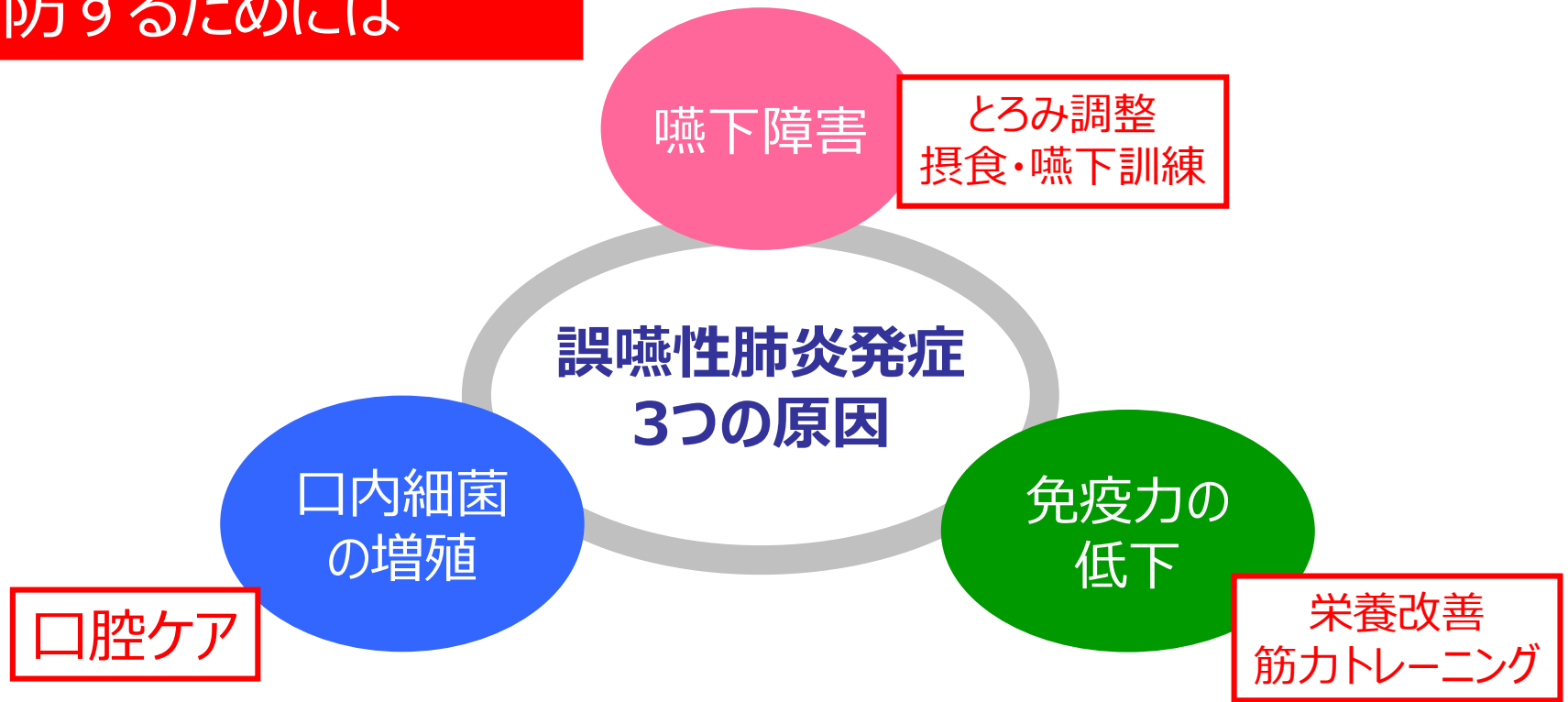
「とろみ調整食品」とは？

- ・咽頭への侵入・通過速度を遅くする。
- ・咀嚼嚥下による食塊移送を助ける。

少量のとろみでも効果はあることも。
お茶でむせても牛乳ではむせない人もいる。。。

とろみ調整食品の位置づけ

予防するためには



3つの原因のひとつでも取り除けば予防効果が上がる

とろみ調整食品の位置づけ

「とろみ調整食品」は

流通にとって

利用者にとって

メーカーにとって

潜在需要がある
店頭で回転する“介護食”

誤嚥性肺炎
予防のためにも

購入者にとって、
必要不可欠なもの

売上が見込める
“介護食”

+

「顔」となる“介護食”

介護棚の売上に寄与

継続して使用・購入

訪店頻度アップ

とろみ調整食品の必要性

- ・誤嚥性肺炎の予防
- ・適性な水分補給（脱水の回避）
- ・栄養状態の改善



とろみ調整食品の変遷

主原料の違いで世代が分かれる。用途で使い分けるが、
第三世代のとろみが主流になっています。

	主原料	一般的な特長	年代
第一世代	でんぷん	× でんぷん臭い。 × 唾液(アミラーゼ)で粘度が下がる。 × ベたつき感が多い。 ○ ミキサー食をムースにする際適している。	1990年頃
第二世代	増粘多糖類 (グアーガム系) 増粘多糖類 + でんぷん	○ 少量でとろみがつく。 ○ 多くのものにとろみを付けられる × 風味が悪い。 × 不透明。	1995年頃
第三世代	増粘多糖類 (キサンタンガム系)	○ 透明感があり、風味が良い。 ○ ベたつき感が少ない。 ○ 粘度の発現が早い。 ○ 飲料などに適している。	2000年頃

各種増粘剤一覧

	原料	主な特長・用途
片栗粉	馬鈴薯（じゃがいも）	加熱しないととろみがつかない。吸湿しやすい。安価。
寒天	天草	加熱（90度以上）で溶けて30度以下になると固まる。食品で広く活用。
カラギナン	紅藻（海藻類）	乳製品などの粘度調整用途で使用される。
ゼラチン	牛や豚の皮、骨など	加熱（50～60度）で溶けて20度以下になると固まる。食品で広く活用。
でんぷん	穀類など	味に影響が出る。 ざらつきがあり、風味が変わる。
グアーガム	豆（グアー）の種子	白くにごる。独特のにおい。少量でもとろみが付く。粘度が安定するまで時間がかかる。
キサンタンガム	でんぷんを微生物で発酵させたもの	風味が変わらない。 飲料に適している。
アルギン酸Na	褐藻（海藻類）	カルシウムイオンやマグネシウムイオンを添加するとゲル化する。

※用途に合わせた原料を使用、組み合わせて商品化をしている。

とろみ調整食品の上手な使い方

1. 『すばやくかき混ぜる』がダマを発生させないポイント

かき混ぜながらとろみ調整食品を加えます。

とろみをつけすぎないようにあらかじめ加える量は決めておきましょう。

溶解する時は**前後混ぜ**で。

2. ダマができたなら、取り除く。

牛乳や100%果汁飲料等はとろみがつくのに少し時間がかかる場合があります。

3. とろみが安定するまで静置します。

各種飲料などでバラつきがあり、1～30分程度まで幅があります。

4. とろみの状態を確認しましょう。

とろみが弱い場合

濃いめにとろみをつけた同じ飲み物を別に作って加えてよく混ぜます。

※とろみのある食品に粉末を再添加するとダマになりやすいので注意しましょう。

とろみが強い場合同じ飲み物を加えてよく混ぜます。

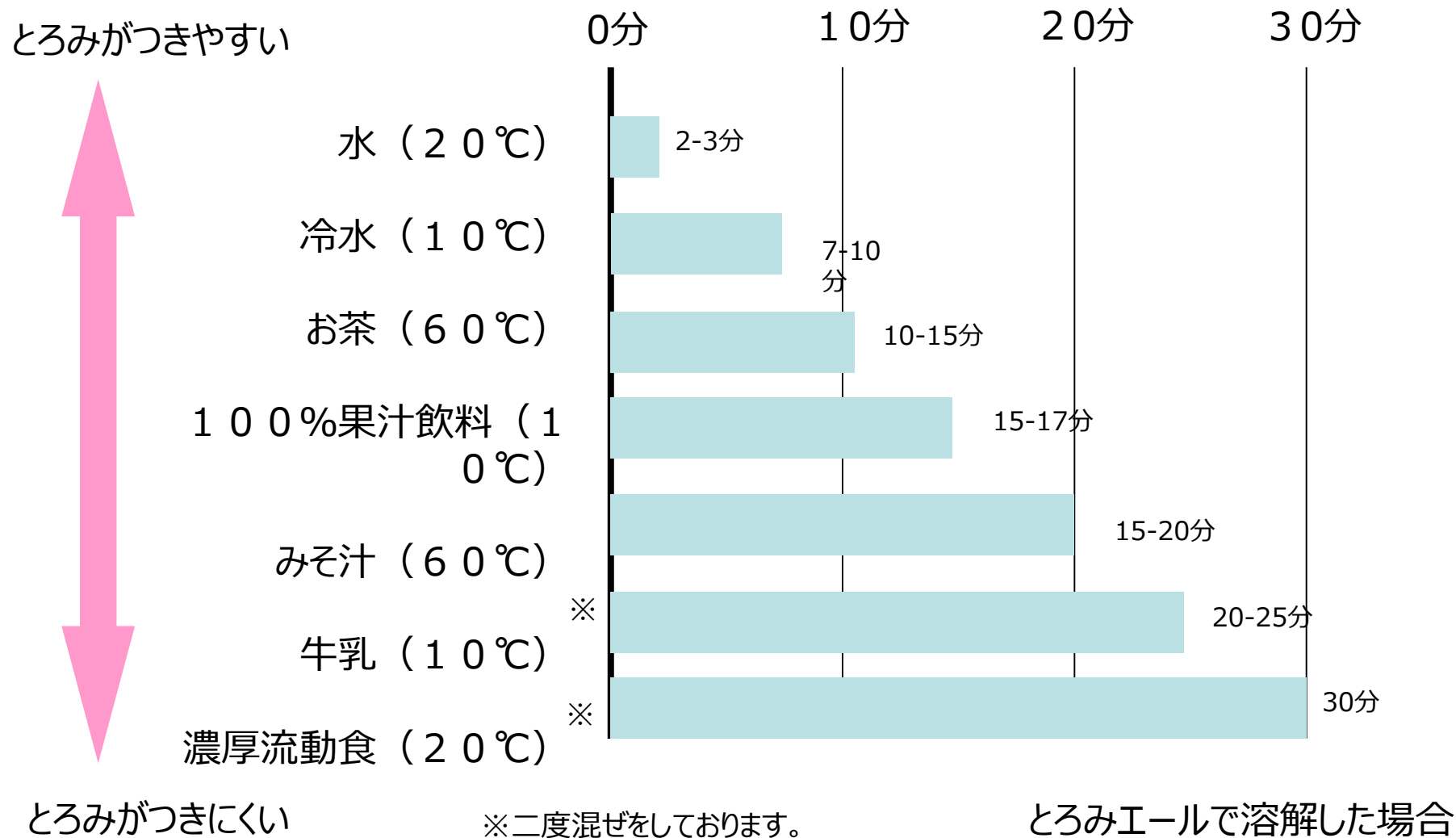
とろみが付きにくい場合は、**二度混ぜ**で。

粘度のチェックは召し上がる前に！

とろみ状態の動画配信しています→



とろみが安定するのに要する時間



とろみ調整食品のよくある質問

・水でも溶けますか？

溶けます。非常に多い質問です。片栗粉のイメージが強いため、加熱不要の利便性の高さを説明していただく。

・ダマになるんですが・・・。

とろみがついているところに追加でとろみ剤を入れるとダマになりやすい。
とろみを強くしたいときには強いとろみを他の容器で作ってから混ぜる。

・在宅使用時の悩み事は？

徳用袋は、吸湿しやすいのを気にしている。

おしゃれな密封瓶で保存してもG o o d！→

割高でもスティックタイプを使用しているケースもあります。

とろみの飲料を500ml飲料などで作って、ペットボトルで保管しているケースも。



今後の課題

- 商品と正確な情報を手元へ
- また買いたい（会いたい）と思ってもらう
- 伝達していただく