

とろみ剤・ゲル化剤一覧

【とろみ調整食品一覧】

ネオハイトロミールⅢ (2.5g×50) (500g) (2kg)

少量でしっかりとろみをつけたい方に！

ダマになりにくい 味が変わりにくい

透明感 経済的

特性：少量でしっかりとろみがつく、パワータイプ。

ネオハイトロミールR&E (400g) (2kg)

味の変化を抑えたい！

ダマになりにくい 味が変わりにくい

透明感 経済的

特性：パワー、スピード、付着性、味の変化など高バランス型。

ネオハイトロミールスリム (3g×50) (400g) (2kg)

素早く適切な粘度でとろみをつけたい方

ダマになりにくい 味が変わりにくい

透明感 経済的

特性：粘度発現スピードが早い。カリウム値31mg

ネオハイトロミールNEXT (2kg)

コストを抑えたい！

ダマになりにくい 味が変わりにくい

経済的

特性：溶けが良くダマになりにくい。コストパフォーマンス！

ソフティアS とろみ食用 (3g×50) (500g)

飲み物・汁物にとろみをつけたい時に！

ダマになりにくい 味が変わりにくい 透明感

食材を選ばない ベタつかない

特性：食材を選ばず、同じ量で同じ粘度にできます。だまにならず、サッと溶けます。

食品の冷温にかかわらず一定の粘度に

新スルーキング (2g×30包) (770g)

どんな飲み物にも溶けやすい。

ダマになりにくい 味が変わりにくい

ベタつかない 食材を選ばない

特性：短時間に一定量で、一定の強さのトロミがつけれる。

強カスカイスルー (2kg)

使い方に応じてとろみからゼリー状まで提供できます。

ベタつかない 食材を選ばない

特性：冷たいお茶やスポーツ飲料ジュース、牛乳などにも強いとろみがつけられます。

スルーマイルド (2kg)

やさしく包み込むようなほどよいとろみ

ダマになりにくい 味が変わりにくい

ベタつかない 簡単

特性：目標とする粘度が簡単に調節出来ます。

【ゲル化剤食品一覧】

ソフティア Qゼリー食用 (500g)

食事を美味しいまま、やさしい嚥下食へ。

経済的 ゼリーが溶けにくい

特性：少量でもしっかりと固形化。離水をおこしにくい。

ソフティア U おかゆ用 (500g)

70℃で固形化、冷却不要！

冷凍保存可 ゼリーが溶けにくい

澱粉分解酵素 経済的

特性：少量でもしっかりと固形化。おかゆ以外の食材にも使える。

ソフティア IG 濃厚流動 (5g×30)

熱湯で溶かして、濃厚流動食と混ぜるだけ

すばやく固形化 食物繊維配合

特性：濃厚流動食200mlを固形化。室温でも固まる。

スベラカーゼ (150g) (1kg)

酵素によりでんぷん食品特有の

澱粉分解酵素 ゼリーが溶けにくい

冷凍保存可 経済的

特性：65℃でも溶けださない。温かい食事を提供できる。

スベラカーゼ ライト (1kg)

コストパフォーマンスで納得のLite

澱粉分解酵素 ゼリーが溶けにくい

経済的

特性：唾液による食事時の離水を予防。

ミキサーパウダーMJ (450g)

冷たい状態で混ぜるとムース状 温かい状態で混ぜるとゼリー状

経済的 非加熱タイプ

特性：加熱・冷却の工程が不要。室温で10分～30分で固まる。

ホットでもゼリー (500g)

1度固まったゼリーは60℃でも溶けだしません。

冷凍保存可 ゼリーが溶けにくい

経済的

特性：温かいゼリーが提供できます。

あっ！というまゼリー (500g)

加熱・冷却が不要！ 水やお茶に混ぜるだけ

すばやく固形化 離水しにくい

ゼリーが溶けにくい 加熱・冷却不要

特性：水やお茶に混ぜるだけで、べたつきが少ない、ほんのり甘い水分補給用ゼリーができる。

とろみ調整食品の風味比較（お茶に各3%添加した場合）

スルーパートナー (600g) (2kg)

色んな食品を風味や色を変えることなく固める

ゼリーが溶けにくい

特性：40℃以下で固まり、60℃くらいまで温めても大丈夫。

おかゆヘルパー (220g)

スルーパートナーと一緒に使ってベタつき改善。

ゼリーが溶けにくい 澱粉分解酵素

特性：酵素によってベタツキの少ないサラサラな状態に。

ゼラチンパウダークイックタイ (500g)

ふやかす手間いらず お湯に素早く溶けてお手軽。

溶解性が優れている 適度な弾力あり

特性：喉ごしが良く、スムーズに召し上がれます。