

**業界初*食物繊維グアーガム分解物配合のとろみ調整食品
飲み込む力の気になる高齢者に**

「アイソカルサポート とろみケア」

「ネスレ通販オンラインショップ」にて4月11日(水)より販売開始

URL: <https://shop.nestle.jp/front/category/Dysphagia>

ネスレ日本株式会社 ネスレ ヘルスサイエンス カンパニー(本社:兵庫県神戸市、カンパニープレジデント:
中島 昭広、以下「ネスレ ヘルスサイエンス」)は、医療・介護現場で高い支持をいただいている「アイソカルサポート」
ブランドから、業界初*食物繊維グアーガム分解物配合のとろみ調整食品「アイソカルサポート とろみケア」を、
4月11日(水)よりネスレ通販オンラインショップにて販売を開始します。

※とろみ調整食品原材料調査 当社調べ(2018年2月現在)



写真:「アイソカルサポート とろみケア」3gx25本

年を重ねると気になる「飲み込む力」

年を重ねると、「飲み込む力」が気になり、元気でいると当たり前に見える水やお茶などの飲み物を摂取することに特別な配慮が必要になります。飲み物への“とろみ”づけには、適量を加えてかき混ぜるだけで簡単に“とろみ”をつけることができるとろみ調整食品が使用されることが多く、近年では医療機関・介護施設だけでなく、一般のご家庭でも活用されています。

食物繊維配合のとろみ調整食品「アイソカルサポート とろみケア」

ネスレ ヘルスサイエンスは、簡単に安定した“とろみ”づけができ、さらにおなかの健康に大切な食物繊維グアーガム分解物を配合した「アイソカルサポート とろみケア」を新発売します。食物繊維グアーガム分解物を配合したとろみ調整食品としては、業界初の製品になります。食物繊維には多くの種類・特徴がある中で、

ネスレ ヘルスサイエンスが着目しているのは“発酵性”です。食物繊維は“発酵性”が高いと、おなかの健康に与える影響(プレバイオティクスによる力※1)が強いとされており、「アイソカルサポート とろみケア」には、豆由来の発酵性の高い食物繊維「グアーガム分解物※2」が配合されています。

「アイソカルサポート とろみケア」の製品特徴

- 簡単に安定した“とろみ”をつけることができます。
- 味や色を変えずに、飲料や食品にとろみづけが可能。“とろみ”がつけにくいと言われている、牛乳や味噌汁などにも対応しています。
- おなかの健康に大切な食物繊維グアーガム分解物 (PHGG) を 1.3g/1 本配合。

使用方法

- (1) 水・お茶等“とろみ”をつけたい食品をかき混ぜながら、「アイソカルサポート とろみケア」をすばやく加え、そのまま 30 秒ほどよくかき混ぜてください。
- (2) 溶かしてから 30 秒～2 分で“とろみ”がつかます。
- (3) “とろみ”の状態を確認してから、お召し上がりください。

主な原材料

グアーガム分解物(食物繊維)/増粘多糖類、グルコン酸ナトリウム、塩化マグネシウム

栄養成分表

<1 本 (3g) あたり> 熱量 2.2-8.3kcal、たんぱく質 0-0.08g、脂質 0g、炭水化物 2.5g、糖質 0-0.85g、食物繊維 2.3g (うちグアーガム分解物 1.3g)、食塩相当量 0.14g

■製品概要

商品名	種類別名称	内容量	価格	発売日	発売チャネル
アイソカルサポート とろみケア	とろみ調整 食品	3g×25 本	923 円(税込)	4 月 11 日(水)	ネスレ通販 オンラインショップ

* 医療機関・介護施設では、2018 年 4 月 9 日(月)から販売を開始しています。

* ネスレ通販オンラインショップ <https://shop.nestle.jp/>

以上

参考資料

■ネスレ ヘルスサイエンス

世界最大の食品飲料会社であるネスレは、「生活の質を高め、さらに健康な未来づくりに貢献します」という存在意義を掲げており、ネスレ ヘルスサイエンスは、科学的根拠に基づく製品やサービスの提供により、「栄養の力」で医療・介護現場の未来に貢献することを目指しています。 <https://www.nestlehealthscience.jp/>

■「アイソカルサポート」シリーズ

高発酵性の食物繊維「グアーガム分解物」を配合した流動食・栄養補助食品です。全国の医療機関・介護施設で高い支持をいただき、おなかの健康サポートに役立てられています。



■「プレバイオティクスによる力」とは(※1)

「プレバイオティクスによる力」とは、“プレバイオティクス”と呼ばれる成分(オリゴ糖や発酵性の高い食物繊維など)を用いることで、おなかの環境を整え、おなかの中に常在する有用菌を育てることを指します。おなかの健康のために大切な成分としての一般的な認知度は“プロバイオティクス”(ビフィズス菌や乳酸菌などの有用菌を添加したヨーグルトなどの食品、もしくは菌そのもの)が先行していますが、医療・介護現場での活用事例などをベースに、“プレバイオティクス”も近年注目を集めています。

■「グアーガム分解物」とは(※2)

インド・パキスタン地方で栽培されている「グアー豆」を精製してできる水溶性食物繊維「グアーガム」を、酵素処理によって粘度低下させたものが「グアーガム分解物」です。「グアーガム分解物」は、水溶性食物繊維の中でも特に発酵性が高いことが知られており、プレバイオティクスの力が期待できます。



■「グアーガム分解物」とネスレ ヘルスサイエンス

ネスレ ヘルスサイエンスでは、グローバルレベルで「グアーガム分解物」を活用したおなかの健康管理に注目しており、日本において「アイソカルサポート」シリーズ、「ブースト 毎日腸活(機能性表示食品)」を販売しているほか、世界各国でも「グアーガム分解物」配合製品を広く展開し、医療・介護現場を中心に愛用されています。

