

トロミアップシリーズ使用量の目安

「学会分類 2021 (とろみ) 早見表」に対応する使用量

イメージ図		段階1 薄いとろみ 	段階2 中間のとろみ 	段階3 濃いとろみ 
粘度 (mPa·s)		50 ~ 150	150 ~ 300	300 ~ 500
LST値 (mm)		36-43	32-36	30-32
トロミアップパーフェクト	水 100mlの場合	0.5 ~ 1.0g	1.0 ~ 2.0g	2.0 ~ 3.0g
	牛乳 100mlの場合	1.0g	1.5g	2.0g
トロミアップやさしいとろみ	水 100mlの場合	0.7 ~ 1.5g	1.5 ~ 2.5g	2.5 ~ 4.0g
トロミアップエース	水 100mlの場合	0.5 ~ 1.0g	1.0 ~ 2.0g	2.0 ~ 3.5g

添加量は、コーンプレート型回転粘度計 (E型粘度計) で測定した値です。

※ 小さじすりきり1杯は約1.5gです。 ※ 計量スプーンをご使用の際はすりきって計量してください。

※ 市販の計量スプーンには若干ばらつきがありますので、より正確にはかりたい場合は、はかりで計量してください。

※ 『日摂食嚥下リハ会誌25(2):135-149, 2021』または日本摂食嚥下リハ学会HP

ホームページ : <https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf> 『嚥下調整食学会分類2021』を必ずご参照ください。

※ 表は学会分類2021 をもとに改変しております。表の理解にあたっては『嚥下調整食学会分類2021』の本文をお読みください。