

つるりんこ 20 周年記念企画

とろみ調整食品の**選択と活用**、 そして**メーカーの想い**

嚥下機能が低下した方の栄養管理に有用なとろみ付き飲料。

そして、それを支えるとろみ調整食品の重要度は、高齢化が進む現代社会において増えています。他方、嚥下機能は人それぞれです。そのためとろみ調整食品を使用する際に粘度を適切に調整することも大切です。

本セミナーでは、つるりんこ Quickly を使用した適正粘度に関する日本初の臨床試験結果を踏まえて、とろみの強さを選択するポイントを解説します。

また、とろみ調整食品の開発に込めたメーカーの想いと高い品質の製品を安定的に提供するための原料選定や製造技術をご紹介します。

オンデマンドで配信していますので、ご都合に合わせて視聴ください。(約 40 分)

座長
演者

1



嚥下機能低下の高齢者には、**とろみが有用**

栢下 淳 先生

県立広島大学 地域創生学部地域創生学科 教授

演者

2



とろみ調整食品の**“適正粘度”**と**“製品品質”**について

早川 結樹 氏

森永乳業株式会社 研究本部 健康栄養科学研究所 主任研究員

<公開サイト>

ご視聴URL https://youtu.be/OX_pMmH4nII

上記 URL もしくは二次元コードよりアクセスし、ご視聴ください。

YouTube「クリニコ公式チャンネル」からもご視聴いただけます。

※アプリ等のダウンロードはご不要です。

