

標準組成		67ml 当たり	200ml 当たり	267ml 当たり	600ml 当たり
エネルギー	kcal	100	300	400	900
たんぱく質	g	4.0	12	16	36
	%エネルギー	16	16	16	16
脂質	g	2.8	8.4	11	25
	%エネルギー	25	25	25	25
飽和脂肪酸	%エネルギー	[13.8]	[13.8]	[13.8]	[13.8]
n-6系脂肪酸	g	[0.25]	[0.75]	[1.0]	[2.3]
n-3系脂肪酸	g	[0.24]	[0.72]	[0.96]	[2.2]
炭水化物	g	14.7	44.1	58.8	132
	%エネルギー	59	59	59	59
灰分	g	0.73	2.2	2.9	6.6
水分	g	52	156	208	469
ナトリウム	mg	120	360	480	1080
	mEq	5.2	15.7	20.9	47.0
食塩相当量*	g	0.30	0.91	1.2	2.7
カリウム	mg	133	399	532	1197
	mEq	3.4	10.2	13.6	30.6
塩素	mg	67	201	268	603
	mEq	1.9	5.7	7.5	17.0
カルシウム	mg	70	210	280	630
マグネシウム	mg	32	96	128	288
リン	mg	78	234	312	702
鉄	mg	1.2	3.6	4.8	10.8
亜鉛	mg	1.2	3.6	4.8	10.8
銅	mg	0.10	0.30	0.40	0.90
マンガン	mg	0.45	1.4	1.8	4.1
ヨウ素	μg	15	45	60	135
セレン	μg	4.0	12	16	36
クロム	μg	4.0	12	16	36
モリブデン	μg	10	30	40	90
ビタミンA					
レチノール活性当量	μgRAE	90	270	360	810
レチノール	μg	90	270	360	810
ビタミンD	μg	1.3	3.9	5.2	12
ビタミンE					
α-トコフェロール	mg	1.3	3.9	5.2	12
ビタミンK	μg	7.5	23	30	68
ビタミンB1	mg	0.30	0.90	1.2	2.7
ビタミンB2	mg	0.36	1.1	1.4	3.2
ナイアシン	mg	3.6	11	14	32
ナイアシン当量	mgNE	4.6	14	18	41
ビタミンB6	mg	0.48	1.4	1.9	4.3
ビタミンB12	μg	0.80	2.4	3.2	7.2
葉酸	μg	52	156	208	468
パントテン酸	mg	1.6	4.8	6.4	14
ビオチン	μg	6.0	18	24	54
ビタミンC	mg	25	75	100	225
EPA	mg	90	270	360	810
DHA	mg	60	180	240	540
カルニチン	mg	10	30	40	90

\*食塩相当量(g) = ナトリウム(mg) × 2.54 × 1/1000 [ ]: 参考値

アレルギー(表示推奨品目含む) 乳成分・大豆

包装規格 ネクサスST  
紙バック 200ml × 30バック = 1ケース  
アセブバッグ 200ml × 20袋 = 1ケース  
267ml × 20袋 = 1ケース

賞味期限 製造日より180日

本品についてお気づきの点がございましたら、下記へお問合せください。ご希望の方は、ご自宅までお届けしております。(1ケース単位)

**森永乳業クリニコ株式会社**

〒153-0063 東京都目黒区目黒4-4-22  
ホームページ <https://www.clinico.co.jp>  
☎ 0120-52-0050



### ■ アミノ酸組成 (参考値)

必須アミノ酸	g/100kcal	非必須アミノ酸	g/100kcal
イソロイシン	0.23	アルギニン	0.13
ロイシン	0.50	アラニン	0.15
リジン	0.33	アスパラギン酸 (アスパラギン酸)	0.33
メチオニン	0.10	グルタミン酸 (グルタミン酸)	0.83
シスチン	0.04		
フェニルアラニン	0.18		
チロシン	0.18		
スレオニン	0.21		
トリプトファン	0.06	グリシン	0.08
バリン	0.25	プロリン	0.37
ヒスチジン	0.10	セリン	0.22
合計	2.18	合計	2.11

### ■ 脂肪酸特性値\*(参考値)

脂肪酸	g/100kcal	%エネルギー
飽和脂肪酸	1.53	13.8
(うち中鎖脂肪酸)	(0.90)	(8.1)
一価不飽和脂肪酸	0.49	4.4
n-6系脂肪酸	0.25	2.3
n-3系脂肪酸	0.24	2.2

\*全脂肪酸/全脂質を0.9として算出

### ■ 原材料名\*\*

でんぷん分解物、乳たんぱく質消化物、植物油、中鎖脂肪酸トリグリセリド(MCT)、精製魚油、乾燥酵母、カルニチン/乳化剤、pH調整剤、ピロリン酸Na、ロイシン、V.C、カラメル色素、甘味料(アセスルファムK、スクラロース、ソーマチン)、香料、(一部に乳成分・大豆を含む)  
\*\*詳細は製品パッケージをご覧ください。

### ■ 保管、使用上の注意

紙バック、アセブバッグ共通の注意

- 医師・栄養士等のご指導に従って使用してください。
- 静脈内等へは絶対に注入しないでください。**
- 牛乳・大豆由来の成分が含まれています。アレルギーを示す方は使用しないでください。
- 水分管理、電解質および亜鉛・銅等の微量元素の補給量に配慮して使用してください。
- 使用開始時は、少量または低濃度(0.5~1kcal/ml前後)とし、腹部症状等に注意しながら使用してください。
- 容器が落下・衝撃等により破損しますと、無菌性が損なわれます。取り扱いには十分注意してください。
- 容器は衛生的にお取り扱いください。
- 容器に漏れ・膨脹等がみられるものおよび容器の破損しているものは使用しないでください。
- 食用酵母由来の沈澱、あるいは白色の浮遊物(脂肪)が認められる場合もありますが、品質には問題ありません。開封前によく振ってからご使用ください。
- 開封時に内容物の色・臭い・味に異常があるものおよび固まっているものは使用しないでください。
- 沈澱・分離の原因となりますので、本品に果汁等の酸性物質や多量の塩類等を混合しないでください。
- 電子レンジで加熱しないでください。加熱する場合は、未開封のままポリ袋に入れ、お湯(約60℃)で体温程度を目安に温めてください。長時間または繰り返し加熱は、風味劣化・褐色化・沈澱等の原因となりますので避けてください。
- 開封後に全量使用しない場合には、直ちに冷蔵庫に保管し、その日のうちに使用してください。
- 室温で保存できますが、おいしさを保つために冷蔵所での保管をおすすめします。
- 直射日光があたる場所や、高温な場所、凍結するような場所で保管しますと、風味の劣化および性状変化が認められる場合があります。
- ビタミンCは、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素です。
- 1日当たり600ml(900kcal)を目安にお使いください。
- 本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
- カルニチンの摂り過ぎに注意してください。厚生労働省の通知によると、米国ではカルニチンの許容一日摂取量は体重1kg当たり20mgと評価されています。
- 本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

### アセブバッグについての注意

- 容器は使い捨てです。繰り返し使用は避けてください。
- 容器の上に重い物をのせたり、重ね置きすると、容器が破損するおそれがあります。
- 注出口のキャップは、開栓後、栓として再利用できませんので廃棄してください。
- 容器本体部分をつかむと内容物が噴き出しますので、開封後も容器と注出口の接合部分(固い部分)を持ってお取り扱いください。
- 本容器で水を補給する場合や、内容物を水でうすめる場合は、ジッパー口から必要量だけ入れ、ジッパーを完全に閉めた上で速やかに使用してください。
- ジッパー開封後、容器を逆さや横置きにすると内容物が漏れるおそれがあります。

### ■ 主要脂肪酸組成(参考値)

脂肪酸	%
カプリル酸 (C8:0)	26.6
カプリン酸 (C10:0)	9.2
ミリスチン酸 (C14:0)	2.8
パルミチン酸 (C16:0)	12.5
パルミトレイン酸 (C16:1)	3.0
ステアリン酸 (C18:0)	9.8
オレイン酸 (C18:1)	16.6
リノール酸 (C18:2n-6)	10.0
α-リノレン酸 (C18:3n-3)	3.5
エイコサペンタエン酸 (C20:5n-3)	3.6
ドコサヘキサエン酸 (C22:6n-3)	2.4
合計	100.0

### ■ 特性値

アミノ酸スコア	100
フィッシャー比(BCAA/AAA)	3.7
non protein kcal/N*	131

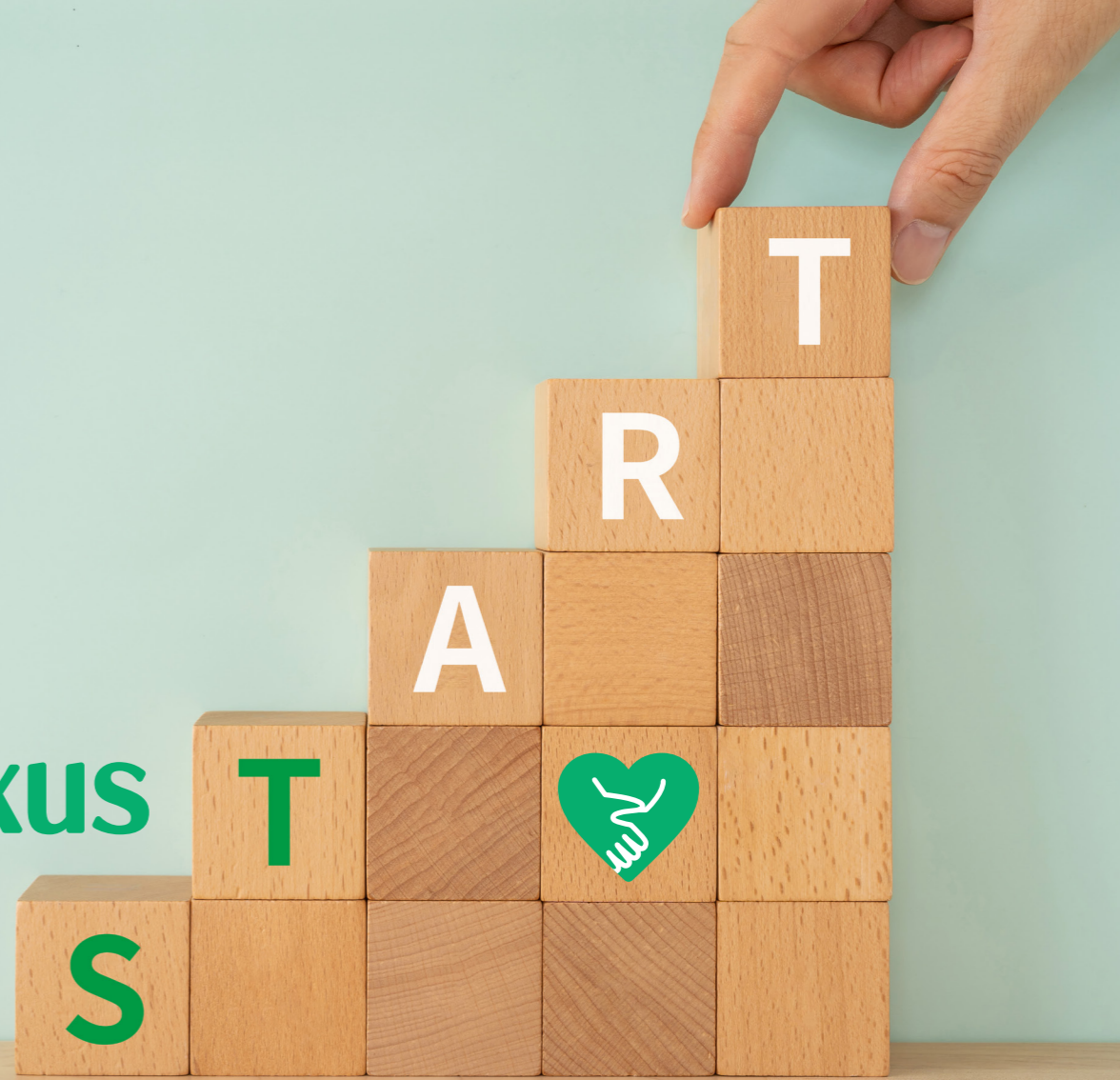
●BCAA(分岐鎖アミノ酸):イソロイシン、ロイシン、バリン ●AAA(芳香族アミノ酸):フェニルアラニン、チロシン ●フィッシャー比:分岐鎖アミノ酸/芳香族アミノ酸のモル比  
\*窒素-たんぱく質換算係数を6.25として算出

### ■ 標準物性値

浸透圧 (mOsm/kg H <sub>2</sub> O)	710
(mOsm/l)	550
pH (20℃)	7.4
比重 (20℃)	1.12
粘度 (mPa-s,20℃)	14



# Nexus



つながりから始める、  
新たな栄養管理

## 消化態流動食 ネクサスST Nexus

コーヒー風味



栄養機能食品(ビタミンC)  
食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

ペプチドとアミノ酸を窒素源とした、  
消化吸収に配慮した消化態流動食

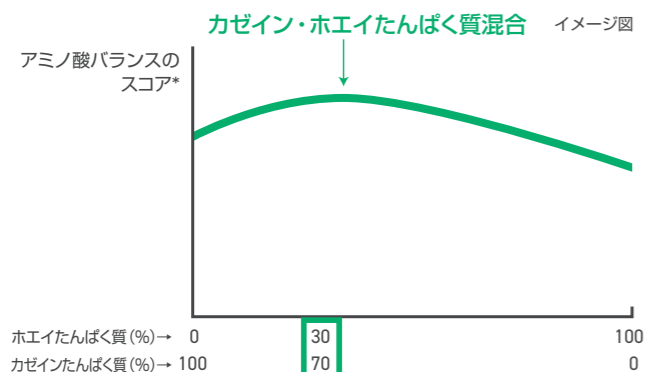
2024年3月  
11047FA

# たんぱく質の質と消化吸収に配慮した消化態流動食

## ●たんぱく質

**4.0** g/100kcal

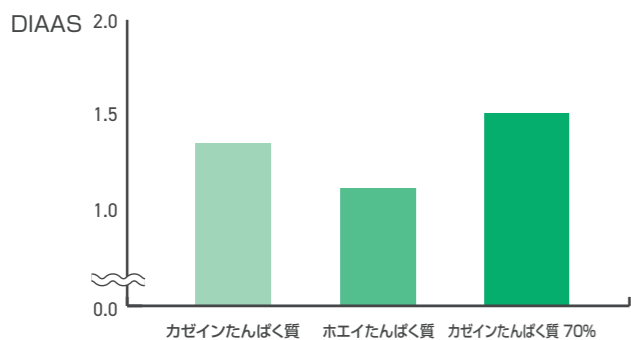
- カゼインたんぱく質とホエイたんぱく質の下図の結果から、必須アミノ酸をバランスよく摂取することに配慮して、カゼインペプチド70%、ホエイペプチド30%の比率で配合



\*アミノ酸の評点パターンに対する比率 (%)

Yamamoto Yumen Y, Morita S, Yoshikawa M, et al. An Evaluation of the Protein Requirements of Japanese Young Men by Consuming Two Types of Dairy Proteins Using the Indicator Amino Acid Oxidation Method. *J Nutr Sci Vitaminol (Tokyo)*. 2022;68(5):383-389.

- 効率的なたんぱく質の利用に配慮して、カゼインペプチド70%、ホエイペプチド30%の比率で配合



\*\*実測値 \*\*\*計算値

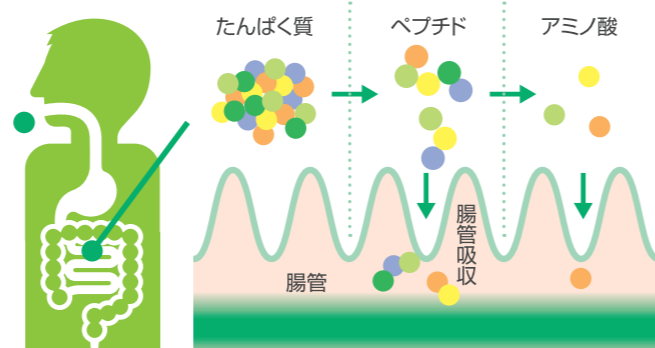
(森永乳業(株)調べ)

### ■DIAAS (消化性必須アミノ酸スコア)

食品に含まれるアミノ酸の組成に消化吸収率を加味したFAO(国連食糧農業機関)が推奨する値。従来のアミノ酸スコアのように上限値で切り捨てられることなく、たんぱく質の栄養価をより正確に比較できる。また、DIAASが高いほど、消化吸収されやすく、体内での利用効率が高いと考えられる。

## ●たんぱく質の腸管吸収

たんぱく質はジ・トリペプチドやアミノ酸の形で吸収



- ペプチドまで分解しているため、消化・吸収が効率的
- 腸から吸収されやすいジ・トリペプチドおよびアミノ酸を主に含有



## ●酸性下での性状

ネクサスST



残渣なし

半消化態流動食



残渣あり

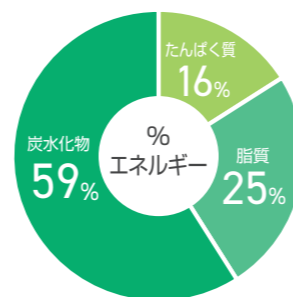
- 酸性下でもカド化しないカゼインペプチド、ホエイペプチドを配合

## ●分岐鎖アミノ酸 (BCAA)

**8,800** mg/900kcal (参考値)

- 体たんぱく質合成に配慮して、バリン：ロイシン：イソロイシン=1：2：1で調整
- ロイシン4.5g含有

## ●PFC比



75歳以上男女	目標量(%エネルギー)
たんぱく質	15~20
脂質	20~30
炭水化物	50~65

- 日本人の食事摂取基準(2020年版)を参考に設定

## ●脂質

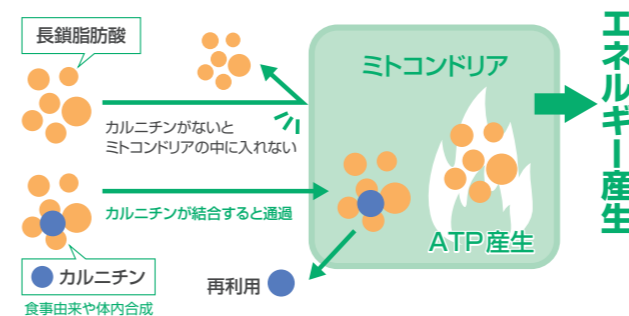
EPA **90** mg/100kcal  
DHA **60** mg/100kcal  
MCT **900** mg/100kcal (参考値)

- n-3系脂肪酸を配合(n-3系脂肪酸:n-6系脂肪酸=1:1)
- エネルギー産生に配慮して、中鎖脂肪酸トリグリセリド(MCT)を配合

## ●カルニチン

**10** mg/100kcal

カルニチンによる脂肪燃焼のイメージ



- 長鎖脂肪酸のエネルギー利用に配慮して、カルニチンを配合

## ●ビタミン類・微量元素

- 日本人の食事摂取基準(2020年版)を参考に、各種ビタミン・微量元素を配合

消化態流動食

ネクサスST  
Nexus

コーヒー風味



エネルギー

**1.5** kcal/ml

- 摂取量をひかえてもエネルギーを確保したい方や、水分制限のある方などに配慮して、少量ハイカロリーに設定

- 窒素源には、ペプチドとアミノ酸のみを使用
- 日本人の食事摂取基準(2020年版)に準拠
- 飲みやすく、人気の高いコーヒー風味