



西新潟中央病院

NST NEWS 第93号

NST: Nutrition Support Team

発行日：2022年3月2日

担当：NST委員会

編集：栄養管理室

連絡先：内線 1302

NSTミニレクチャー第64回 ～当院のミキサー粥について～

月に1度の栄養の勉強、NSTミニレクチャーのコーナーです。

先月のとろみ調整食品に続き、今回は固形化補助食品（特にミキサー粥）についてお話していきます。



当院の「ミキサー粥」はスベラカーゼ®を使用しており、見た目はゼリー状になっています。「ミキサー粥」という名称を聞くと、お粥をミキサーにかけてドロドロにした物とイメージする方もいると思います。実際、2016年4月以前は今の状態の物ではなく、ドロドロの状態の物だったようです（現在は右側）。



スベラカーゼ®を使用することにより、べたつきの原因であるでんぷんを α -アミラーゼ（でんぷん分解酵素）で分解することによって、ミキサー粥の付着性が改善され食べやすくなります。

また、お粥を食べ進めていくと離水（粥の粒部分と水分が分かれてくること）が起こりますが、スベラカーゼ®を使用することにより離水を最小限に抑えることができます。お粥で離水が起こる原因は「唾液」です。スプーンについた唾液が粥に混ざることにより、でんぷんが分解されて起こります。

さらに、65℃でも溶け出さないため、温かい状態で提供することができます。

日本人に一番身近な米・お粥でも嚥下に配慮が必要な方はいます。在宅でも当院のミキサー粥を継続した方がよさそうな患者さんがいる場合は、サンプルの提供や説明を行う事が出来ますので、栄養管理室までご連絡ください。