

学会分類2013(とろみ)早見表

	段階1: 薄いトロミ	段階2: 中間のとろみ	段階3: 濃いトロミ
性状の説明 (飲んだ時)	<ul style="list-style-type: none"> ・「drink」するという表現が適切 ・口に入れると口腔内に広がる液体の種類・味や温度によってはとろみがついていることがあまり気にならない場合もある ・飲み込む際に大きな力を要しない ・ストローで容易に吸うことができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・明らかにとろみがあることを感じ、かつ「drink」するという表現が適切な程度 ・口腔内での動態はゆっくりですぐには広がらない ・舌の上でまとめやすい ・ストローで吸うのは抵抗がある 	<ul style="list-style-type: none"> ・明らかにとろみがついていて、まとまりがよい ・送りこむのに力がいる ・スプーンで「eat」するという表現が適切なとろみの粘度 ・ストローで吸うことは困難
性状の説明 (見た時)	<ul style="list-style-type: none"> ・スプーンを傾けるとずっと流れ落ちる ・フォークの歯の間から素早く流れ落ちる ・カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度に付着 	<ul style="list-style-type: none"> ・スプーンを傾けるととろとろと流れる ・フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる ・カップを傾け、流れ出た後は全体にコーティングしたように付着 	<ul style="list-style-type: none"> ・スプーンを傾けても形状がある程度保たれ、流れにくい ・フォークの歯の間から流れ出ない ・カップを傾けても流れ出ない(ゆっくりと塊となっておちる)

学会分類2013(とろみ)に基づく、とろみ調整食品の使用目安一覧表(水100mlあたり)

商品名	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ	連絡先
トロミパワースマイル	0.5g	1.2g	2.0g	ヘルシーフード株式会社 042-581-1191
トロミスマイル	0.8g	1.7g	3.0g	
トロミクリア	0.5-1.1g	1.1-2.0g	2.0-2.9g	
新スルーキングi	1g	1.5g	2.5g	キッセイ薬品工業株式会社 0120-515-260
スルーソフトQ	1g	1.5g	2.5g	
スルーマイルド	1g	1.5g	2.5g	
かんたんトロメイク	0.6-1.4g	1.4-2.2g	2.2-2.3g	明治 0120-201-369
トロメイクSP	0.5-1.2g	1.2-2.0g	2.0-3.1g	
トロメイクコンパクト	0.3-0.6g	0.6-1.0g	1.0-1.6g	
トロミーナ ソフトタイプ	0.8-1.6g	1.6-2.8g	2.8-4.3g	ウェルハーモニー 079-264-5534
トロミーナ レギュラータイプ	1.0-1.6g	1.6-2.6g	2.6-3.7g	
トロミーナ ハイパータイプ	0.3-0.8g	0.8-1.6g	1.6-2.7g	
ネオハイトロミールⅢ	0.5g	1.0g	2.0g	株式会社フードケア 042-700-0555
ネオハイトロミールR&E	1.0g	2.0g	3.0g	
ネオハイトロミールスリム	1.0g	2.0g	3.0g	
ネオハイトロミールNEXT	1.0g	2.0g	3.0g	
トロミアップパーフェクト	0.5-1.0g	1.0-2.0g	2.0-3.0g	日清オイリオグループ 株式会社 0120-016-024
トロミアップエース	0.5-1.0g	1.0-2.0g	2.0-3.5g	
やさしいとろみ	0.7-1.5g	1.5-2.5g	2.5-4.0g	
ソフティアS(エス)	1g	2g	3g	ニュートリー株式会社 0120-219-038
ソフティア トロメリンEX	0.9g	1.5g	2.2g	
ソフティア SUPER S	0.8g	1.3g	1.9g	
トロメリンV	0.5g	1.0g	2.0g	
つるりんこ quickly	0.7-1.3g	1.3-2.2g	2.2-3.3g	クリニコ 0120-52-0050
つるりんこ powerful	0.4-0.9g	0.9-1.5g	1.5-2.3g	
とろみ調整食品	0.5-1.5g	1.5-2.5g	2.5-3.5g	サラヤ株式会社 06-6626-1190
とろみファイン	0.8g	1.5g	3.0g	キューピー株式会社 0120-14-1122
とろみエール	0.7g	1.6g	3.0g	アサヒグループ食品 0120-630-611
とろみサポート	0.6-1.3g	1.3-2.2g	2.2-3.4g	TOP VALU 0120-28-4196

●この一覧表は販売元等に問い合わせ、水100ml、設定温度20度で各社の測定に基づき作成したものです。

●使用目安量は飲料や設定温度により異なりますので、あくまでも参考としてください。

●商品パッケージ等の変更があると、使用目安量に変更になることもあります。各自確認をお願いします。

●とろみ調整食品の種類によって、粘度以外の特性(付着性等)が異なることがあります。また、温度や時間の経過、混ぜ方で、粘度が変化することがあります。提供前に粘度の確認(試飲等)をしていただくことを推奨します。