



アイドゥインフォメーション



摂食嚥下障害のリハビリテーションにおいて、口から食べる事は、患者本人の生きていく意欲や回復にとって非常に意義があり、栄養の摂取の面でも大変効率の良いことです。

食べる機能が落ちることで、一度に摂取できる量も落ちるため、十分な栄養を取るためにも、少量で高カロリーが得られる、特殊な食品の使用は必要なことと思われます。

ハイカロッチ®は、脂質を主体とした高カロリーの食品ながら、胃にもたれにくく、美味しい味なので、楽しんで無理なく食べる事が出来るペースト状の製品です。

嚥下調整食学会分類2013のコード2-1に相当する物性ですので、そのままでもまとまり良く食べられます。また、デザートやフルーツなど色々なものにトッピングしても美味しく召し上がれます。

ハイカロッチ®の特有の物性や味の特徴には下記のようなものがあります。

- ①ゼリー状ではなく、ペースト状なのでスプーン上で薄くのぼして口に運ぶことで、口の開きにくい症例でも食べやすい。
- ②甘酸っぱいヨーグルト風味が刺激となって、唾液が分泌されるのでベタ付くのを抑えることができる。
- ③少量でパッケージも小さいので、ちょっとポケットに入れておいて、栄養が足りていない状態の方にその場で提供して栄養を強化することができる。



現場で実際に利用されてきた中からのご意見から生まれた製品もあります。リハビリが続く中、色々な味を楽しんでいただけるよう、新しい味のバリエーションとしてご提案いただいた『ハイカロッチ®コーヒー風味』です。嗜好品としても好まれる方が多いコーヒーを、ほろ苦い風味や香りを残したまま食べやすい物性で再現しております。

コーヒーの風味を楽しみながら、もっと美味しいものが食べられるよう、口から食べる幸せをサポートできる製品です。

嚥下調整食学会分類2013

コード	形状	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力	他の分類との対応	
0	j	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。離水が少なく、スライス状にすくう事が可能なもの。	重度の症例に対する評価・訓練用 少量をすくってそのまま丸のみ可能 残留した場合にも吸引が容易 たんぱく質含有量が少ない		若干の送り込み能力	○嚥下食ピラミッドL0 ○えん下困難者用食品許可基準Ⅰ
	t	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水	重度の症例に対する評価・訓練用 少量ずつ飲むことを想定 ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口中で溶けてしまう場合。 たんぱく質含有量が少ない		若干の送り込み能力	○嚥下食ピラミッドL3の一部(とろみ水)
1	j	付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	口腔外で既に適切な食塊状となっている (少量をすくってそのまま丸のみ可能) 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押し付ける必要がある。 0jに対し表面のざらつきあり	おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリーなど	若干の食塊保持と送り込み能力	○嚥下食ピラミッドL1・L2 ○えん下困難者用食品許可基準Ⅱ ○UDF区分4 ※UDF:ユニバーサルデザインフード
2	1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの。スプーンですくって食べることが可能なもの。	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力	○嚥下食ピラミッドL3 ○えん下困難者用食品許可基準Ⅱ・Ⅲ ○UDF区分4
	2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む。スプーンですくって食べることが可能なもの。		やや不均質(粒もある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類	下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力	
3		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいよう配慮されたもの 多量の離水がない	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの。 押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの。	離水に配慮した粥 など	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	○嚥下食ピラミッドL4 ○高齢者ソフト食 ○UDF区分3
4		硬さ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの。 歯がなくでも対応可能だが、上下の歯槽提間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難。	軟飯、全粥など	上下の歯槽提間の押しつぶし能力以上	○嚥下食ピラミッドL4 ○高齢者ソフト食 ○UDF定義の1・2

ハイカロッチ®は評価基準2(嚥下調整食学会分類2013 コード2-1)

◆KTバランスチャートの中でのハイカロッチ®の活用方法◆

◀KT（口から食べる）バランスチャート▶

KTバランスチャートの開発の本意は、対象者の不足部分を補いながら、可能性や強みを引き出す包括的支援スキルとケアリングを内包することである。そのうえで、多職種で総合的に評価しながら、治療・ケア・リハビリテーションを展開し、その成果が可視化できるツールになることを意図して開発した。

KTバランスチャートの評価内容は、

- 1) 心身の医学的視点 [食べる意欲、全身状態、呼吸状態、呼吸状態]
- 2) 摂食嚥下の機能的視点 [認知機能(食事中)、咀嚼・送り込み、嚥下]
- 3) 姿勢・活動的視点 [姿勢・耐久性、食事動作、活動]
- 4) 摂食状況・食物形態・栄養的視点 [摂食状況レベル、食物形態、栄養]

の13項目で構成した。

13項目それぞれを1～5点でスコア化し、評価点の低い項目へのケアの充実とステップアップしていくためのアプローチスキルを融合させた。



編集：小山珠美
出版：医学書院

『口から食べる幸せをサポートする包括的スキル 第2版：KTバランスチャートの活用と支援』p12より一部抜粋

① 食べる意欲

- ・ 食べやすい物性で、甘酸っぱいヨーグルトや旨味と塩気が美味しい海苔の佃煮、ほろ苦く甘めの香りの良いコーヒーなどはっきりとした嗜好品の味を再現しておりますので、通常の食事は食べられない方でも、お好みの味を楽しめます。
- ・ 少量で高カロリーなので、食欲が落ちてても少しなら食べられる分量です。
- ・ ハイカロッチ®に含まれるMCT（中鎖脂肪酸）は、胃から分泌される食欲亢進ホルモン、グレリンの活性化に関連することが分かっています。ヨーグルト風味・コーヒー風味は1包あたり5g、佃煮風味は1包あたり2.5gのMCT（中鎖脂肪酸）を含みます。

⑪ 摂食状況レベル

- ・ 経口摂取が可能な場合で、エネルギーが必要な場合は、ご飯やお粥に載せるだけの佃煮風味、そのままでも美味しく、デザートなどにトッピングできるヨーグルト風味やコーヒー風味は、調理の手間もなく手軽に利用できます。
- ・ いろいろな味が揃っているので、朝食やおやつの時間など、一日の中でいろいろな場面に使い分けができます。



⑫ 食物形態

- ・ ハイカロッチ®は、完全に均一なペースト状で咀嚼が不要なので（嚥下調整食学会分類2013 コード2-1）、色々な食べ方も出来て、エネルギーを必要とする様々な方に提供しやすい製品です。
- ・ ペースト状なので、口が開きにくい場合は薄くのばして口の中に運ぶことも出来ます。
- ・ そのまま食べる場合はお皿に開けて、小スプーンで適量を！

⑬ 栄養

- ・ ハイカロッチ®は、脂質を主体とした、美味しく少量で高カロリーを摂取できる栄養補助食品です。
- ・ 特許製法である微粒子乳化※によって、胃酸の影響を受けにくく、分解した脂質によって胃がもたれることが少ない食品です。特に、多く摂取すると胃に違和感を感じることもあるMCT（中鎖脂肪酸）を多く含みながらも、たくさん食べても不快感が少ない配合となっております。

※特許第5870321

特許内容：本特許の概要は、MCTを高含有する数ミクロン単位の微粒子乳化物であり、胃酸耐性があり、胸やけのリスクが少ない少量高カロリーペースト食品です。だから油脂分が多くても安心して美味しく食べることができるのです。



ハイカロッチ®ヨーグルト風味
16.5g×30包入り（1包100kcal）

甘酸っぱいヨーグルト風味
果物やデザートにトッピングしたり、パンに塗ったり、凍らせても美味しく召し上がれます。



ハイカロッチ®佃煮風味
8.25g×30包入り（1包50kcal）

旨味と塩気が美味しい海苔佃煮風味
ごはんや、お粥がすすみます。
お粥の方のエネルギー補給に最適です。



ハイカロッチ®コーヒー風味
16.5g×30包入り（1包100kcal）

ほろ苦く甘いコーヒー風味
そのままでもデザートのにっくも、後味もすっきりしてしますので、食後の口直しにも最適です。



アイドウ株式会社 〒510-0943 三重県四日市市西日野町256
TEL:059-329-6920 FAX:059-329-6917 e-mail:info@ai-do.jp