

お粥ゼリーの素

現場の専門家との 共同研究の成果

国産米粉100%で作るお粥ゼリー

ゼリーノ米粉



1kg (50食分)



Point

- ミキサー・お粥の準備不要
- お米の風味が活かしたお粥ゼリー
- 国産原料100%使用

ゼリーノ米粉とは ※特許出願中

- ゼリーノ米粉は、原料のお米に『高アミロース米』を使用したお粥ゼリーを作ることが出来る米粉です。
- 高アミロース米とは、一般的な「米」よりもでんぷん中のアミロースが多く、相対的にアミロペクチンが少ない米品種の総称です。
- 高アミロース米の米粉には、加水⇒加熱⇒冷却の調理プロセスを経てゲル化する特性があります。このゲルには適度なやわらかさがあり、簡便な工程でお粥ゼリーの調理が可能な食材であると考えられます。

現場を熟知した専門家による 共同研究(コンソーシアム結成)が実現

- 高アミロース米粉のゲル化特性を嚥下調整食へ実用化するために、多職種多機関による共同研究が始まりました。
- 2020年5月に生物系特定産業技術研究支援センターのイノベーション創出強化研究推進事業に研究課題「米粉を使用した嚥下障害者のための嚥下食の開発」が採択され、同年7月に「米粉でやさしい嚥下食」コンソーシアムが発足しました。

「米」のでんぷん構造

	アミロース	アミロペクチン
グルコース		
	直鎖状のでんぷん分子 (構造は崩れやすく水溶しやすい)	分枝構造を持つでんぷん分子 (構造は崩れにくく水溶しにくい)
	一般的なうるち米のでんぷん比率 15~20%	80~85%
	高アミロース米のでんぷん比率 25%以上	75%未満

一般的な米粉	ゼリーノ米粉
↓	↓
加水⇒加熱⇒冷却	加水⇒加熱⇒冷却
↓	↓
ゲル化しない	ゲル化する

ご使用方法



鍋の場合(1人分)

- ①鍋に本品20gと水200mlを入れ、泡だて器でダマが無くなるまでよく混ぜます。
- ②へらでかき混ぜながら中火で加熱します。
- ③ふつつつしてきたら弱火にし、かき混ぜながら2分間加熱します。

注) 加熱時に鍋底が焦げないように、注意してください。

- ④器に移し、冷蔵庫などで品温10℃以下になるまで冷やし固めます。
(冷蔵庫の場合1~2時間程度)



③ ふつつつとした状態



スチームコンベクションオーブンの場合(5人分)

- ①ボウルに本品100gと水200mlを入れ、泡だて器でダマが無くなるまでよく混ぜます。
- ②ホテルパンに①と熱湯800mlを入れ、泡だて器で全体を10秒程度かき混ぜます。
- ③ホテルパンに蓋をし、スチームコンベクションオーブンのスチームモード100℃(予熱あり)にて10分間加熱します。(加熱目安:品温85℃)
- ④へらで全体を10秒ほどかき混ぜ、器に入れ、冷蔵庫などで品温10℃以下になるまで冷やし固めます。



④ 必ず冷蔵庫などで冷やし固める



お粥ゼリーを温めてお召し上がりの場合(1人分)

お粥ゼリーにラップをし、電子レンジで温めてお召し上がりください。
(温め目安:500W 1分30秒) 品温75℃程度でも溶けだすことはありません。

使用上の注意

- **のどに詰まった場合は直ちに救急に連絡し、指示にしたがって応急処置をしてください。**
- 本品を粉のまま口に入れて食べないでください。
- 召し上がる方の健康状態に応じて、専門の医師、管理栄養士、言語聴覚士にご相談の上ご使用ください。
- 食事介助を必要とする方が召し上がる際は、介助者は確実に飲み込むまで様子を見守ってください。
- 開封後は密閉してお早めにご使用ください。
- 介護や介助が必要な方やお子様の手が届かないところに保管してください。
- 口腔内で溜め込むと離水が生じます。ご利用者様の状況を考慮してご使用ください。



粉のまま口に入れてはいない!

製品概要

原材料名	米(国産)
賞味期限	製造後1年
保存方法	直射日光と高温多湿を避けて保存してください
荷姿	1kg×8袋/ケース
アレルギー(特定原材料等28品目)	該当なし

栄養成分表(1食分20gあたり)

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物		ナトリウム	カリウム	カルシウム	リン	マグネシウム	食塩相当量
				糖質	食物繊維						
kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	g
72	2.2	1.2	0.2	16.3	0	0.3	12	1.2	15	3	0.0009

生物系特定産業技術研究支援センター イノベーション創出強化研究推進事業
「米粉を使用した嚥下障害者のための嚥下食の開発」(JPJ007097)

研究ホームページ「米粉でやさしい嚥下食」



販売者・お問合せ先



株式会社 フードケア

〒252-0143 神奈川県 相模原市 緑区橋本4-19-16 Omgビル
TEL: 042-700-8809 www.food-care.co.jp

— おいしい.もくもく.ごっくん

Omg
family



WEBお問合せ

お取扱い先