



- ☑ 唾液を吸収しない
- ☑ 離水がない
- ☑ 飲み込みやすい

Sseries

Sシリーズ

# あいーと 食パン 新登場!

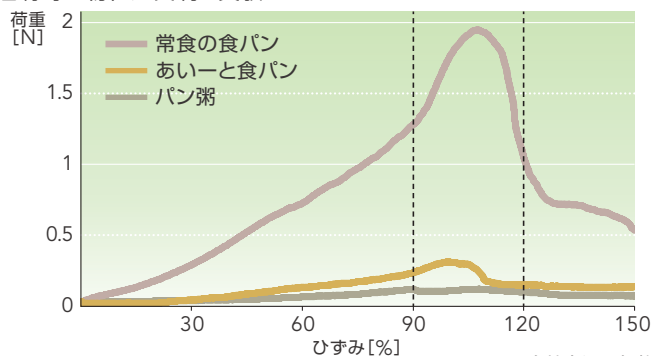
摂食回復支援食〈あいーと〉は、独自技術『酵素均浸法』などにより、見た目は普通の食事と変わらないのに、舌でくずせる軟らかさを実現。この最大の特長を活かしながら、さらに均質な軟らかさなどの優れた物性を実現するために生まれたものが「Sシリーズ」です。とことん“本物”にこだわり、食べやすさ・飲み込みやすさを追求した〈あいーと〉「Sシリーズ」新登場です。

## ポイント 1 食パンらしい食感

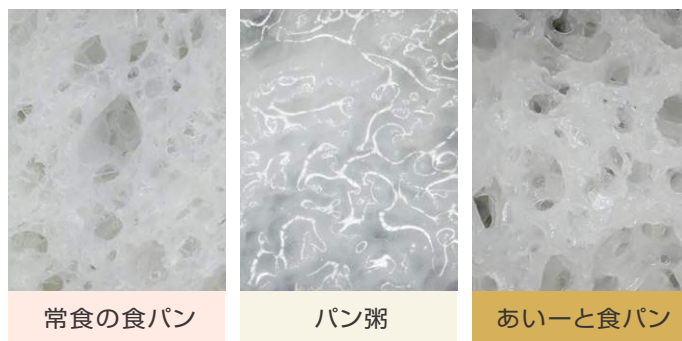
パン粥ほどの軟らかさを維持しながら、食パンの持つ弾力性も残るように調整されているので、常食の食パンと同じように噛み切るような食感を口の中で感じることができます。

パンの持つ「ふんわり感」はグルテンによる網目構造によるもの。〈あいーと食パン〉は常食の食パン同様の網目構造を保持しているため、ふんわりとした食パンらしい食感や質感が味わえます。

●咀嚼時の物性 / 突刺し実験



●網目構造 / 顕微鏡写真



※拡大写真(×30)

顎を動かして食べるときに感じる弾力を、常食の食パン・〈あいーと食パン〉・パン粥でそれぞれ比較。〈あいーと〉には噛み切る食感を示す山が残っている。

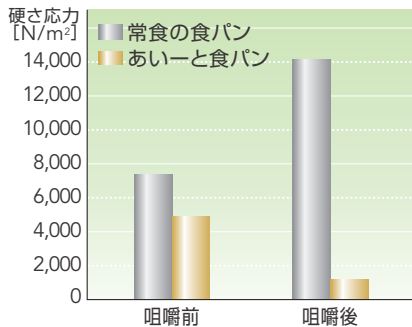
常食の食パンと〈あいーと食パン〉は、水分が少なく網目構造が確認できる。対して水分を多く含んだパン粥は網目構造が消失していることがわかる。

## ポイント 2 柔らかくべたつかない

唾液を吸収し、噛むたびに硬くなる常食の食パンと違い、〈あいーと食パン〉は咀嚼後も硬くならず、付着性(べたつき)も抑えた飲み込みやすい性質を実現しました。



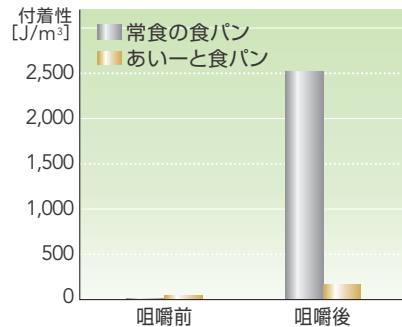
### ●硬さの比較



※当社実測分析値

常食の食パンでは咀嚼後に硬さが増しているのに対して、〈あいーと食パン〉では速やかに減少。

### ●付着性の比較



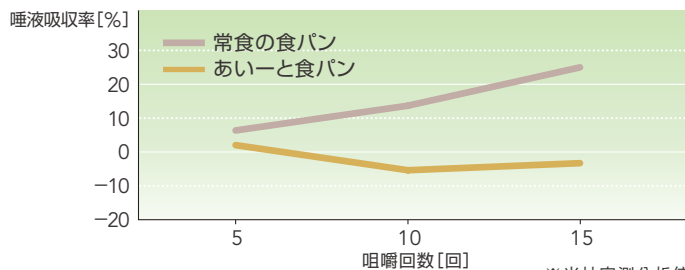
※当社実測分析値

〈あいーと食パン〉と比較して、常食の食パンでは咀嚼前/後で付着性(べたつき)が大幅に増加。

## ポイント 3 唾液を吸収しない

常食の食パンは唾液を吸収し、硬い塊となるため飲み込みにくく、窒息の原因になる場合もありますが、〈あいーと食パン〉は唾液をほとんど吸収しないため飲み込みやすい状態に調整されています。

### ●咀嚼回数による唾液吸収率



※当社実測分析値

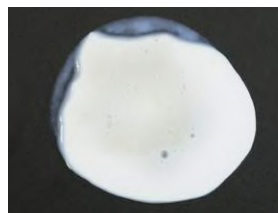
常食の食パンでは咀嚼することに唾液が吸収されるのに対し、〈あいーと食パン〉ではほとんど吸収されていない。

## ポイント 4 離水がない

パン粥では誤嚥の原因となる離水がみられますが、〈あいーと食パン〉は離水が少なくコントロールされています。



常食の食パン



パン粥



あいーと食パン

常食の食パン・パン粥・〈あいーと食パン〉を押し潰して離水を比較。パン粥では大量に離水が見られる。



### 食パン

内容量 1枚

原材料名:食パン(小麦粉、こんにゃく、その他)、増粘剤(アルギン酸エステル、加工でんぷん)、凝固剤(水酸化Ca)、酵素、乳化剤、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に乳、大豆、豚肉を含む)

Sseries

エネルギー	44kcal	食物繊維	0.6g
たんぱく質	1.3g	ナトリウム	102mg
脂質	0.7g	食塩相当量	0.3g
炭水化物	8.1g		
JANコード	4987785006426		

嚥下機能の低下した方は誤嚥する危険がありますので、ご利用にあたってはあらかじめ医師・歯科医師等の専門家の指導に従ってください。万が一誤嚥した場合は、速やかに医師に相談してください。