

■ 主な原材料

デキストリン、中鎖脂肪酸油、大豆油、しよ糖、大豆たんぱく、なたね油、グアーガム分解物、精製魚油、酵母調整品/カゼインNa(乳由来)、クエン酸塩(Na、K)、乳化剤、水酸化K

■ 使用上の注意

- 静脈内等へは絶対に注入しないでください。
- 開封前によく振ってください。
- 通常は温めずにそのまま使用してください。冷たい場合、室温に戻してください。
- 加温する場合、パックをポリ袋に入れて、お湯で温めてください。
- パックの漏れや膨張がみられるものは使用しないでください。
- 開封時に異味、異臭や凝固のあるものは使用しないでください。
- 内容成分が浮遊、沈殿することがありますが、品質には問題ありません。
- 使用時には水分の過不足が生じ、水分調整が必要になる場合がありますので、必要に応じて医師・栄養士等にご相談ください。
- 本品のみで長期間の栄養管理を行う場合、ビタミン、微量元素、電解質(ナトリウム、カリウム、塩素など)のバランスにご注意ください。年齢、体重、使用量、使用期間によっては過不足する場合がありますので、配合量を確認の上、医師・栄養士等にご相談ください。
- 下痢等が起きた場合、必要に応じて医師・栄養士等にご相談ください。
- 乳幼児・小児に使用する場合、医師・栄養士等にご相談ください。
- 果汁等の酸性物質や食塩、制酸剤等との混合は、たんぱく質が固まる原因となる場合があります。
- 乳、大豆由来の成分が含まれています。

■ 栄養成分の機能及び注意事項

- 栄養機能食品(亜鉛・銅)
- 食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
 - 亜鉛は、味覚を正常に保つのに必要とともに、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、たんぱく質・核酸の代謝に関与して、健康の維持に役立つ栄養素です。
 - 銅は、赤血球の形成を助けるとともに、多くの体内酵素の正常な働きと骨の形成を助ける栄養素です。
 - 1日当たりの摂取目安量：1日当たり667ml(1,000kcal)を目安に、ご使用ください。
 - 摂取方法及び摂取上の注意事項：本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。亜鉛の摂り過ぎは、銅の吸収を阻害するおそれがありますので、過剰摂取にならないよう注意してください。1日の摂取目安量を守ってください。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。
 - 1日当たりの摂取目安量に含まれる機能の表示を行う栄養成分の量の栄養素等表示基準値2015(18歳以上、基準熱量2,200kcal)に占める割合：亜鉛 125% 銅 89%
 - 本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

■ 取り扱い上の注意

- 室温で保存できますが、なるべく冷所に保管してください。
- 200ml ○開封後はすぐにご使用ください。
- 開封後は横置きにしないでください。もれの原因となります。
- 廃棄の際は各自自治体の区分に従い、適切に処分してください。
- 1,000ml ○開封後は冷蔵庫に置いて、なるべく早くご使用ください。

■ 栄養成分表

■ : 当社分析値(2019年9月現在)

アイソカル プラスの量		100kcal (66.7ml)	300kcal (200ml)	1,000kcal (667ml)	1,500kcal (1,000ml)		
熱量	kcal	100	300	1,000	1,500		
たんぱく質	g	3.8	11.3	37.5	56.3		
脂質	g	4.6	13.8	46.0	69.0		
糖質	g	10.6	31.8	106.0	159.0		
食物繊維	g	0.6	1.8	6.0	9.0		
ナトリウム (食塩相当量)	mg (g)	177 (0.45)	530 (1.35)	1,767 (4.50)	2,650 (6.75)		
水分	ml	51	153	510	765		
ミネラル	カリウム	mg	123	370	1,233	1,850	
	カルシウム	mg	75	225	750	1,125	
	マグネシウム	mg	32	96	320	480	
	リン	mg	67	200	667	1,000	
	鉄	mg	1.0	3.0	10.0	15.0	
	亜鉛	mg	1.1	3.3	11.0	16.5	
	銅	mg	0.08	0.24	0.80	1.20	
	マンガン	mg	0.40	1.20	4.00	6.00	
	ヨウ素	μg	15.0	45.0	150.0	225.0	
	セレン	μg	3.0	9.0	30.0	45.0	
	クロム	μg	3.3	10.0	33.3	50.0	
	モリブデン	μg	2.7	8.0	26.7	40.0	
ビタミン	塩素	mg	93	280	933	1,400	
	脂溶性	ビタミンA	μgRE	80	240	800	1,200
		ビタミンD	μg	0.7	2.1	7.0	10.5
		ビタミンE	mg	0.9	2.7	9.0	13.5
		ビタミンK	μg	5	16	53	80
	水溶性	ビタミンB ₁	mg	0.20	0.60	2.00	3.00
		ビタミンB ₂	mg	0.23	0.69	2.30	3.45
		ナイアシン	mgNE*1	3.0	9.0	30.0	45.0
		ビタミンB ₆	mg	0.25	0.75	2.50	3.75
		ビタミンB ₁₂	μg	0.24	0.72	2.40	3.60
葉酸		μg	25	75	250	375	
パントテン酸	mg	1.3	3.9	13.0	19.5		
ピオチン	μg	5.0	15.0	50.0	75.0		
ビタミンC	mg	20	60	200	300		

*1:ナイアシン当量

■ 基礎数値

アイソカル プラス (1.5kcal/ml)	200ml	1,000ml
熱量(kcal)	300	1,500
水分量(ml)	153	765
有効窒素量(g)	1.8	9.0
NPC / N*2		140
必須アミノ酸 / 全アミノ酸		0.47
Fischer比		2.8
電解質(mEq/l)	Na ⁺ :115	
	K ⁺ :47	
	Ca ²⁺ :56	
	Mg ²⁺ :40	
	Cl ⁻ :39	
pH		6.8
粘度(mPa・s*3)		18
浸透圧(mOsm/l)*4		450

- *2: 計算式から算出し、整数1の位を四捨五入
- *3: mPa・s(ミリパスカル秒) = cP
- *4: 浸透圧は2倍希釈にて測定

■ JANコード及び統一商品コード

	JANコード	統一商品コード
200ml	[製品] 4 987788 050655	788 029460
	[ケース] 4 987788 029460	
1,000ml	[製品] 4 987788 050662	788 029507
	[ケース] 4 987788 029507	

■ 包装及び賞味期間

- 包装:200ml(300kcal) × 20パック/ケース
1,000ml(1,500kcal) × 6パック/ケース
- 賞味期間:製造日より6ヶ月

注ぎ口に関するご注意

- 注ぎ口の内側に、開封用の歯がついてい
- ます。ケガをしないようご注意ください。
- 注ぎ口の内側に指を差し込まないでくだ
- い。開封用の歯に触れ危険です。
- 容器を解体する際、注ぎ口の裏側に開封用
- の歯がついていますので、ご注意ください。



注ぎ口を外したい場合

容器をたたんだ後に注ぎ口を後ろから押すと簡単に取り外すことができます。

1.5kcal/ml

日本人の食事摂取基準(2015年版)を参考にしております。

アイソカル®
ISOCAL®
プラス

高濃度液状栄養食

300kcal/200ml(1.5kcal/ml)

ナトリウム 530mg/200ml

栄養機能食品(亜鉛・銅)

One Step Pack Series



アイソカル® プラス

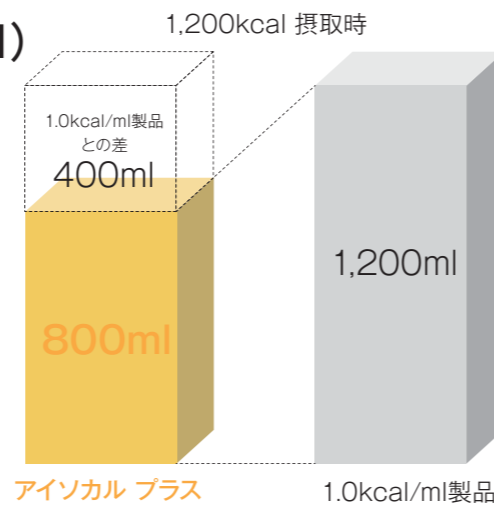
アイソカル®プラスは、幅広い高齢者の栄養管理を実現するために設計された1.5kcal/mlの高濃度液状栄養食です。
ナトリウムを強化し、長期の栄養管理をサポートします。



Energy

▶▶ 少量高エネルギー (1.5kcal/ml)

- 1.0kcal/ml製品の2/3の量で同熱量供給可能
- 摂取時間の短縮
- 高齢者の摂食ボリュームに配慮

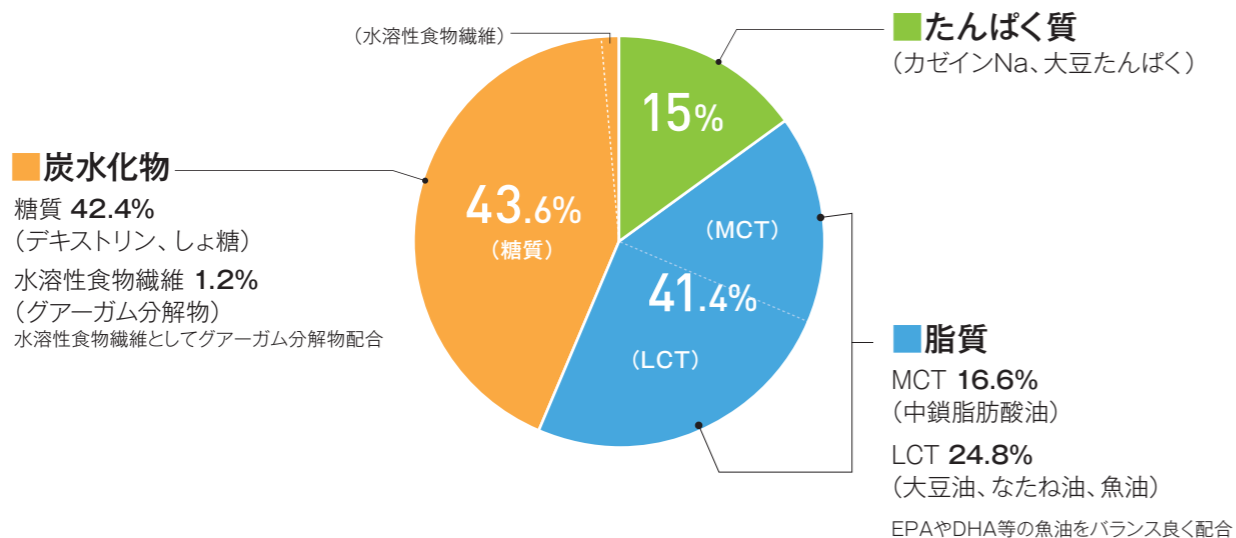


▶▶ 原液で使用可能

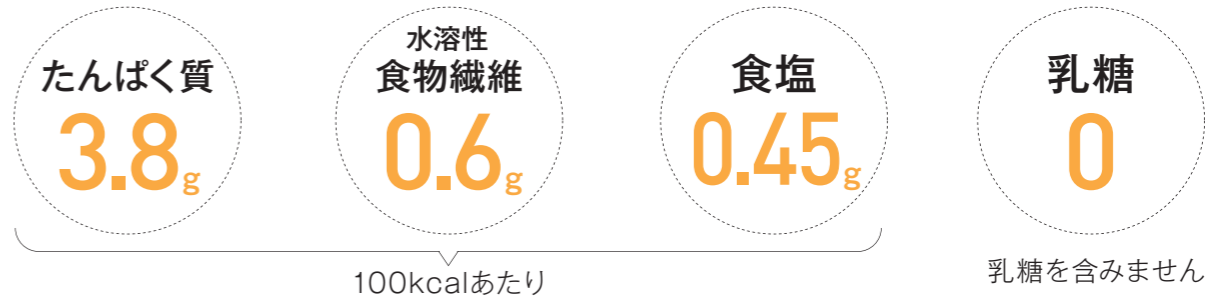
浸透圧 **450** mOsm/l

粘度 **18** mPa·s
(ミリパスカル秒=cP)

▶▶ 3大栄養素エネルギー比



Nutrients

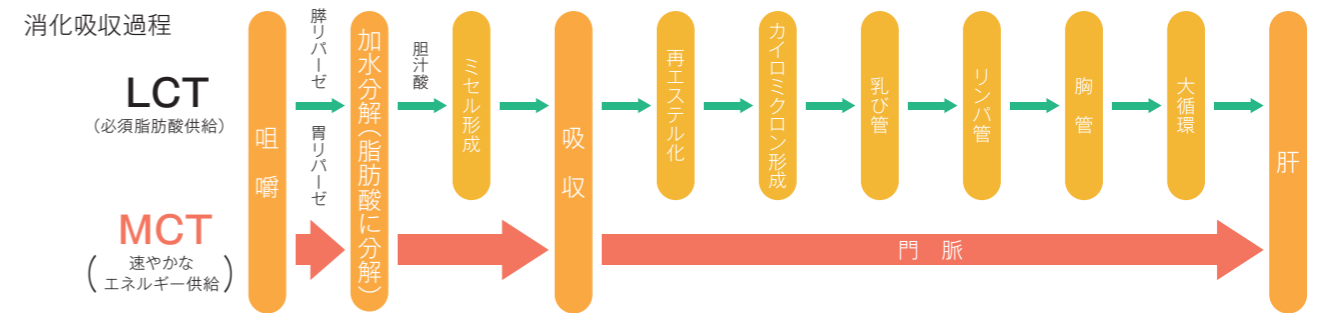


▶▶ 理想的たんぱく質配合比

- 摂取たんぱく質の利用効率を追求
- NPC/N(non-protein calorie/nitrogen)*1 は140*2

▶▶ 高MCT (中鎖脂肪酸油)

- 速やかな消化吸収(LCT(長鎖脂肪酸トリグリセリド)の3~4倍)
- 速やかなエネルギーの補給による、たんぱく質の節約効果



▶▶ ビタミン・ミネラル

- 日本人の食事摂取基準(2015年版)*3を参考に主要なビタミン・微量元素を配合(1日1,000kcal摂取)
- ナトリウム配合(食塩相当量 4.5g/1,000kcal)



▶▶ 食物繊維

- 水溶性食物繊維(グアーガム分解物=PHGG): 1.8g(200mlあたり)

グアーガム分解物(PHGG)とは グアーガムは、インド・パキスタン地方で栽培されている「グアー豆」を精製してできる食物繊維です。酵素処理によって粘度を低下させて食品加工性を向上したのが「グアーガム分解物」(PHGG)です。



*1: NPC/N(non-protein calorie/nitrogen): 生体内でたんぱく質が有効に利用されるために必要な熱量を示す指標です。

*2: 計算式から算出し、整数1の位を四捨五入

*3: 日本人の食事摂取基準(2015年版) 70歳以上男性・女性