

## 栄養成分表

	ペプタメン スタンダード		ペプタメン スタンダード バッグ			
	300kcal (200ml)	100kcal (66.7ml)	300kcal (200ml)	400kcal (267ml)	100kcal (66.7ml)	
熱量 (kcal)	300	100	300	400	100	
たんぱく質 (g)	10.5	3.5	10.5	14.0	3.5	
脂質 (g)	12	4	12	16	4	
炭水化物 (g)	37.5	12.5	37.5	50	12.5	
ナトリウム (mg)	429	143	429	572	143	
(食塩相当量 (g))	(1.09)	(0.36)	(1.09)	(1.45)	(0.36)	
水分 (ml)	153	51	153	204	51	
ミネラル	カリウム (mg)	320	107	320	427	107
	カルシウム (mg)	210	70	234	312	78
	マグネシウム (mg)	96	32	108	144	36
	リン (mg)	170	57	170	227	57
	鉄 (mg)	3.2	1.1	3.2	4.3	1.1
	亜鉛 (mg)	4.4	1.5	4.4	5.9	1.5
	銅 (mg)	0.30	0.10	0.30	0.40	0.10
	マンガン (mg)	1.10	0.37	1.50	2.00	0.50
	セレン (μg)	16	5	12	16	4
	クロム (μg)	17	6	17	23	6
	モリブデン (μg)	32	11	32	43	11
	ヨウ素 (μg)	44	15	44	59	15
ビタミン	塩素 (mg)	300	100	300	400	100
	ビタミンA (μgRAE)	300	100	300	400	100
	ビタミンD (μg)	4.2	1.4	4.2	5.6	1.4
	ビタミンE (mg)	3.0	1.0	3.0	4.0	1.0
	ビタミンK (μg)	25	8	25	33	8
	ビタミンB1 (mg)	0.76	0.25	0.76	1.01	0.25
	ビタミンB2 (mg)	1.00	0.33	1.00	1.33	0.33
	ナイアシン (mgNE*)	16.0	5	16	21	5
	ビタミンB6 (mg)	1.30	0.43	1.30	1.73	0.43
	ビタミンB12 (μg)	2.4	0.80	2.4	3.20	0.80
	葉酸 (μg)	92	31	92	123	31
	パントテン酸 (mg)	6.00	2.00	6.00	8.00	2.00
ビタミンC (mg)	86	29	86	115	29	
ビオチン (μg)	32.0	10.7	32.0	42.7	10.7	
基礎数値	浸透圧*2 (mOsm/l)	520		510		
	pH	6.9		6.9		
	比重	1.10		1.10		
	粘度*3 (mPa・s)	7		14		
	必須アミノ酸/全アミノ酸	0.5		0.5		
フィッシャー比	5		5			
NPC/N	150*4		150*4			

当社分析値 (2022年3月現在)  
\*1: ナイアシン当量 \*2: 浸透圧は原液にて測定 \*3: mPa・s (ミリパスカル秒) =cP  
\*4: 計算式から算出し、整数1の位を四捨五入

## 原材料

**ペプタメン スタンダード**  
デキストリン (国内製造)、乳清たんぱく分解物、中鎖脂肪酸油、なたね油、酵母調整品、食塩、食用油脂加工品/乳化剤、pH調整剤、塩化K、香料、甘味料 (ステビア)

**ペプタメン スタンダード バッグ**  
デキストリン (国内製造)、乳清たんぱく分解物、中鎖脂肪酸油、なたね油、酵母調整品、食塩、食用油脂加工品/乳化剤、リン酸Na、水酸化K

## 原材料に含まれるアレルギー (28品目中)

**ペプタメン スタンダード**  
乳

**ペプタメン スタンダード バッグ**  
乳

## 取り扱い上の注意

・開封後は速やかにご使用ください。

**ペプタメン スタンダード**  
・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。

## 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。
- ・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・管理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、管理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・管理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・管理栄養士等にご相談ください。

### ペプタメン スタンダード

- ・加温する場合、バッグをポリ袋に入れて、お湯で温めてください。
- ・バッグ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。

### ペプタメン スタンダード バッグ

- ・加温する場合は未開封のまま、お湯で温めてください。
- ・容器のまま電子レンジで加熱しないでください。
- ・容器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。
- ・本容器は使い捨て (ディスポーザブル) です。
- ・本容器は落下・衝撃等により破損しやすいため、保管取り扱いには十分ご注意ください。
- ・開封時及び開封後に容器を強くつかむと内容液が飛び出しますので、容器と飲用口のつなぎ目の固い部分を持って扱ってください。
- ・開封後のキャップは、栓として再利用できませんので廃棄してください。
- ・容器の角で手や指などを傷つけないよう、ご注意ください。
- ・ジッパー開封後、逆さや横置きにすると内容液が漏れることがありますので、ご注意ください。また、ジッパーが完全に閉まっているか、ご確認ください。
- ・乳清たんぱく分解物の製造過程において豚由来の酵素を使用しています。

## 包装及び賞味期限

### ペプタメン スタンダード

- ・包装: 200ml (300kcal) × 20バッグ/ケース
- ・賞味期限: 製造日より270日

### ペプタメン スタンダード バッグ

- ・包装: 200ml (300kcal) × 18バッグ/ケース  
: 267ml (400kcal) × 18バッグ/ケース
- ・賞味期限: 製造日より180日

## JANコード及び統一商品コード

### ペプタメン スタンダード

	製品JANコード	ケースJANコード	統一商品コード
200ml	4 987788 050419	4 987788 030619	788 030619

### ペプタメン スタンダード バッグ

	製品JANコード	ケースJANコード	統一商品コード
200ml	4 987788 050730	4 987788 510715	788 510715
267ml	4 987788 050747	4 987788 510722	788 510722



**HIGH ENERGY**

**WHEY PEPTIDE**

栄養の力で  
**Recovery Journey**を  
サポートする。



“ペプタメン スタンダード”は、消化態栄養による開始時から中・長期の栄養管理をサポートします。

## 消化吸収に配慮した原材料を選択



たんぱく質源として乳清ペプチドを使用



脂質中の60%はMCT(中鎖脂肪酸)



※5 乳清ペプチドは乳清たんぱく分解物として配合しています。乳清たんぱく分解物には未分解の乳たんぱく質が微量残っています。

## Protein

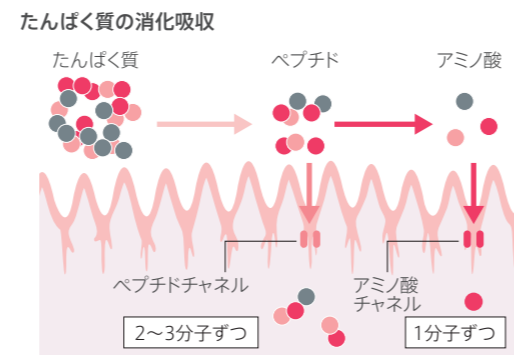
たんぱく質源として乳清ペプチドを使用

たんぱく質量

**3.5g** NPC/N<sup>※1</sup> **150**<sup>※2</sup>  
**100kcal** アミノ酸スコア **100**

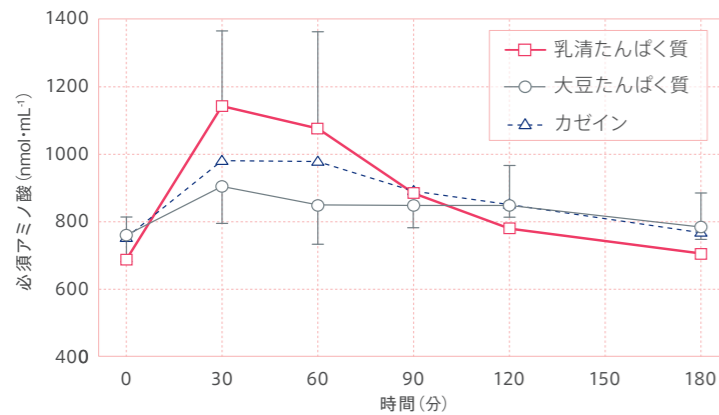
※1 NPC/N(non-protein calorie/ nitrogen) : 体内でたんぱく質が有効に利用されるために必要な熱量を示す指標  
※2 計算式から算出し、整数1の位を四捨五入

■ペプチドは効率よく吸収される



■乳清たんぱく質は生体内での吸収速度が速い

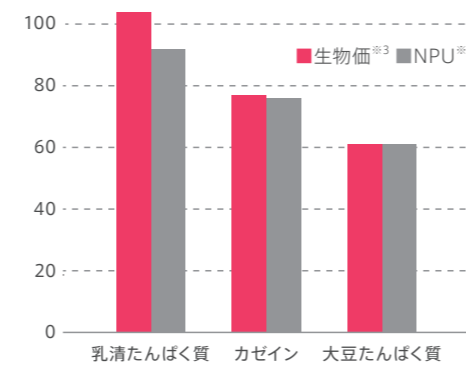
たんぱく質摂取後の血中アミノ酸濃度比較



出典 Tang JE et al. J Appl Physiol 107: 987-992, 2009.

■乳清たんぱく質は生体内での保持率が高い

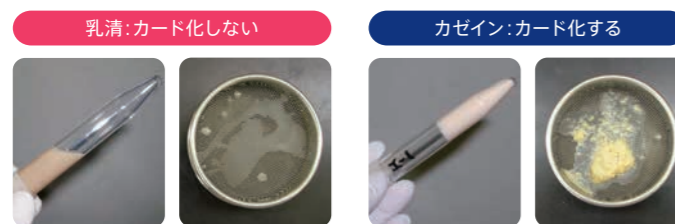
たんぱく質の栄養価比較



※3 生物価: 吸収されたたんぱく質量に対して体に保持された量の比  
※4 NPU(net protein utilization): 正味たんぱく質利用率。摂取したたんぱく質量に対してたんぱく質として保持された量の比を百分率で示した値  
出典 U.S.Dairy Export Council. Reference Manual for US Milk Powders (USDEC 2005)

■乳清たんぱく質は酸性下でも液体のまま

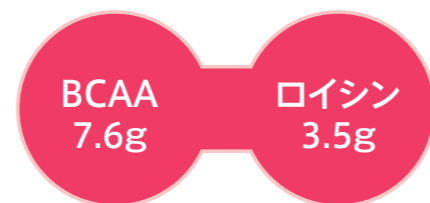
酸性下における物性



カード化とは: 酸性下において、流動食中のたんぱく質が変性し、凝固すること

■乳清たんぱく質はロイシンの含有量が多い

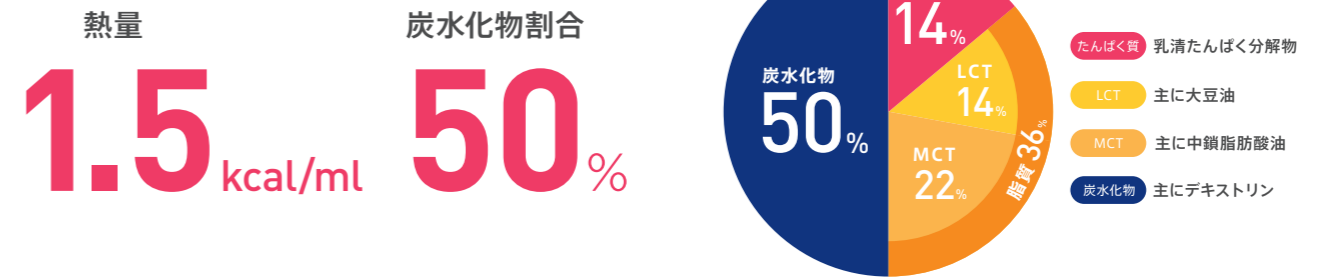
900kcal中の配合量(参考値)



## Energy

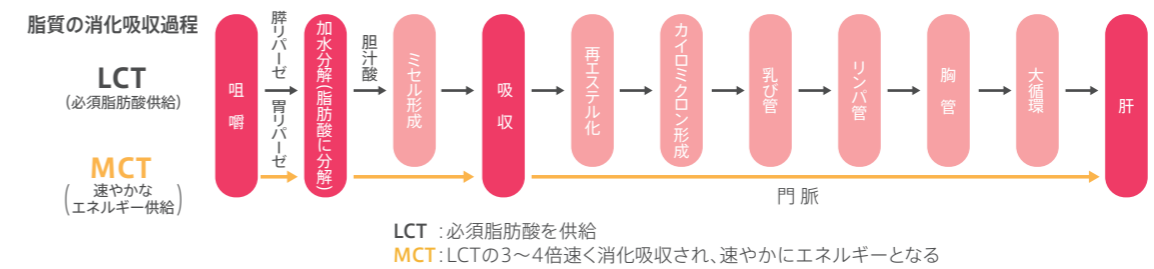
1.5kcal/mlの高濃度

■エネルギー比率



## MCT(中鎖脂肪酸)

■吸収効率に配慮した脂肪酸組成



## ビタミン・ミネラル

■日本人の食事摂取基準(2020年版)<sup>※6</sup>を参考に主要なビタミン・微量元素を配合(1日900kcal摂取)

※6 「日本人の食事摂取基準(2020年版)」75歳以上男性・女性

