

アイソカル® パワーゲル

アイソカル® パワーゲルは、酸による半固形成技術と高エネルギー設計を融合したネスレ独自の流動食です。摂食時の物性に配慮した設計により、少量で効率的な栄養管理を可能にします。医療・介護の現場に、安心と効率性を兼ね備えた次世代の栄養設計を。

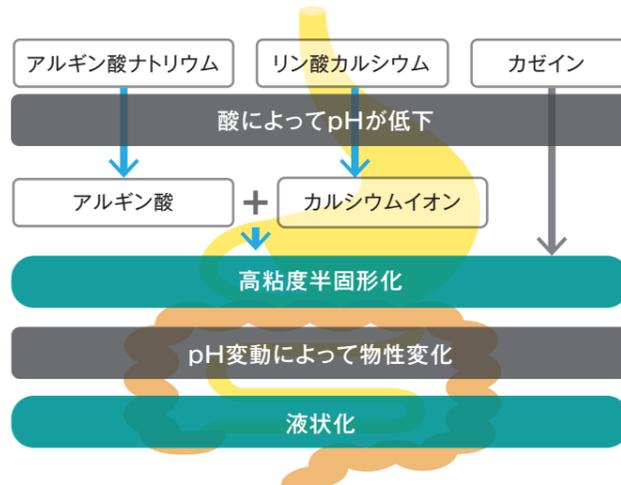


Feature

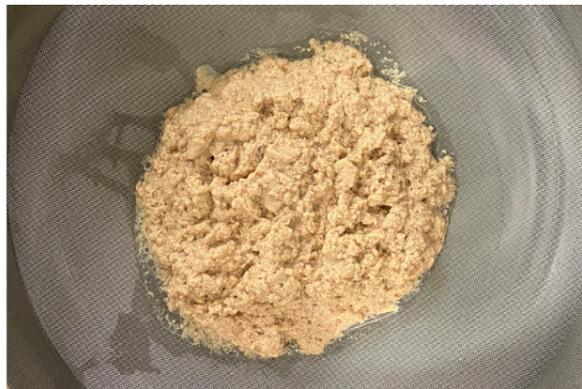
▶ アルギン酸ナトリウムとカゼインで、液体から高粘度半固形へ

- アルギン酸ナトリウムを配合することで、pHが低下するとゲル状に変化。また、pHの変動により液状へ戻ります。
- カゼインは酸によって凝固します。
- 2つの機序により、高粘度の半固形成を実現し、栄養ケアをサポートします。

※酸の量やpHによっては半固形状に変化しにくい場合があります。



酸によって高粘度半固形成



崩壊試験第1液(人工胃液レベルのpH)とアイソカル® パワーゲルを混合した後、ろ過した時の状態

pHの変動により液状に戻る



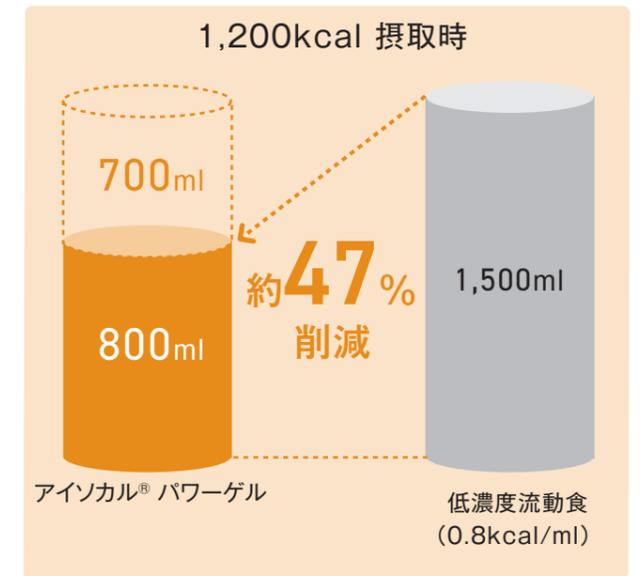
半固形成したアイソカル® パワーゲルと崩壊試験第2液(人工腸液レベルのpH)を混合した後、ろ過した時の状態

Energy

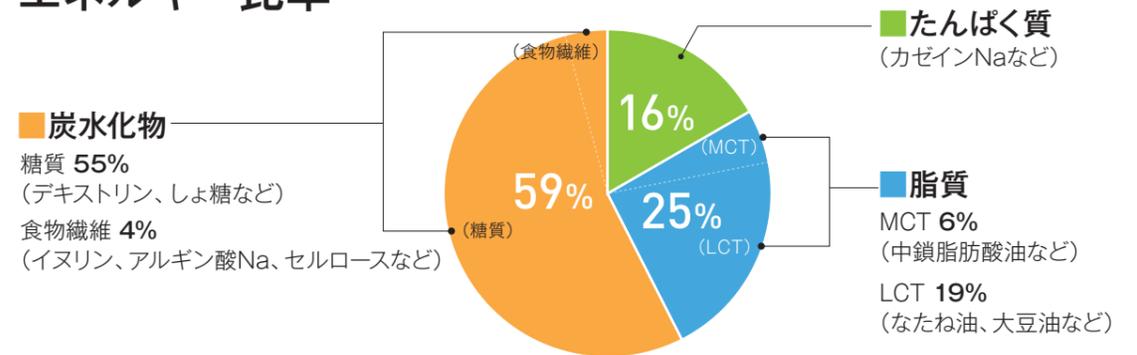
▶ 少量高エネルギーで効率的な栄養管理をサポート



- 高齢者の摂食ボリュームに配慮
- 摂食時間の短縮



▶ エネルギー比率



▶ 選べる3つのラインナップ

状況に合わせてさまざまな組み合わせが可能

熱量ごとの組み合わせ例		900		1000		1200		1400	1500	1800
熱量 (kcal)		3回	2回	3回	2回	3回	2回	3回	3回	3回
朝 ☀		300	300	300	400	400	600	400	300	600
昼 ☀		300	★	300	★	400	★	400	600	600
夜 🌙		300	600	400	600	400	600	600	600	600

★ 空いた時間を活用して、スタッフによるケア(食事の練習やリハビリ等)の時間を確保できるほか、流動食使用中の拘束時間を減らすことが可能。