

食倍樂

Suberakaze

利用酵素分解澱粉黏性



食倍樂提升飲食的樂趣
利用酵素把糊餐轉化為軟餐！





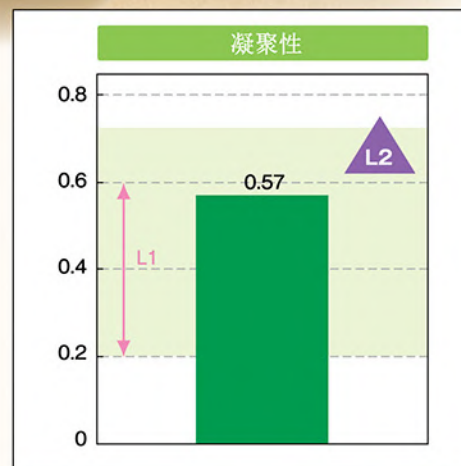
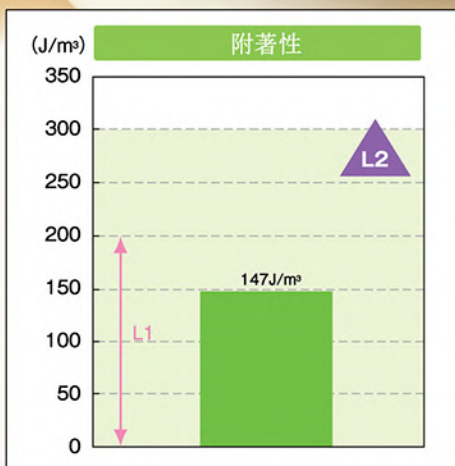
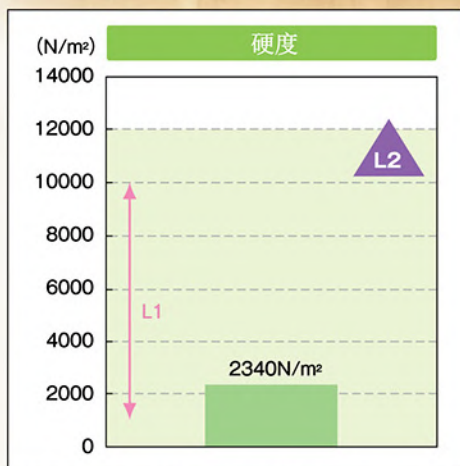
真・鮑魚雞絲粥



食倍樂・素鮑魚雞絲粥

從攪拌粥到食倍樂粥、 解決澱粉食品的黏性！

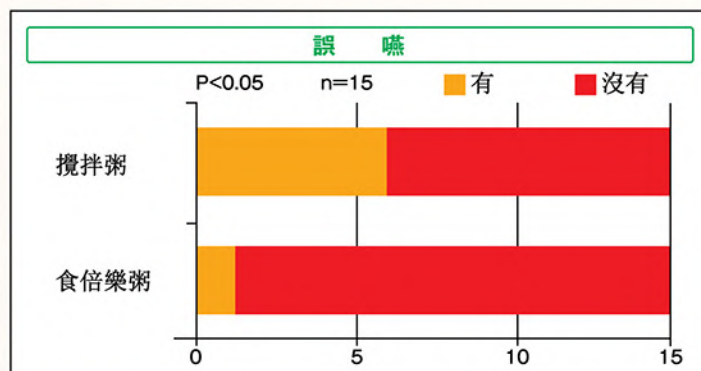
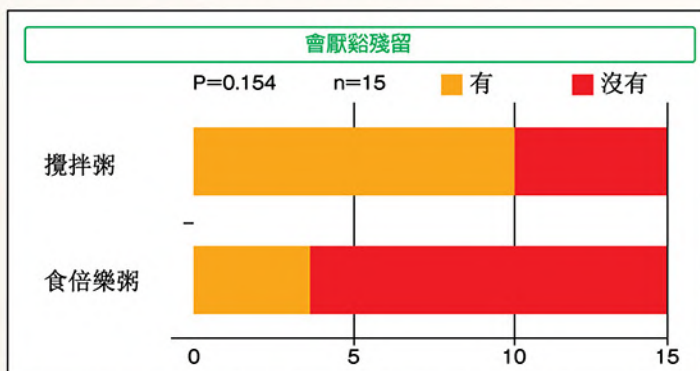
食倍樂粥的物性 (食倍樂添加量約1.5%)



※物性雖然和L1相當,但是因為含有米的營養價值,所以標記為L2 ※測定條件是以日本吞嚥食品金字塔為基礎

食倍樂粥和攪拌粥的比較

會厭腔 (Vallecula) 殘留有減少, 誤嚥的次數也減少



※依據VE (吞嚥內視鏡) 的結果參考文獻1) 菊谷武醫生:關於高齡者的攝食吞嚥障礙和飲食支援, Medister (General Healthcare Inc.), 4-5 (2010攝食吞嚥集)

應用篇

防止在飲食中因唾液產生離水 含顆粒米的果凍粥製作方法

- ① 在剛煮好或70℃以上的粥裡加入0.7%~1%的食倍樂, 並請確實攪拌
- ② 稍後片刻, 就會逐漸形成果凍化

注意:

- 為了要讓食倍樂均勻溶解, 可以先將適量的食倍樂溶解在10~30ml的熱水中, 之後再充分地 and 粥進行攪拌。
- 如果要製作完全固化的果凍粥, 請添加約2%的濃度。



[在粥中添加唾液]
有顯著的離水



[在有添加0.7%食倍樂的
粥中添加唾液] 沒有離水

注意

這是在溫度還未下降時因唾液影響而造成的離水狀

食倍樂的使用方法

使用方法

- 針對食材和加水分量的總重量，請添加1~2%範圍內的食倍樂，並加熱到70℃以上使其溶解。
- 依據不同種類的食材，請增加或減少食倍樂的添加濃度或加水量，並調整食品的硬度。
- 在調理食物時，請充分的加熱並混合直到食倍樂在食品中完全溶解。
- 如果粥不易果凍化時，在食倍樂混合後，移到鍋子中一邊攪拌一邊再次加熱至沸騰。

攪拌粥的使用方法



1 剛煮好的或70℃以上的粥放入至攪拌機



2 添加1~2%食倍樂，並攪拌1分鐘以上



3 溫度降至70℃前後時就會開始果凍化

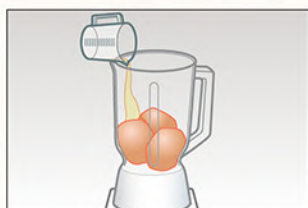
【應用編】

~從白飯開始製作果凍粥~

- ① 白飯中加入白飯重量1.7倍的沸騰熱水。
- ② 添加食倍樂(全體重量的1~2%)至攪拌機中，攪拌到平滑。

注意 ① 溫冷配膳車(設定為65℃時)，請冷卻到60℃以下再放入。② 玻璃攪拌機過熱有可能會發生破裂。此時，請等粥冷卻後再加入食倍樂做攪拌，然後再次加熱(到70℃以上)。

固態食物的使用方法



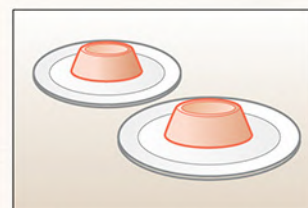
1 煮好的食材與高湯汁1:1(依據食材水分量的不同做調整)放入至攪拌機



2 添加1~2%食倍樂，並攪拌1分鐘以上



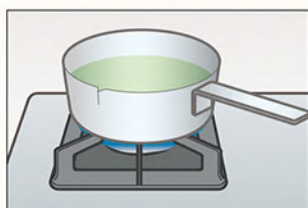
3 將**2**的攪拌物移到鍋中，一邊攪拌一邊加熱至沸騰(全體食物要平均直到80℃以上)



4 溫度降至70℃左右時就會開始果凍化

液體食物(湯品·飲料)的使用方法

POINT! 不需要放入至攪拌機攪拌



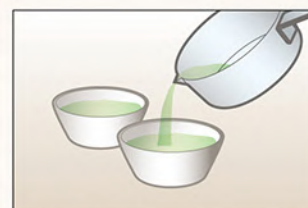
1 將湯品或飲料慢慢加溫



2 一邊攪拌**1**，一邊添加入1%程度的食倍樂，為了避免產生結塊，請確實攪拌



3 一邊攪拌一邊加熱至沸騰(全體要平均直到70℃以上)



4 溫度降至70℃左右時就會開始果凍化

食倍樂的添加量建議表

★ 以100g已經烹調好的食材為基準

	烹調完成的食材	高湯汁	食倍樂添加量(針對全體重量的添加量)
粥	100g	無	1~1.5%
肉·魚	100g	50~100g	1.5~2%
馬鈴薯·芋頭	100g	50g	1.5~2%
菠菜·小松菜	100g	30~50g	約 2%
胡蘿蔔	100g	50g	1.5~2%
白蘿蔔·蕪菁	100g	無	1~1.5%
飲料·味噌湯	100g	無	0.8~1%

- 食倍樂的添加量是以烹調好的食材或材料和高湯全部混合後的整體重量做比例的添加。
- 表示建議量。依據季節或調理方式、食材種類的不同，水份量也不同，所以請調整添加的高湯或食倍樂的添加量。

食倍樂

Suberakaze

利用酵素分解澱粉黏性

常見問題

Q1 食物的味道是否會改變呢？

A 因為本產品是使用澱粉分解酵素，所以在粥類等澱粉食品時，甜味也會稍微增加。

Q2 由於唾液的影響，粥在口中會不會變得稀稀水水的呢？

A 使用食倍樂調製的粥，幾乎不太會因為飲食中的唾液而改變其物性。

Q3 請告訴我食倍樂使用上的注意點

A 第一，必須將食倍樂和食材充份混合。尤其是水分較少的食材，請加入湯汁或水，讓食倍樂能充分散開。
第二，必須充分加熱讓食倍樂中的膠化劑完全溶解。如果無法順利形成果凍狀的話，很可能是膠化劑尚未充分溶解。此時請再加熱一次。

Q4 使用食倍樂果凍化後的食物，可以再次調整軟硬度嗎？

A 追加適量的食倍樂或水之後，再次以70度以上的溫度加熱，讓食倍樂溶解並充分混合即可調整軟硬度。

Q5 有很難果凍化的食物嗎？

A 鹹粥等含有鹽分的食物，需要較高溫度(80度以上)才能使食倍樂的膠化劑完全溶解，所以可能需要再加熱到沸騰。醋飯或梅子粥等含有酸的食物，請調整增加食倍樂的添加濃度，但是牛奶等鈣質含量較多的食物，食倍樂粉末有可能會不易均勻而不易果凍化。

Q6 使用食倍樂製作的食品冷凍後，要如何解凍？

A 如果是粥的話，請使用微波爐或用鍋子均勻加熱，一旦加熱到70度以上，分離的水分會再度固化。若是自然解凍的話，可能會影響食物的美味和物性，所以不建議使用。

Q7 粉末的顏色有點偏黃，沒問題嗎？

A 因為一部分的原料帶有黃褐色的成分，此為本產品原來的顏色，另外粉的表面可能會看似有條紋狀的感覺，這些在使用上都不會有任何影響。

保存上的注意事項

- 請保存於孩童或有照護需求者雙手可及範圍以外。
- 請於常溫下保存，避免日照、高溫潮濕環境。開封後，請儘早使用完畢。

【烏冬】



【雞腿、西蘭花和南瓜】



使用上的注意事項

- 如果有噎到的情況，請立即聯絡救護中心，依據指示做緊急處置。

- ①本產品呈粉末狀態，絕對不可直接食用，否則可能阻塞咽喉。
- ②請注意使用本製品調製的食物的軟硬度，調製到不會阻塞咽喉的硬度。
- ③根據使用者的健康狀況，向專門的醫生、營養師、語言治療師等諮詢後再使用。
- ④熱食或熱飲可能會引起燙傷，所以在食用之前務必測試溫度。
- ⑤餵食護理時，護理人員應確認被餵食者已經將食物完全嚥下。
- ⑥本產品不能確保可以防止飲食誤入氣管(誤咽)。
- ⑦由於本產品中食物纖維的作用，可能會出現脹腹、便澀等情況。
- ⑧本產品使用澱粉分解酵素，請注意不要讓本製品混入或飛散入其他澱粉食品。
- ⑨如果使用在茶等透明飲料當中，果凍會有白濁的情況，但屬正常情況。

【成分】

糊精、結蘭膠、海藻糖、洋菜膠、氯化鈉(食鹽)、碳酸鈣、硫酸鈣、黃原膠、 α -澱粉酶

【食用期限】

製造日起一年內

【保存方法】

請置於室溫，避免高溫多濕和陽光直射處

【包裝】

- 150 g / 袋
- 1 kg / 袋

日本原廠商

foodcare
JAPAN