

とろみ調整用食品の粘度試験

【測定試料】

とろみ調整用食品
(薄いとろみ、中間のとろみ、濃いとろみ)

【装置情報】

装置 : RM 100 CP 2000 PLUS
スピンドル : CP41Z (直径 48 mm 角度 3.0°)

【測定条件】

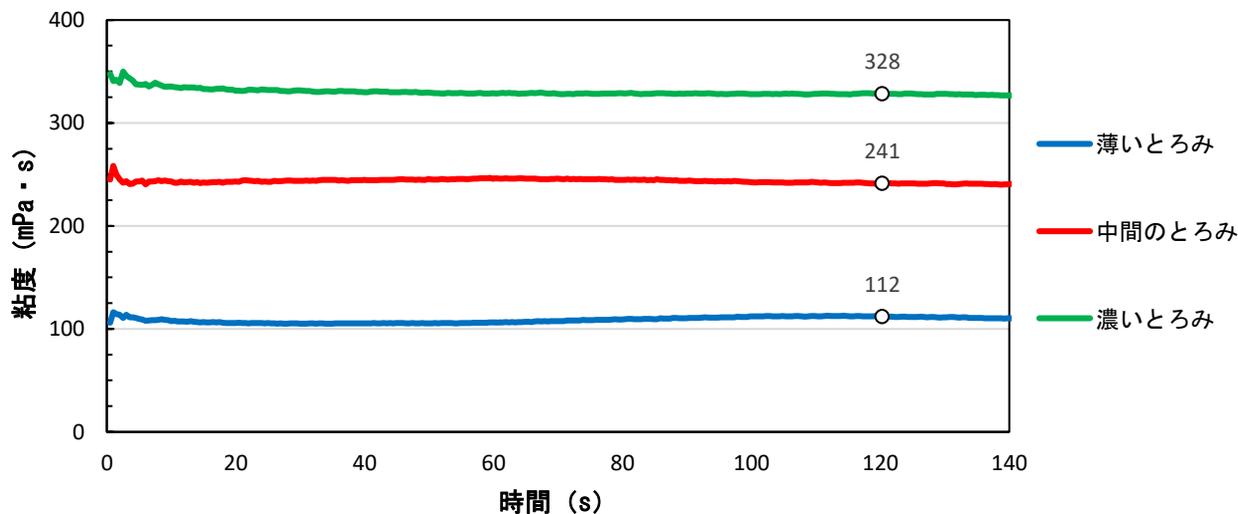
測定モード : 粘度測定
せん断速度 : 50 s⁻¹
測定時間 : 300 s
測定温度 : 20°C

【測定】

試料調製、測定手順は「日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021」に準拠して実施した。

日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021におけるとろみの分類

	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
粘度 (mPa・s)	50-150	150-300	300-500



【結果】

いずれも規定範囲内の粘度であることが確認できた。