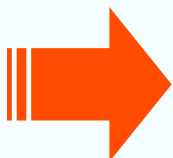




とろみ剤が変わりました!!

従来品

トロミアップ パーフェクト



変更後

トロメリンV



●特徴●

- ・溶けやすく、ダマになりにくい
- ・少量で十分なとろみが付き、安定しやすい
- ・様々な液状食品に、同じ使用量でほぼ同等のとろみが付く
- ・透明感のあるベタつきの少ないとろみが付き、食品の味が変わりにくい

かき混ぜながら加えなくても良い!



●使用方法●

飲み物や液状の食品に、トロメリンVを加え、すぐによくかき混ぜてください。

牛乳、濃厚流動食などトロみのつきにくい飲料の場合は、トロメリンVを溶かした後、10分程度置き再びかき混ぜてください。

とろみが足りない時は、強めにとろみをつけた同じ飲料に混ぜてとろみを強くしてください。

●購入には… ●

当院北館1階のコンビニ(セブンイレブン)にて
購入が可能です! 1. 5g×50本入 648円

言語聴覚士 柳澤良佳



お知らせ

院内NST研修会

第3回 8月5日(水) 17:30~18:30

第4回 9月2日(水) 南館1階講堂