



とろみ剤の使い方

嚥下障害の方は、水のようなサラサラした粘度の低い液体は、動きが速く、口の中で広がりやすいため、誤って気管に入ってしまう、誤嚥となってしまう場合があります。水分に「とろみ」をつけることでまとまりが良くなり、ゆっくりと咽頭に流れこむため飲み込みやすくなります。水分でむせる患者さんがいましたら、とろみ剤の使用を検討しましょう。

言語聴覚士 廣瀬 百菜



患者

とろみってどれくらい付けばいいですか？

とろみは適した強さで提供することが大切です。強くつけすぎると、べたついてしまい、飲み込みづらくなるだけでなく誤嚥や窒息のリスクも高まります。飲み込みの能力を評価してから適切なとろみの濃さを決めるようにしてください。



セラピスト

【とろみの目安の表示例】

とろみの強さ	++++	+++	++	+
とろみのイメージ	フレンチ ドレッシング状	とんかつ ソース状	ケチャップ状	マヨネーズ状
イメージ図				
使用量の目安	← 1g →		← 2g →	
			← 3g →	

※・お茶100mlあたり



だまにならないようにするためにはどうすればいいですか？

1 飲み物をすくい上げるようにスプーンで前後にかき混ぜながらとろみ剤を加えてください。

2 数分おきます。ダマはスプーンで取り除いてください。

3 とろみの状態を確認します。

4 最後まであごを上げずに飲める容器を選びましょう。

上記のように作ってください。当院STは、だまになりにくい「トロメリンV」を使用しています。当院のセブンイレブンで購入できますので、参考にしてください。



エンシュアなどの濃厚流動食にも、とろみは付きますか？

通常の水分に使用するとろみ剤では、とろみをつけることができません。濃厚流動食用のものを使用する必要があります。必要な際は通信販売などで購入になりますので、ご案内させていただきます。言語聴覚や管理栄養士に相談してください。



お知らせ

第3回 院内NST研修会 担当:管理栄養士
8月8日(水)17:30~18:30 MGHホール
講師:泌尿器科 濱本先生

どの職種でも参加可能です。栄養に興味のある方ならどなたでもご参加下さい！

