

*NST マニュアル第 23 版より抜粋

		半消化態栄養剤					
		アイソカル	アイソカルサポート	アイソカルプラス	MA-R2.0	グルセルナ	インパクト
エネルギー	kcal	100	150	150	200	100	88
たんぱく質	g	3.3	5.7	7.5	7.4	4.2	8.4
脂質	g	4.2	6.9	6.9	5.6	5.6	3.3
糖質	g	12.0	15.3	14.1	29.6	8.8	6.2
食物繊維	g	0.6	2.2	0.8	2.0	0.9	0
Na	mg	50	135	105	150	94	130
K	mg	130	120	180	160	100	150
Cl	mg	100	140	129	148	100	70
Ca	mg	70	113	105	100	70	96
Mg	mg	32	48	48	50	21	20
P	mg	50	120	114	100	65	80
Fe	mg	0.7	1.5	1.5	1.8	1.4	1.5
Cu	mg	0.08	0.15	0.12	0.20	0.16	0.12
Zn	mg	1.0	2.0	1.7	2.4	1.2	1.7
Mn	mg	0.01	0.60	0.6	0.36		0.6
V.A	μgRE	80	120	120	150	104	65
V.D	μg	0.6	1.1	0.9	1.0	0.85	4.0
V.B ₁	mg	0.20	0.3	0.3	0.3	0.12	0.14
V.B ₂	mg	0.23	0.35	0.35	0.36	0.18	0.24
V.C	mg	18	30	30	30	11	12
ナイアシン	mg NE	3.0	4.5	4.5	5.6	1.7	4.4
V.E	mg	0.9	1.4	1.4	2.4	2.7	2.0
V.B ₆	mg	0.25	0.38	0.38	0.60	0.21	0.28
V.B ₁₂	μg	0.24	0.45	0.45	0.60	0.3	0.3
葉酸	μg	25	38	38	60	20	40
セレン	μg	3.0	7.5	4.5	8.0	2	6
I	μg	1	22.5	19.5	26		19
S	mg						
PH		7.1	6.8	6.9	7.0	6.5	7.0
水分	g	87	76.5	77	70	85	86
浸透圧	mOsm/L	280	410	390	620	560	470
粘度	mPa・s	8	30	22	55	10	11
1包装容量	mL	200	200	200	200	200	125
NPC/N 比		160	140	89	146	128	33
乳糖		—	—	—	—	—	—
主要原材料		デキストリン 大豆油 カゼインCa シヨ糖 MCT 食物繊維 大豆たんぱく	デキストリン カゼインカルシウム 大豆油 MCT 食物繊維 食塩 酵母	デキストリン カゼインCa 大豆油 MCT シヨ糖 食物繊維 アルギニン	デキストリン 植物油 乳たん白 難消化性デキストリン カゼイン消化物 PH調整剤 乳化剤	パ ラチノース 乳たんぱく質 デキストリン 食用油脂 難消化性デキストリン 乳リノ脂質抽出物 食塩	シヨ糖 なたね油 精製魚油 デキストリン MCT 酵母核酸 酵母調整品

		半消化態栄養剤 (半固形)	半消化態栄養剤				消化態栄養剤
		F2 ショット 100 g 中	プルモケア	リーナレンLP	リーナレンMP	ヘバス	ペプタメンAF
エネルギー	kcal	100	150	160	160	160	150
たんぱく質	g	4.0	6.3	1.6	5.6	5.2	9.5
脂質	g	2.2	9.2	4.5	4.5	5.4	6.6
糖質	g	15.5	10.6	28.0	24.0	22.6	13.2
食物繊維	g	1.5	0	1.6	1.6	4.0	—
Na	mg	136	130	48	96	110	263
K	mg	129	174	48	48	42	232
Cl	mg	150	150	12	16	20	81
Ca	mg	60	96	48	48	60	101
Mg	mg	35	36	24	24	32	32
P	mg	75	96	32	56	52	85
Fe	mg	1.0	2.1	2.4	2.4	0.2	1.6
Cu	mg	0.1	0.21	0.12	0.12	φ	0.15
Zn	mg	1.2	1.7	2.4	2.4	6.0	2.2
Mn	mg	0.4		0.37	0.37	φ	0.75
V.A	μgRE	85	158.4	96	96	101	167
V.D	μg	0.55	1.0	0.21	0.21	0.8	2.3
V.B ₁	mg	0.25	0.5	0.19	0.19	0.22	0.38
V.B ₂	mg	0.20	0.5	0.21	0.21	0.24	0.5
V.C	mg	15	32	14	14	80	40
ナイアシン	mg	2.1	4.8	2.6	2.6	3.8	8.0
V.E	mg	0.9	5.6	1.6	1.6	60.0	1.7
V.B ₆	mg	0.3	0.5	1.60	1.60	0.4	0.65
V.B ₁₂	μg	0.9	1.0	0.38	0.38	0.8	1.39
葉酸	μg	30	65.2	101	101	40	46
セレン	μg	6		14.4	14.4		6
I	μg	25		24	24		45
S	mg						
PH		4.0 未満	6.4～6.7	5.7	6.2	6.6	6.9
水分	g	77	78.7	75.8	74.9	74	77.5
浸透圧	mOsm/L	470	385	720	730	650	440
粘度	mPa・s	2,000		15	25	22	13
1 包装容量	mL	300g	250	250	250	125	200
NPC/N 比		134	125	614	157	167	74
乳糖		+	—	+	+	—	—
主要原材料		デキストリン 乳清蛋白 植物油 大豆食物繊維 大豆たんぱく 寒天 食塩	加水ナトリウム ショ糖 なたね油 デキストリン 中鎖脂肪酸 コーン油 ひまわり油	デキストリン パ・ラチノース 食用油脂 乳たんぱく質 難消化性デキストリン 食用酵母 シヤビ・ニコチン	デキストリン パ・ラチノース 食用油脂 乳たんぱく質 難消化性デキストリン 食用酵母 シヤビ・ニコチン	デキストリン 植物油 グラニュー糖 ラフィノース ラクチュロース 精製魚油 カルニチン	デキストリン 乳たんぱく質 M C T 大豆油 魚油 酵母 食塩

6) -1 経腸栄養剤（食品）の特徴（商品パンフレット参考）

商 品 名	特 徴
アイソカル  アレルギー：乳・大豆	① 体液と等張で下痢に配慮した浸透圧にしている ② 高MC T（脂質中 20%） ③ 1,000kcal の摂取で、日本人の食事摂取基準（2015 年版）を参考にビタミン、ミネラルを配合（70 歳以上男女） ④ 水溶性食物繊維（グアーガム分解物）を 1.2 g /200mL 配合 ⑤ 低粘度（8mPa・s）
アイソカルサポート  アレルギー：乳・大豆	① 少量高カロリー（1.5kcal/mL） ② 高MC T（脂質中 37%） ③ 1,000kcal で、日本人の食事摂取基準（2015 年版）の主要なビタミン、ミネラルを補給できる。（70 歳以上男女） ④ 水溶性食物繊維としてグアーガム分解物 4.4g/200mL 配合 ⑤ 食塩相当量 2.3g/1000kcal ⑥ 栄養機能食品（亜鉛・銅）
アイソカルプラス  アレルギー：乳・大豆 バナナ・イワシ	① 少量高カロリー（1.5kcal/mL） ② 高たんぱく質（5.0 g /100kcal） ③ 高MC T（脂質中 40%） ④ 1,000kcal で、日本人の食事摂取基準（2015 年版）の主要なビタミン、ミネラルを補給できる。（70 歳以上男女） ⑤ 褥瘡、創傷の栄養管理に必要とされるビタミン、ミネラルを配合 ⑥ アルギニン 7.2 g /1,200kcal ⑦ 胃酸を抑制している場合、胃内での塊状の残留物が生じる場合がある
MA-R 2.0  アレルギー：乳・大豆	① 少量高カロリー（2 kcal/mL） ② 消化吸収が良く栄養価の高い乳たんぱく質（カゼイン、乳清たんぱく質）およびカゼインを酵素で処理したカゼイン消化物で構成（アミノ酸スコア 100、フィッシャー比 3.0） ③ ビタミンは 1 日当たり 600 mL (1200kcal) の摂取で、日本人の食事摂取基準(2010 年版)推奨量・目安量を充足（50～69 歳男性）。ミネラルは、日本人の食事摂取基準(2010 年版)を参考にバランス良く配合 ④ 栄養機能食品（亜鉛・銅） ⑤ 糖質は消化吸収性の良いデキストリンを主体とし、食物繊維は水溶性食物繊維である難消化性デキストリンを含む ⑥ バナナ風味

グルセルナ  アレルギー：乳・大豆 ゼラチン	① 糖質を制限した配合比率(炭水化物 33% たんぱく質 17% 脂質 50%) ② 糖質 (パラチノース、フラクトオリゴ糖、果糖、グリセリン) + 食物繊維 (燕麦繊維、難消化性デキストリン) ③ 脂質の 7 割が一価不飽和脂肪酸 (オリーブ油に多いオレイン酸 7 割) の脂肪酸で構成 ④ 良質なカゼイン+分離大豆たんぱく配合 BCAA8.0 g/L (19%) ⑤ 栄養機能食品 (亜鉛・銅) ⑥ ガラクトース血症には使用しない
インパクト  アレルギー：乳・イワシ	① 免疫賦活型経腸栄養剤 (IED) ② 高たんぱく質 (10.5g/パック) ③ 1 パック当たり、EPA・DHA:640mg、RNA (核酸) :240mg、アルギニン:2400mg 配合 ④ 炭水化物エネルギー比 28%。 ⑤ 甘さ控えめなミルクコーヒー味で飲みきりサイズ。 ⑥ 摂取目安量：1 日当たり 4 パック ⑦ 中等度から高度の栄養不良患者においては、術前 (5～7 日前) から術後 7 日間程度まで投与するという栄養管理方法が推奨されている ⑧ 重症敗血症などの感染を合併した患者には使用しない
F 2 ショット  アレルギー：乳・大豆	① とろみ付き流動食 ② 細菌が増えにくい pH4.0 未満の酸性に調整 ③ 1000kcal で、日本人の食事摂取基準 (2015 年版) のビタミン、微量元素の推奨量及び目安量を満たす (50～69 歳成人) ④ 水分 77 g /100kcal ⑤ 栄養機能食品 (亜鉛・銅) ⑥ 経鼻⇒10Fr 以上+加圧バック PEG⇒ 20Fr 以上で自然滴下可 ⑦ 水分投与は注入の 30 分前
プルモケア  アレルギー：乳・大豆	① 低糖質にして呼吸商に配慮 (炭水化物エネルギー比 28%、脂質 54.5%) カスタード風味 ② L-カルニチンを配合して脂質代謝を考慮 ③ 少量高カロリー (1.5kcal/mL) ④ 栄養機能食品 (亜鉛・銅) ⑤ ガラクトース血症には使用しない

リーナレンLP リーナレンMP  アレルギー：乳・大豆・マグロ	①低リン、低カリウム、低ナトリウム ① 少量高カロリー（1.6kcal/mL） ② リーナレンLPはたんぱく質 1.0 g/100kcal リーナレンMPはたんぱく質 3.5 g/100kcal ④ 糖質の吸収速度に配慮した独自の糖質組成（パラチノース） ⑤ 鉄 1.5mg/100kcal 配合 ⑥ 栄養機能食品（亜鉛・銅） ⑦ コーヒーフレーバー
ヘパス  アレルギー：乳・大豆 マグロ・カツオ	① BCAA（分岐鎖アミノ酸）を1パックに 3500mg 含有 ② 多価不飽和脂肪酸であるDHA・EPAを配合 ③ 水溶性食物繊維である難消化性デキストリンを主に配合 ③ ビフィズス菌増殖因子であるオリゴ糖を含む ④ 亜鉛（7.5mg/パック）と抗酸化ビタミン（ビタミンCとビタミンE）を強化 ⑥ カルニチン 10mg/パック ⑦ フィッシャー比 12 ⑧ コーヒー風味
ペプタメンAF  アレルギー：乳・大豆・イワシ	① 少量高カロリー（1.5kcal/mL） ② 高たんぱく質(エネルギー比 25%、6.3g/100kcal)。 ③ たんぱく質源は乳清ホエイペプチド(消化態)のため、胃内停留時間が短く、消化・吸収が速やか ④ 高MCT（脂質中 50%） ⑤ EPA・DHA を 0.17g/100kcal 配合 ⑥ 呼吸商に配慮し、炭水化物エネルギー比 35% ⑦ たんぱく質の摂取制限時は注入量に注意