

6) 経腸栄養剤 (食品) の栄養価 (100 mL 中)

		半消化態栄養剤				
		アイソカル	アイソカルポート	アイソカルプラス	MA-R2.0	ゲルセルナ
エネルギー	kcal	100	150	150	200	100
たんぱく質	g	3.3	5.7	7.5	7.4	4.2
脂質	g	4.2	6.9	6.9	5.6	5.6
糖質	g	12.0	15.3	14.1	29.6	8.8
食物繊維	g	0.6	2.2	0.8	2.0	0.9
Na	mg	50	135	105	150	94
K	mg	130	120	180	160	100
Cl	mg	100	140	129	148	100
Ca	mg	70	113	105	100	70
Mg	mg	32	48	48	50	21
P	mg	50	120	114	100	65
Fe	mg	0.7	1.5	1.5	1.8	1.4
Cu	mg	0.08	0.15	0.12	0.20	0.16
Zn	mg	1.0	2.0	1.7	2.4	1.2
Mn	mg	0.01	0.60	0.6	0.36	
V.A	μgRAE	80	120	120	150	104
V.D	μg	0.6	1.1	0.9	2.0	0.9
V.B ₁	mg	0.20	0.30	0.30	0.3	0.12
V.B ₂	mg	0.23	0.35	0.35	0.36	0.18
V.C	mg	18	30	30	30	11
ナイアシン	mgNE	3.0	4.5	4.5	5.6	1.7
V.E	mg	0.9	1.4	1.4	2.4	2.7
V.B ₆	mg	0.25	0.38	0.38	0.60	0.21
V.B ₁₂	μg	0.24	0.45	0.45	0.60	0.3
葉酸	μg	25	38	38	60	20
セレン	μg	3.0	7.5	4.5	7.0	2
I	μg	1.0	22.5	19.5	26	
S	mg					
PH		7.1	6.8	6.9	7.0	6.5
水分	g	87	76.5	77	70	85
浸透圧	mOsm/L	280	410	390	620	560
粘度	mPa・s	8	30	22	55	10
1包装容量	mL	200	200	200	200	200
NPC/N 比		160	140	89	146	128
乳糖		—	—	—	—	—
主要原材料		デキストリン 大豆油 カゼインカルシウム しょ糖 MCT グアーガム分解物 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 カゼインカルシウム 大豆油 MCT しょ糖 グアーガム分解物 精製魚油	でんぷん分解物 植物油 乳たん白質 難消化性デキストリン カゼイン消化物 乾燥酵母 食塩/カゼイン Na	なたね油 高オレイン酸ひまわり油 難消化デキストリン デキストリン イソマルトソース 果糖 分離大豆たんぱく

		半消化態栄養剤 (粘度可変型)	半消化態栄養剤		消化態栄養剤	
		マーメッドワン	リーナレンLP	リーナレンMP	ヘパス	ペプタメンAF
エネルギー	kcal	100	160	160	160	150
たんぱく質	g	4.0	1.6	5.6	5.2	9.5
脂質	g	3.8	4.5	4.5	5.4	6.6
糖質	g	12.5	28.0	24.0	21.3	13.2
食物繊維	g	1.3	1.6	1.6	4.0	
Na	mg	140	48	96	110	263
K	mg	165	48	48	42	232
Cl	mg	115	12	16	20	81
Ca	mg	102	48	48	60	101
Mg	mg	39	24	24	32	32
P	mg	110	32	56	52	85
Fe	mg	1.1	2.4	2.4	0.2	1.6
Cu	mg	0.10	0.12	0.12	φ	0.15
Zn	mg	1.3	2.4	2.4	6.0	2.2
Mn	mg	0.44	0.37	0.37	φ	0.75
V.A	μgRAE	105	96	96	101	167
V.D	μg	0.8	0.21	0.21	1.0	2.3
V.B ₁	mg	0.21	0.19	0.19	0.22	0.38
V.B ₂	mg	0.22	0.21	0.21	0.24	0.50
V.C	mg	16	14	14	80	40
ナイアシン	mgNE	3.3	2.9	3.7	3.8	8.0
V.E	mg	1.0	1.6	1.6	60.0	1.7
V.B ₆	mg	0.30	1.6	1.6	0.4	0.65
V.B ₁₂	μg	2.2	0.38	0.38	0.8	1.39
葉酸	μg	3.4	101	101	40	46
セレン	μg	6.6	14.4	14.4		6
I	μg	21	24	24		45
S	mg	30				
PH		7.0	5.7	6.2	6.7	6.9
水分	g	84	75.8	74.9	75.2	77.5
浸透圧	mOsm/L	353	720	730	650	440
粘度	mPa・s	40	15	25	22	13
1包装容量	mL	300	250	250	125	200
NPC/N 比		132	614	157	167	74
乳糖		—	+	+	—	—
主要原材料		でんぷん分解物 大豆たんぱく 植物油 ポリデキストロース 大豆たんぱく酵素分解物 魚油、酵母 L・カルニチン	液状デキストリン 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 酵母 L・カルニチン	液状デキストリン 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 酵母 L・カルニチン	でんぷん分解物 植物油 グラニュー糖 イヌリン ラクチュロース 精製魚油 難消化性デキストリン	デキストリン 乳清たんぱく分解物 MC T 大豆油 酵母調整品 食塩 食用油脂加工品

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MCT（脂質中 20%） ③ 理想的たんぱく質配合比（NPC/N160） 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（8 mPa・s）
アイソカルサポート  アレルギー：乳・大豆	① 少量高エネルギー（1.5kcal/mL） ② 高MCT（脂質中 37%） ③ 理想的たんぱく質配合比（NPC/N140） 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 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。
アイソカルプラス  アレルギー：乳・大豆・バナナ・イワシ	① 少量高エネルギー（1.5kcal/mL） ② 高たんぱく質（5.0g/100kcal） ③ 高MCT（脂質中 40%） ④ 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 ⑤ アルギニン 7.2 g /1,200kcal
MA-R 2.0  アレルギー：乳・大豆	① 少量高エネルギー（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酵素消化物で構成（アミノ酸スコア 100、フィッシャー比 3.0） ③ 栄養機能食品（銅） ④ 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 ⑤ 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（イソマルツロース、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 B C A A 8.0 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
マーメッドワン  アレルギー：大豆	① 粘度可変型流動食 ② pH の低下により、液体から半固形に変化 ③ 水分 84mL/100kcal ④ アルギン酸ナトリウム、大豆たんぱく、カルニチン含有 ⑤ 栄養機能食品(ビオチン) ⑥ 投与時は液体のため経鼻ルートで投与可 ⑦ 水分投与は注入の 30 分前
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 ② 少量高エネルギー（1.6kcal/mL） ③ 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） ⑦ コーヒー風味

ヘパス  アレルギー：乳・大豆・ マグロ・カツオ・イワシ	① B C A A（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D H A・E P A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 ④ ビフィズス菌増殖因子であるオリゴ糖を含む ⑤ 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 少量高エネルギー（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ペプチドのため、生体内での吸収速度が 速い ④ 高M C T（脂質中 50%） ⑤ E P A・D H A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% ⑧ たんぱく質の摂取制限時は注入量に注意