

嚥下調整食 2 (コード2-2)

〈調整のポイント〉

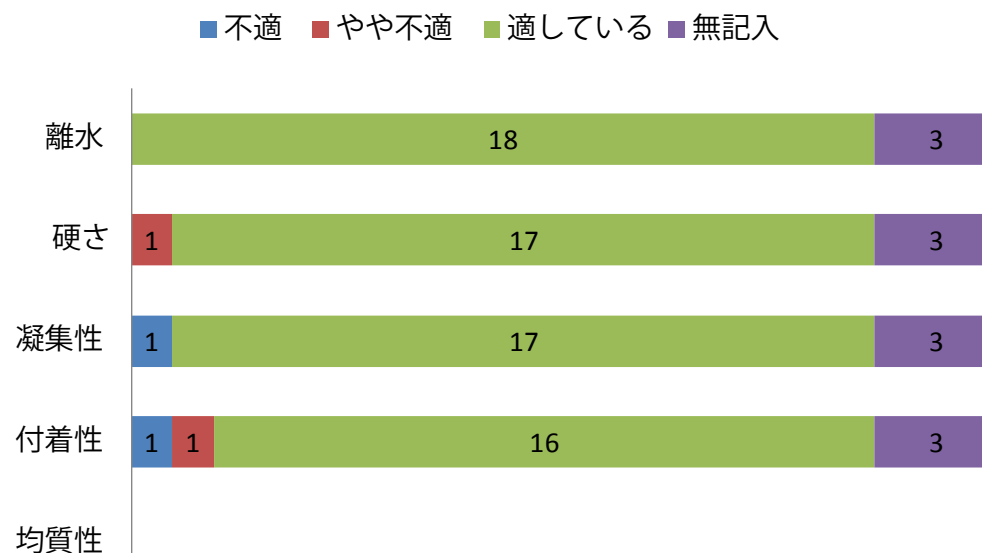
- ① 軟らかい粒などを含む不均質なもの
(食材の繊維によるざらつき感も含む)

粒と流動体の部分とが分離せずに一体感あり。粒はそのまま飲みこめるやわらかさ、小ささ

- ② なめらか (流動性)
- ③ 粘膜への貼りつき・残留感が少ない
(低付着性)
- ④ スプーンですくって「食べる」ことができるまとまり (凝集性)



【嚥下訓練食 2-2】



魚とポテトのポタージュのとろみが違うのはなぜか。
人参ゼリーはもう少しざらつきがあってよい。
食べている感がしっかりする。おいしい。

