

水分のとろみについて

日本摂食嚥下リハビリテーション学会では、嚥下障害者のためのとろみ付き液体を薄いとろみ、中間とろみ、濃いとろみの3段階に分けて表示しています。

当院においても3段階のとろみで対応しています。

☆3段階のとろみの性状

			
学会分類 2021（とろみ） 日本摂食嚥下 リハビリテーション学会 嚥下調整食分類 2021	段階1 薄いとろみ (50～150mPa・S)	段階2 中間のとろみ (150～300mPa・S)	段階3 濃いとろみ (300～500mPa・S)

薄いろみ ストローで容易に吸うことができ、スプーンを傾けると、すっと流れ落ちる。

中間のとろみ ストローで吸うのは抵抗があり、スプーンを傾けると、とろとろと流れる。

濃いとろみ 明らかにとろみが付いており、ストローで吸う事は困難。
スプーンを傾けても、ある程度形状が保たれ、流れにくい。

☆とろみの付け方



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。



数分おきます。ダマはスプーンで取り除いてください。



とろみの状態を確認します。

※水分や、とろみ剤の種類により、とろみが付くまでに時間が異なります。きちんと性状を確認した上で、提供してください。

☆市販のとろみ剤を使用する場合の注意点

とろみが付いた液体は、とろみが付いていない液体に比べ、膨満感の誘発や飲む際のさっぱり感が少ないため、摂取量が少なくなる場合があると報告されています。水分摂取量が少なくなることがある為、脱水予防のためにも、どのくらいの量が飲めているか確認が必要になります。

参考文献：日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021