

摂食支援食「あいと」食べてみました。

摂食回復支援食「あいと®」は、通常の食事を摂ることが難しい方の食べる機能と栄養状態の回復を支援するための食事(冷凍食品)で、独自の新技术「酵素均浸法(酵素均質浸透法)」により、食材本来の形、色、味および栄養素をそのままに保ち、舌でくずせる軟らかさに仕上げています。

「咀嚼力が低下した高齢者」「摂食機能が低下した方」「きざんだり、潰したりする食事に満足できない方」「栄養バランスや十分な栄養摂取に不安が残る方」「きざんだり、潰したりする調理の手に悩んでいる方」向けの食事です。

プロの料理人による味つけをはじめ、見た目、食べやすさ、カロリーや栄養素にこだわるとともに、「あいと®」を食される方の目線に立って、含有栄養素、アレルギー物質の情報を表示しています。調理は蒸し器または電子レンジで温めるだけの手軽さです。

(特長)

- ・舌でくずせる軟らかさ= 独自の新技术により実現した軟らかさは、咀嚼機能が低下した方の食事をサポート
- ・食材本来の形、色、味= 食事は目でも味わいたい。家族と囲む食卓を同じメニューで楽しめます
- ・3食でエネルギー約950~1,300kcal、たんぱく質約30~60g 摂取できる設計= 少ない食事量でもエネルギーやたんぱく質の摂取量に配慮した製品設計となっています(1食はおかず2品とごはんを想定)
~大塚製薬HPより抜粋~





根菜類の形を残したままで、かなり柔らかい状態となっています↓



3月 CS 会議では、あいーとについて、試食を含めて研修が企画されています。
お時間があるかた、ぜひご参加されて下さい。

サンプル提供ありがとうございました♪