

とろみの3段階 嚥下調整食学会基準案2012

	段階1 薄いとろみ	段階2 中間のとろみ	段階3 濃いとろみ
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
性状の説明	スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる ストローで容易に吸うことができる カップを傾けて流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着	スプーンを傾けるととろとろと流れる フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる ストローで吸うのは抵抗がある カップを傾けて流れ出た後には全体にコーティングしたように付着	スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい フォークの歯の間から流れでない ストローで吸うことは困難で、スプーンの使用が適切 カップを傾けても流れ出ない(ゆっくり塊まりとなって落ちる)
粘性値(mPa・s)	50～100	100～400	400～600
LST値(mm)	43～40	39～33	32～30

粘性値:コーンプレート型回転粘度計を用い、測定温度20℃、ずり速度50sec⁻¹における粘度測定結果

LST値:ラインスプレッドテスト用プラスチック測定板を用いて直径30mmの金属製リングに試料を20ml注入し
30秒後にリングを持ち上げ、
60秒後に試料の広がり距離を6点測定し、その平均値をLST値とする。

注1. LST値と粘性値は完全には相関しない。そのため、特に境界値付近においては注意が必要である。

注2. ニュートン流体ではLST値が高く出る傾向があるため注意が必要である。

この表と、「嚥下調整食学会基準案2012」の表、「嚥下調整食学会基準2012の解説文」は3点セットです。必ず併せてご覧下さい。