

とろみの3段階 日本摂食・嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食特別委員会2012試案

	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 カップを逆さにし、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 カップを逆さにし、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 カップを逆さまにしても流れ出ない(ぼてっと落ちる)
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、嚥下調整食基準の表、嚥下調整食基準学会試案2012改訂版の解説は3点セットです。併せてご覧下さい。