

ベッドサイド 利用例

油脂なのに簡単にシリンジ投与ができる!!

ミラクル®MCTオイルは、簡単に乳化できるため、

ベッドサイドにてミラクル®MCTオイルを10gシェイカーに入れ、

水30gを加えて混合できるので、シリンジ投与が可能です。

簡単にMCTオイルを10g(90kcal)投与することができます。



グレリン (ghrelin)

MCT(中鎖脂肪酸)は、胃から分泌される食欲亢進ホルモン、グレリン(ghrelin)の活性化に関連することが分かっています。グレリン(ghrelin)が分泌されると、脳の視床下部にある食欲中枢が刺激され、食欲が増すこととなります。

MCT(中鎖脂肪酸)は、消化吸収に優れているだけでなく、食欲が出ないためにしょくじがすすまず低栄養になってしまう方にも有効かもしれません。

MCT (中鎖脂肪酸)

自然界では乳やココナッツなどに含まれ、脂肪酸の炭素鎖の長さが、8～10個のものをMCT(中鎖脂肪酸)と呼びます。MCT(中鎖脂肪酸)は、リパーゼで分解されやすく、血管から吸収された後、門脈で肝臓に運ばれて素早く燃焼されることから、エネルギーとして利用されやすいことが知られています。また、最近では認知症改善についても報告されています。

【使用上のご注意】

- 揚げ物や炒めたりはしないでください。煙がでたり、泡立ちが起こり危険です。
- 開封後は冷暗所に保管し、できるだけ早くご使用ください。
- 保存状態により一部内容成分が、沈殿することもあります。その際はよく振ってご利用ください。
- 油を直接飲むことはお控えください。
- ご使用に不安のある方は、医師・栄養士などの専門家にご相談ください。
- ポリスチレン(スチロール樹脂)の容器はMCTオイルにより溶け出すことがあります。ご注意ください。

揚げる



炒める



Advance
Innovation
DOing

AiDO

ミラクル® MCT オイル

飲み物・おかゆに混ぜられる



商品動画は
こちらから



商品名	ミラクル®MCTオイル900g	ミラクル®MCTオイル 10gスティック	ミラクル®MCTオイル 1650g
商品画像			
入り数	6本/ケース	30包入×12袋 /ケース	4本/ケース
内容量	900g/本	10g/包	1650g/本
賞味期限 (製造日より未開封)	18カ月	24カ月	18カ月
JANコード			

【栄養成分表示】

エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	中鎖脂肪酸
900kcal	0g	100g	0g	98g

【原材料名】

中鎖脂肪酸油(国内製造)／乳化剤(一部に大豆を含む)
中鎖脂肪酸油中のC₈脂肪酸(カプリル酸)の割合は約95%です

【食品衛生法によるアレルギー29品目における表記事項】

大豆



アイドウ株式会社

〒510-0943 三重県四日市市西日野町256
TEL 059-329-6920 FAX 059-329-6917

会社HP
<http://www.ai-do.jp/>



オンラインショッピング
<https://www.shop-ai-do.jp/>



もしかして フレイル？

フレイルという言葉を知ったことはありますか？
フレイルとは、要介護状態に至る前段階として位置づけられています。
健康障害を招きやすいハイリスク状態を意味します。
(フレイル診療ガイド2018年版より一部抜粋)

高齢期の痩せは肥満よりも死亡率が高くなります。65歳を過ぎて病気でも無いのに痩せてきたら、メタボ予防からフレイル予防への切替かもしれません。*まずはかかりつけ医に相談しましょう！

痩せてきたら 要注意

老健・特養での 低栄養リスクは 50%以上！

全国464施設 35,314名中、低栄養高・中リスクは合計54.6%。
(低栄養の実態：厚生労働省報告資料より)
また、急性期病院入院中の平均年齢80歳から82歳の1,048人に
男女において低栄養高・中リスクが約40%という調べも出ています。
(日本老年医学会雑誌 40巻3号より抜粋)

適正エネルギーの確保に



病院の入院食に



介護施設の給食に



在宅介護のお食事に



ミラクル®MCTオイルは
冷たい水にも溶ける、独自製法だから
どんな食事にもスプーン1杯から
手軽に足して、簡単にエネルギー補給

ミラクル®MCTオイルは無味無臭だから
多様な場面でお使いいただけます！！



ご飯、お粥に



飲み物に



汁物に



嚥下食に



和え物に

※写真はイメージです。

味が変わらないのでいつもの食事に追加できます。
10gでエネルギーが90kcal手軽に増えます。

高カロリー茶わん蒸し

【材料】

・全卵 ……46 g
・水 ……30 g
・デキストリン (スターチ) ……8 g
・ミラクル®MCTオイル ……20 g
・とろみ剤 (キサンタム) ……0.4 g
・顆粒和風だし ……1 g
・みりん ……1 g

【作り方】

①卵を割り混ぜる。(卵白をしっかりときほぐす。)
②卵以外の材料を合わせ、溶かし混ぜる。
③②に①を静かに注ぎ、よく混ぜた卵液をこし器でこす。
④蒸し器で強火で3分→弱火で25分ほど蒸す(※容器によって変わります。)

【ポイント】

油脂が乳化していても、塩分により比重差が生じます。そこをカバーするためにとろみ剤を添加したレシピになります。

エネルギー
強化に

【エネルギー】
10 g あたり
26.25kcal

一食分80 g
約210kcal

オイルによる胃もたれの原因って？

油による胃もたれは、主に油脂が胃内に滞留することにより胸焼け・胃もたれを引き起こしやすくなります。ミラクル®MCTオイルは、**胃の中(酸性下)でも乳化状態を保てるように**特殊な乳化剤を配合し、油を摂取した時に起こる胃腸の不快感を無くし、安心して召し上がっていただけるように開発いたしました。

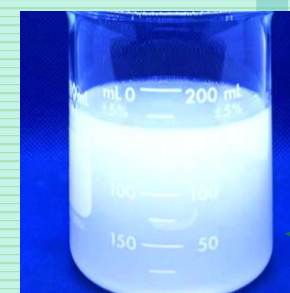


冷たい水に混ぜた時の乳化の比較

一般的な
MCTオイル

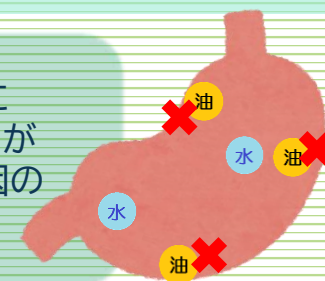


ミラクル®
MCTオイル



乳化するので
白く濁ります

油脂が胃内に
滞留することが
胸焼けの原因の
一つです



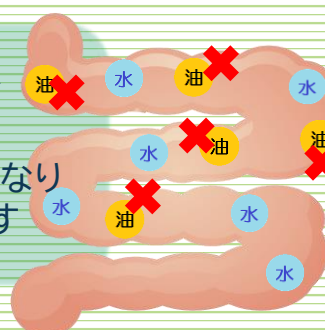
胃の中で
乳化状態を
キープ!!



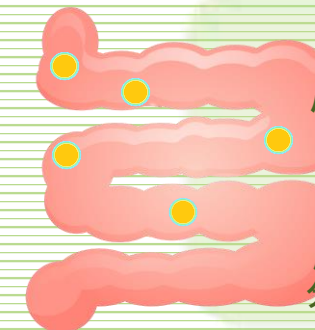
胃内で油脂分が
分離しないので
胸やけなく
安心して
お召し上がり
いただけます

● 微ミクロン微粒子乳化物

遊離の油脂が
多いので
軟便や下痢になり
やすくなります



乳化状態を
保ちながら
小腸に入っていきます
乳化しているので
消化酵素の作用する
部分が増え、
脂肪が溶けやすくなり
分解され吸収されます



一般のMCTオイル

一般のMCTオイルでは、油が表面に
浮き出ているのが写真でも視認できます。



※オイルに特殊な着色料(黄色)を混ぜています。

ミラクル®MCTオイル

ミラクルMCTでは油分が分離せずに乳化
しているので、全体がクリーム色になっ
ているのが写真からもわかります。



お粥は約20℃
です。
お茶碗一杯の
七分粥にオイル
を大さじ1杯ず
つ添加し、混ぜ
たものです。

混ぜてる
様子は
動画でも見
られます。

Check
↓↓↓

