

機能性にこだわった低GI・糖質調整流動食
『アイソカル グルコパル TF』
1月26日(月)から新発売

ネスレ日本株式会社 ネスレ ヘルスサイエンス カンパニー(本社:神戸市、カンパニープレジデント:中島 昭広)は、全国の医療機関・介護施設でご活用いただいている濃厚流動食のブランド「アイソカル」から、糖質調整流動食「アイソカル グルコパル TF」を2015年1月26日(月)に新発売します。



『糖質調整・低GI*』に対するニーズの高まり

近年、生活習慣や加齢の影響により、糖質に配慮した栄養管理を必要とする方々が増加しています。通常は、運動や食事内容の見直しにより対処しますが、様々な要因により経口での食事摂取が困難な際には「流動食」を使用します。一般的に、流動食は消化吸収が良く・高GIの製品が多いため、糖質に配慮した栄養管理への対応が難しいといえます。

(*GIについては参考資料①をご覧ください。)

『アイソカル グルコパル TF』について

「アイソカル グルコパル TF」は、機能性にこだわった糖質調整流動食です。消化・吸収に配慮した配合組成により、糖質に配慮したい方々の栄養管理に貢献します。

機能性にこだわった栄養組成

1. 消化・吸収に配慮した、低 GI 食品
 - 消化・吸収が穏やかな糖質:
2 種類の糖質 (パラチノース、タピオカデキストリン)
 - こだわりの「グリセミックファイバーブレンド」:
3 種類の水溶性食物繊維 (グアーガム分解物、アカシアガム、イヌリン) とフラクトオリゴ糖をブレンド。
2. ベッドなどで同じ姿勢でいることが多い方が積極的に摂りたいアミノ酸 『アルギニン』
3. 必須アミノ酸のリジンとメチオニンから合成される化合物で、脂質代謝に関与する『カルニチン』

主要栄養成分

<1 パック (200ml) あたり>

エネルギー 200kcal、たんぱく質 7.2g (含アルギニン 1.5g)、脂質 9.0g、糖質 21.0g、食物繊維 5.2g、ナトリウム 150mg、カルニチン 90mg

商品名	種類別名称	熱量 (1パックあたり)	内容量	価格	発売日
アイソカル グルコパル TF	糖質調整 流動食	200kcal	200ml	オープン	2015年1月26日(月)

※主に医療機関・介護施設向けに販売

以上

【報道関係者からのお問い合わせ先】

ネスレ日本 メディアリレーションズ室

神戸市中央区御幸通 7-1-15 ネスレハウス

TEL:078-230-7050 FAX:078-230-7108 担当:細川、嘉納

<E-mail> Media.Relations@jp.nestle.com <Home Page> <http://www.nestle.co.jp/>

<Facebook> <http://www.facebook.com/NestleJapan>

【一般の方からのお問い合わせ先】

ネスレ ヘルスサイエンス カンパニー マーケティング統括部

TEL:03-5769-6229 受付時間 9:00~17:30 (土・日、祝日を除く平日)

<Home Page> <http://www.nestlehealthscience.jp/>

<参考資料①>

グリセミックインデックス (GI) とは

摂取する糖質の質的評価を示した指標。ブドウ糖摂取時の血糖上昇曲線下面積を100とし、ブドウ糖と同糖質量の食品を摂取した時の血糖上昇曲線下面積の比率を数値化したものです。すなわち、ブドウ糖を基準とし、各食品がどのくらい血糖値を上昇させるかを示しています。ADA (米国糖尿病学会)**では、摂取する糖質量だけでなく、GI 値から糖質の質を確認することが重要であることが言われています。

GI値の分類*

55以下 低

56~69 中

70以上 高

* Foster-Powell K.M, Wolever T.M.S, and Colagiuri S. The New Glucose Revolution: The Authoritative Guide to the Glycemic Index, the Dietary Solution for Lifelong Health. Marlowe & Co. (2002)

** Nutrition recommendations and interventions for diabetes: A position statement of the American Diabetes Association. Diabetes Care. 30:S48-65. (2007)

消化・吸収が穏やかな 2 種類の糖質

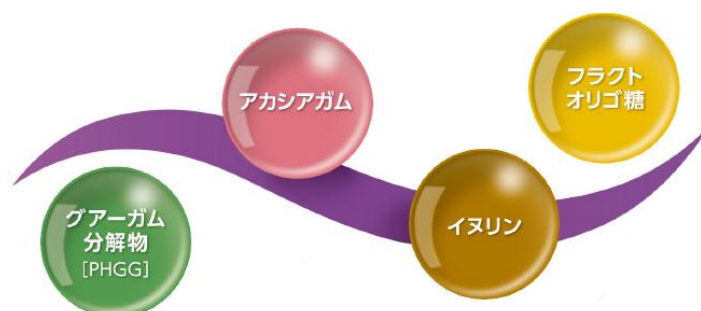
通常使用されることの多いショ糖 (砂糖) などに比べ、消化・吸収に配慮した糖質を使用。

パラチノース 蜂蜜やさとうきびにも含まれる天然の糖質

タピオカデキストリン キャッサバ (多年生草本) から作られるデンプン (多糖類)

こだわりの「グリセミックファイバーブレンド」

「グリセミックファイバーブレンド」は、ネスレが開発した糖質の吸収に配慮したファイバーブレンドです。



グアーガム分解物 (PHGG)

グアーガムは、「グアー豆」を精製してできる食物繊維です。酵素処理によって食品加工性を向上したのが「グアーガム分解物 (PHGG)」です。

アカシアガム

アカシアガムは、アカシア属の木の樹液から得られる水溶性食物繊維です。

イヌリン

イヌリンは、野菜や果物に含まれ一般的に食されている水溶性食物繊維です。チコリやごぼうに多く存在します。

フラクトオリゴ糖

フラクトオリゴ糖は、グルコースとフルクトースからなる難消化性オリゴ糖です。野菜類や蜂蜜などに含まれています。

<参考資料②>



ネスレ ヘルスサイエンスは健康への取り組みを変革する栄養療法を提案します。



ネスレ ヘルスサイエンスは、科学的根拠に基づく製品やサービスの提供により、「栄養の力」で医療・介護現場の未来に貢献することを目指しています。世界の「栄養・健康・ウェルネス」のリーダー企業であるネスレグループの中でも中核の事業として注目を集めています。

社会背景

高齢化や慢性疾患の増加を背景とした医療費の高騰が大きな社会問題となっている中、「栄養の力」を上手に活用、総合的に健康をサポートする「栄養療法」の必要性が高まっています。

栄養療法

食品や栄養補助食品を活用して「栄養の力」を上手に活用し、総合的に健康をサポートする「栄養療法」は、安全で効果が高く、コスト効率が高いソリューションとして注目を集めています。

ネスレ ヘルスサイエンスの製品

ネスレ ヘルスサイエンスが取り扱うのは、医薬品ではなく「食品（栄養補助食品）」です。グローバル展開によって培われた研究や様々な経験の蓄積を活かし、日本においても、全国の医療機関・介護施設やご自宅での栄養ケアに対し、ソリューション（解決策）を提供しています。

ネスレ ヘルスサイエンス カンパニー インターネットサイト

<http://www.nestlehealthscience.jp/>