



飲む濃厚流動食を、
食べる濃厚流動食に。

従来のとろみ調整食品ではなかなかとろみがつかなかった濃厚流動食。
業界初!! 濃厚流動食専用の半固形化補助食品です。

すばやく、とろみづけや半固形化ができます。

30秒ほどかき混ぜている
間にとろみがつき始め、5分
ほどでとろみやゲル(固形)
の状態が安定します。



混ぜる前



30秒混ぜたあと



混ぜ終わってから5分後

ダメになりません。

液状なのでダメにならず、再調整も簡単です。

リフランオン

商品名	原材料	規格	JANコード	賞味期限									
リフランオン	デキストリン(国内製造)／増粘多糖類	(25g×30袋)×8箱／ケース	4538825230013	9ヶ月									
		100g×40袋／ケース	4538825231010										
栄養成分	エネルギー(kcal)	水分(g)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物		灰分(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	リン(mg)	鉄(mg)	食塩相当量(g)
100gあたり	27	92.3	0	0	糖質(g)	食物繊維(g)	0.4	50	90	6	0	0	0.1
25gあたり	7	23.1	0	0	1.6	0.3	0.1	13	23	2	0	0	0.03

リフランオンパウダーPG

商品名	原材料	規格	JANコード	賞味期限									
リフランオンパウダーPG	デキストリン(国内製造)／増粘多糖類、塩化カリウム	800g×8袋／ケース	4538825271016	1.5年									
栄養成分	エネルギー(kcal)	水分(g)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物		灰分(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	リン(mg)	鉄(mg)	食塩相当量(g)
100gあたり	356	2.5	0.2	0.2	糖質(g)	食物繊維(g)	3.2	450	780	46	2	0.6	1.1

使用上のご注意

- リフランオン、リフランオンパウダーPGを溶かす水、濃厚流動食を、冷やしたり温めたりすると固まりにくくなりますので室温(20~25℃)でご使用ください。
- リフランオン、リフランオンパウダーPGは、濃厚流動食専用です。水やお茶など他の飲料は固まりません。
- ナトリウムやカリウムの影響を受けますので、電解質(食塩等)の添加はご遠慮ください。
- 温度によりとろみやゲル(半固形)の状態が異なりますので、リフランオン・リフランオンパウダーPGの量で調整してください。
- 濃厚流動食は、よく混ぜてからご使用ください。
- リフランオン、リフランオンパウダーPGは、必ず医師・歯科医師・管理栄養士等の指導によりご使用ください。
- 医薬品に使用される場合は、必ず主治医の指導のもとにご使用ください。
- 品質には万全を期しておりますが、におい・味に異常のあるものは使用しないでください。



水に溶かして、
濃厚流動食と混ぜるだけ。

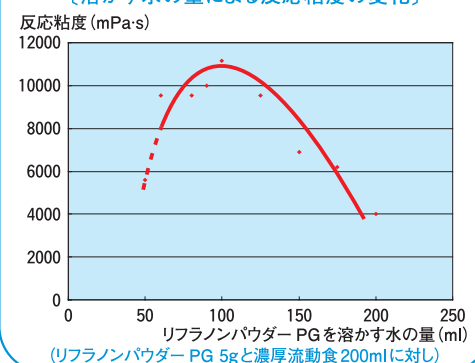
簡単に、 水も一緒に固められます。

リフランオンパウダーPGは、水に溶かして使うので
濃厚流動食による栄養補給と、同時に
必要な水分量が摂取できます。

溶かす水に対しリフランオンパウダーPG
8%以内での使用が最適!

★本品を8%以上溶かすと、溶かした水の粘度が高くなり
濃厚流動食と混ぜりにくくなるため、反応粘度が悪くなります。

溶かす水の量が調整可能!
[溶かす水の量による反応粘度の変化]



CHECK!

本品は水のみを固める
ことはできません。

粉末タイプなので必要な分だけ使えて経済的です。

粉末なので使用量の調整がしやすく、チャック付なので一度で使いきる必要がありません。

ヘルシーフードの便利なラインナップ

水・お茶などには…
とろみ調整食品
●トロミパワースマイル
●トロミスマイル
●トロミスピードスマイル

水分・電解質補給には…
●イオンサポート
フルーツシリーズ：スイートレモン味、ピーチ味、りんご味、ぶどう味、
ホワイトサワー味、オレンジ味、マスカット味、
いちご味、パイナップル味
お茶シリーズ：緑茶ゼリーの素、ほうじ茶ゼリーの素、紅茶ゼリーの素
カロリーオフシリーズ：緑茶味

牛乳には…
●ベクシーミルク風味
オレンジ味、パイナップル味、
アップル味、ストロベリー味
同量の牛乳と混ぜるだけで
なめらかなムースが作れます。

おかゆ・ミキサー粥
・みそ汁には…
●ホット&ソフト プラス
温かいまもソフトなゼリー食が
作れます。

ミキサー食には…
●ミキサー&ソフト
ミキサーにかけるだけで
ソフトなムース食が
作れます。加熱不要。

since 1959 医療・介護施設様向け食品のバイオニア

Healthy Food ヘルシーフード株式会社

〒191-0012 東京都日野市日野756
TEL.042-581-1191 FAX.042-581-2170
URL http://www.healthy-food.co.jp



リフランオン

お使いの経腸栄養剤や
濃厚流動食を半固形状に

液状タイプの



濃厚流動食専用
半固形化補助食品



25g×30袋

粉末タイプの



濃厚流動食専用
半固形化補助食品



100g

800g

Healthy Food ヘルシーフード株式会社

リフラン

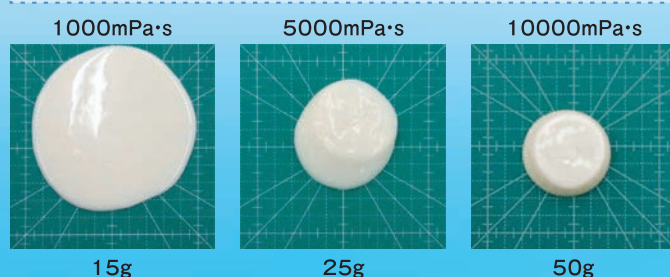
液状タイプ

POINT 1

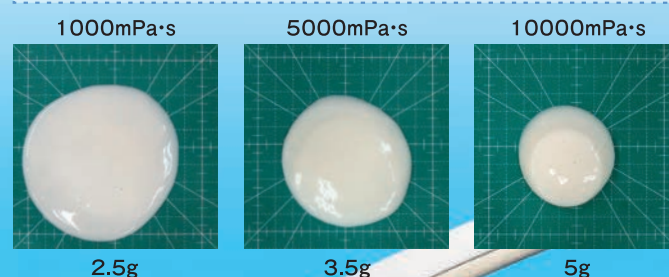
簡単に、経腸栄養剤・濃厚流動食を半固形化できます。

- ヨーグルトのようなとろみ状～プリンのようなゲル状まで調整できます。
- 加熱や冷却の必要なし! 使いたい時にすぐ作ることができます。
- 種々の濃厚流動食に使えるので、今お使いの濃厚流動食にもご利用いただけます。
※たんぱく質の少ない濃厚流動食や消化態栄養剤、成分栄養剤、一部の濃厚流動食ではとろみがつきにくく固まらない場合があります。

リフランによる濃厚流動食の状態 (濃厚流動食 200mlに対して)



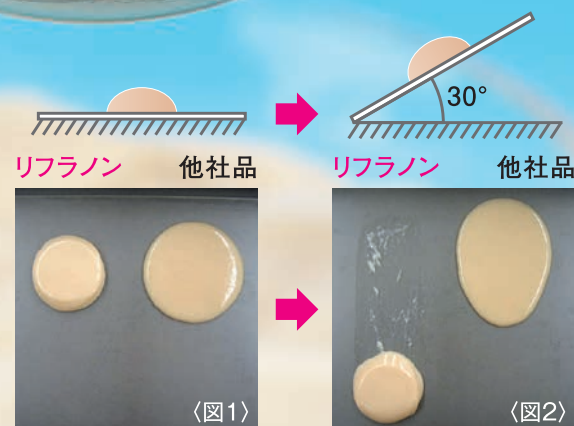
リフランパウダーPGによる濃厚流動食の状態 (濃厚流動食 200ml、水 100mlに対して)



POINT 2

べたつきのない食感

- 付着しにくく、まとまりが良いのでつるっとしています。



付着性の比較

濃厚流動食100gにリフラン20gを混ぜたものと、他社とろみ調整食品で同じ粘度にしたものを同量ずつ板の上ののせ(図1)、板を30度傾けた(図2)。

POINT 3

かき混ぜても再凝固します。

- プリン状に固めたゲルを1度くずしても、しばらくすると元の状態に戻ります。またゲルをくずした際の、離水もありません。

POINT 4

味や風味を損ないません。

- リフラン・リフランパウダーPGは無味・無臭なので、濃厚流動食の味や風味を損ないません。
- 混ぜたものを冷やし、チョコレートソースやジャムなどでアレンジしてデザートとしてもお楽しみいただけます。



盛り付け例

リフラン 使用方法

すばやく半固形化できます。



準備するもの



- ◎水やお湯で薄めた濃厚流動食では半固形化しにくくなります。
- ◎開封後はただちにご使用になり、残りはご使用にならないでください。
- ◎内容液が飛び散らないよう注意して開封してください。
- ◎沈殿物が生じることがありますが、品質には問題ありません。
- ◎リフランは冷凍しないでください。

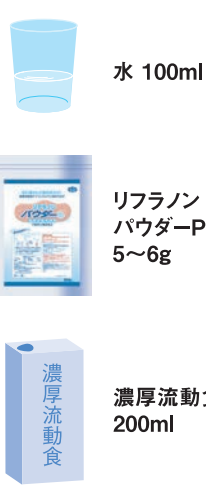
リフラン、リフランパウダーPGを溶かす水、濃厚流動食(経腸栄養剤)は室温(20~25℃)でお使いください。

リフランパウダーPG 使用方法

加熱や冷却の手間が不要です。



準備するもの



- ◎本品を溶かす水に硬水を使用すると固まらない場合がありますので、ご注意ください。
- ◎絶対に本品を粉のまま食べないで下さい。のどに詰まる恐れがあります。
- ◎開封後は吸湿しやすいので密封し、高温多湿を避け常温で保管してください。

使用量の目安(経腸栄養剤・濃厚流動食200mlに対し) 2023年1月現在
濃厚流動食のリニューアルにより使用量が変わる場合があります。

リフラン [液状タイプ]

	ヨーグルト状	プリン状
●エブリッチドリンク(イチゴオレ、バナナオレ、ピーチオレ、メロンオレ、抹茶オレ) ●インスロー ●ディムス	●栄養支援ハイビアー ●プロキアZ	●テルミール2.0α
●アイソカル100(コーヒー、ストロベリー、あずき) ●エンジョイクリミール ●テルミールミニ、ミニSoup ●ブルモケア-Ex ●メイバランス1.0、HP1.0、Mini(コーヒー、キャラメル、ヨーグルト、ストロベリー、バナナ、ココア、ぶどう) ●ラコールNF(医薬品) ●F2α	●栄養支援スープ(かぼちゃ、じゃがいも) ●ファインケアすっきりテイスト(ブルーベリー、ミルク、フルーツミックス) ●ヘバス(バナナ) ●レナジーU ●MA-ラクフィア1.0	●エンシュアH(抹茶)(医薬品) ●カロリーメイトリキッド(カフェオレ) ●E-7II
●アイソカルプラスEX、RTU ●栄養支援スープ(とうもろこし、まめ) ●テルミールミニα(いちご) ●メイバランス1.5、HP1.5 ●リソース・グルコバル ●CZ-Hi、CZ-Hi1.5	●アイソカル100(バナナ、カフェモカ、ミルクティー、キャラメル、コンスープ、ポテトスープ) ●エンシュアリキッド(医薬品) ●ファインケア ●メデイエフ ●メイバランスぎゅっと Mini(コーヒー、バナナ、ストロベリー、ミックスフルーツ、コンスープ) ●流動食A ハウチ	●グルセルナ-REX ●ファインケアすっきりテイスト(ピーチ、エスプレッソ) ●メデイミール ロイシンプラス ●MA-ラクフィア 1.5
●アイソカルサポート ●エンシュアH(バナナ、コーヒー、バナナ、黒糖、メロン、ストロベリー)(医薬品) ●メイバランスMini(コンスープ)	●栄養支援スープ(たまねぎ、にんじん) ●PRONA	●テルミールミニα(抹茶) ●MA-R2.0

※上記掲載商品以外にも、ご使用いただけます。

※計量の目安：大さじ1=15g、中さじ1=10g、小さじ1=5g

リフランパウダーPG [粉末タイプ]

水100mlを使用する場合

	ヨーグルト状	プリン状
●アイソカル100 ●栄養支援スープ ●エンジョイクリミール ●プロキアZ(バナナ、いちご、ミルクキャラメル) ●メデイエフ ●CZ-Hi ●MA-R2.0	●アイソカルプラスEX ●栄養支援ハイビアー ●ディムス ●メイバランス1.0、1.5、2.0、HP1.0、HP1.5、Mini、ぎゅっとMini ●ラコールNF(医薬品) ●F2α ●PRONA	●インスロー ●エブリッチドリンク ●テルミール2.0α、ミニ、ミニSoup ●リソース・グルコバル ●MA-ラクフィア1.5
●アイソカルサポート、グルコバルTF ●グルセルナ-REX ●ファインケアすっきりテイスト ●ヘバス ●E-7II	●エンシュアリキッド、H(医薬品) ●テルミールミニα ●プロキアZ(みかん、あずき、ヨーグルト、コーヒー) ●メデイミール ロイシンプラス ●MA ラクフィア 1.0	●カロリーメイトリキッド(カフェオレ) ●ファインケア ●流動食A ハウチ

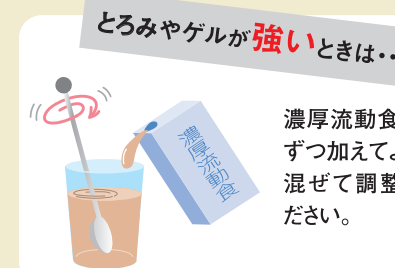
※上記掲載商品以外にも、ご使用いただけます。

※計量の目安：大さじ1=3g、中さじ1=2g、小さじ1=1g



とろみやゲルが弱いときは...

リフランパウダーPGを溶かした水を少しずつ加えてよくかき混ぜて調整してください。
※リフランの場合はそのまま加えてお使いください。



とろみやゲルが強いときは...

濃厚流動食を少しずつ加えてよくかき混ぜて調整してください。

※たんぱく質の少ない濃厚流動食や消化態栄養剤、成分栄養剤、一部の濃厚流動食ではとろみがつきにくく、固まらない場合があります。また濃厚流動食に食塩を加えると、とろみがつきにくくなります。