

? 粉飴ってなあに?

粉飴とはでんぷんを原料とし、糖化精製を行って製造した低甘味度水飴を溶解しやすい粉末にした製品です。たんぱく質やミネラルを含まず、糖質のみを成分としています。

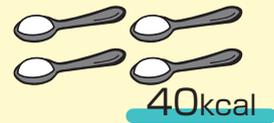
粉飴100gあたり388kcalと砂糖と同じエネルギー量ですが、甘さが砂糖の1/5程度ですので、砂糖の代わりに使うことでカロリーアップすることができます。



例 紅茶120ml



▼“粉飴”を使った場合・・・



▼“砂糖”を使った場合・・・



? MCTってなあに?

MCTとは中鎖脂肪酸のことをいいます。食べた後体に蓄積されず効率よくエネルギーとして消費されます。MCTはすぐにエネルギーとなる為、腎臓病を患った方や低栄養状態の方のエネルギー補給に適しています。

- ①たんぱく質はまったく含んでいません。
- ②温かいものから冷たいものまで簡単に溶けます。



カレー

シチュー

出来上がる直前に加え、良く混ぜ合わせる

ドリア

グラタン

ホワイトソースに加え、よくかき混ぜる

玉子焼き

チャーハン

卵液に加え、良くかき混ぜる

餃子

コロッケ

具に味をつける際に加え、良く混ぜ合わせる

クッキーなど

ホットケーキ

小麦粉(ミックス粉)に加え、よくかき混ぜる

ゼリーなど

パウダーを水に溶かし、冷蔵庫で冷やし固める前の液体状のゼリーに加え、よくかき混ぜる