

本表は必ず「嚥下調整食分類2013」の本文を併せてご覧ください。
⇒http://www.jsdr.or.jp/doc/doc_manual1.html

学会分類2013（とろみ）早見表

	段階1：薄いとろみ【Ⅲ－3項】	段階2：中間のとろみ【Ⅲ－2項】	段階3：濃いとろみ【Ⅲ－4項】
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
性状の説明 (飲んだとき)	<ul style="list-style-type: none"> ○「drink」という表現が適切にとろみの程度 ○口に入れると口腔内に広がる液体の種類・味や温度によっては、とろみがついていることがあまり気にならない場合もある ○飲み込む際に大きな力を要しない ○ストローで容易に吸うことができる 	<ul style="list-style-type: none"> ○明らかにとろみがあることを感じ、かつ「drink」という表現が適切にとろみの程度 ○口腔内での動態はゆっくりですぐには広がらない ○舌の上でまとめやすい ○ストローでするのは抵抗がある 	<ul style="list-style-type: none"> ○明らかにとろみがついていて、まとまりがよい ○送り込むのに力が必要 ○スプーンで「eat」という表現が適切にとろみの程度 ○ストローで吸うことは困難
性状の説明 (見たとき)	<ul style="list-style-type: none"> ○スプーンを傾けるとずっと流れ落ちる ○フォークの歯の間から素早く流れ落ちる ○カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着 	<ul style="list-style-type: none"> ○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 ○カップを傾け、流れ出した後には、全体にコーティングしたように付着 	<ul style="list-style-type: none"> ○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出ない ○カップを傾けても流れ出ない(ゆっくりと塊となって落ちる)
粘度 (mPa・s) 【Ⅲ－5項】	50－150	150－300	300－500
LST値(mm) 【Ⅲ－6項】	36－43	32－36	30－32

本表中の【】表示は、本文中の該当箇所を指します。

粘度：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50 s⁻¹における1分後の粘度測定結果【Ⅲ－5項】。

LST値：ラインスプレッドテスト用プラスチック測定版を用いて内径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、30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【Ⅲ－6項】