

介護食

トマトピューレ

【トレハ®の効果】

- ① 酸味がマイルドになり、風味のバランスがよくなります。
- ② トマトの赤色が鮮やかに残ります。

【配合目安】

トマト果汁に対してトレハ3%を加える。



- 冷凍ストックが可能です。
- ソース、ムース、スープなど様々なメニューに応用できます。

材 料

トマト果汁*
トレハ®

3000g
90g

*大玉約15個分

作 り 方

- ① トマトのへたを除去し、皮つきのままミキサーにかけ、目の細かいざるで濾す。(配合中の「トマト果汁」)
- ② トマト果汁とトレハを鍋に入れ、3倍に煮詰める。

◎ トマトペーストの変色比較



トレハ使用



トレハ不使用

プラスチックシャーレに充填したトマトピューレを4℃で保存。
トレハ使用品はトマトの赤色が鮮やかに残ります。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。

介護食

トマトピューレ コンソメジュレ添え

【トレハ®の効果】

- ① トマトの苦味、酸味が抑制され、旨味が増強します。
- ② 風味のバランスがよくなり、食べやすくなります。



スマイルケア食分類: 赤B
嚥下食ピラミッド : L1
UDF区分: 4
学会分類2013: 嚥下調整食1j

材 料

【50g/個で20個分】

トマトゼリー

トマトピューレ(前頁の配合)	350g
水	635g
ゼラチン*	15g

*提供時に温度変化による物性変化が気になる場合は、ゼラチンの代わりに、嚥下食用テクスチャー改良剤を全体の0.8%を目安に使用してください。

コンソメジュレ

コンソメ	95g
白ワイン	3g
ゼラチン	2g

作 り 方

トマトゼリー

- ① 材料を全て鍋の中に入れ75℃以上に加温する。
- ② 粗熱を取った後、容器に充填する。
- ③ ブラストチラー(なければ冷蔵庫等)で速やかに冷却する。(90分以内に3℃以下)

コンソメジュレ

- ① 材料を全て鍋の中に入れ75℃以上に加温する。
- ② パットに薄く流し、冷やし固める。
- ③ フォーク等でゲルを崩す。

仕上げ

トマトゼリーの上にコンソメジュレを乗せ、冷たい状態で提供する。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。