

沖調方法

1 先在容器加入快凝樂食物凝固粉



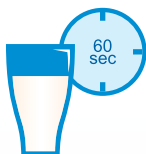
2 快速加入液體



3 連續20秒用匙向不同方向攪拌 (盡量減少製造氣泡)



4 等待一分鐘以達至最佳黏稠效果



沖調後請盡快使用。請勿加入>70°C的飲品。有需要時，可將過熱飲品冷卻。如加入有汽飲料，請先攪拌去除氣泡，才使用產品。如加入糊狀食物，只需加入所需份量，以調教至所需的黏稠度。如需做浸泡液，只需加入一平匙快凝樂食物凝固粉於125毫升液體便可



NUTRITION INFORMATION 營養資料

	1平匙* (1.75克)	3平匙* (5.25克)	6平匙* (10.5克)	每100克
熱量(千焦耳/千卡)	19.4 / 4.6	58.2 / 13.9	116 / 27.7	1108 / 264
脂肪(0 熱量 %)	0 克	0 克	0 克	0 克
- 飽和脂肪	0 克	0 克	0 克	0 克
- 反式脂肪	0 克	0 克	0 克	0 克
碳水化合物(62.9 熱量 %)	0.7 克	2.2 克	4.4 克	41.5 克
- 糖	0.02 克	0.07 克	0.14 克	1.3 克
- 乳糖	0 克	0 克	0 克	0 克
纖維(36.4 熱量 %)	0.8 克	2.5 克	5.0 克	48 克
蛋白質(0.7 熱量 %)	0 克	0 克	0 克	0.5 克
鈉(毫克/毫莫耳)	27 / 1.2	82 / 3.6	165 / 7.2	1570 / 68.3
鉀(毫克/毫莫耳)	8.8 / 0.2	26 / 0.7	53 / 1.4	500 / 12.8
磷(毫克/毫莫耳)	3.5 / 0.1	11 / 0.4	21 / 0.7	200 / 6.5

儲存方法 請儲存於乾爽、室溫的地方。開啟後要封存，及於兩個月內使用。詳情請聽從你的醫生、營養師、言語治療師或醫護人員的意見



快凝樂
食物凝固粉 150 克

營養諮詢及訂購熱線: (852) 2176 1912
www.caringforlife.hk

銷售地點:



HKDA-038F-2015



快凝樂
食物凝固粉

持久黏稠
對抗唾液酵素



持久
黏稠度

無色
無味
無臭

德國製造
MADE IN GERMANY

德國
第一醫學營養品

參考資料:

1.Clave P et al. Aliment Pharmacol Ther, 2006; 24:1385-94. 2.Carrion S et al. Clin Nutr. Doi: 10.1016/j.clnu.2014.04.014 (Epub ahead of print). 3.Lundy D et al. Otolaryngol Head Neck Surg 1999; 120:478-4. 4.Steele C et al. Dysphagia. Doi:10.1007/s00455-014-9578-x (Epub ahead of print) 5.Data on file. 6.National Dysphagia Diet Task Force. National Dysphagia Diet. Standardization for Optimal Care/American Dietetic Association 2002.

FRESENIUS
KABI
caring for life

香港灣仔港灣道30號新鴻基中心5001-5027室
電話: (852) 2152 1330 傳真: (852) 2119 0815
網址: www.caringforlife.hk
電郵: infohk@fresenius-kabi.com

老人院代理: 永義(香港)有限公司
電話: (852) 2887 5175
澳門代理: 康寧藥業有限公司
電話: (853) 2892 2177

FRESENIUS
KABI
caring for life

吞嚥困難

有吞嚥困難的病人很可能有營養不良，嚴重時可引致吸入性肺炎¹

- 45%患有口咽性咽下困難(oropharyngeal dysphagia) 有營養不良的情況²
- 51%吞嚥困難的病人有呼吸困難³



改良食物及飲品的黏稠度確保病人安全地吞嚥，對吞嚥困難病人的日常飲食十分重要。增加食物及飲品的黏稠度能減慢食物通過口腔及食道的速度，減少呼吸困難⁴

適合對象

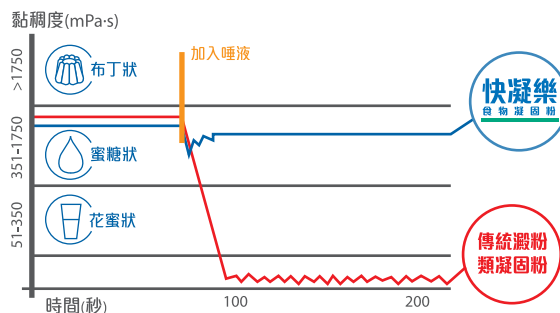
✓ 有吞嚥困難的病人



研究顯示

快凝樂食物凝固粉安全穩定、有效及可靠

安全穩定⁵：加入唾液，黏稠度仍然穩定，確保吞嚥安全，較傳統澱粉類凝固粉優勝



有效⁵：只需較少的快凝樂食物凝固粉仍可達到同樣的黏稠度，節省20%-38%

快凝樂 食物凝固粉



布丁狀



10.5g



蜜糖狀



5.3g



花蜜狀



1.8g

其他牌子



13.2g



7.1g



2.9g

可靠：用量根據National Dysphagia Diet⁶ 指引，確保每次的效果一致、可靠



花蜜狀



蜜糖狀



布丁狀



快凝樂食物凝固粉 結合澱粉類及膠質的優點，抵抗唾液中的酵素，帶給你

- 快速凝固及持久保持黏稠度：不受唾液內的酵素影響
- 無味、無臭、無色：不影響食物及飲品的味道
- 口感順滑
- 可混入任何食物及飲品
- 不含乳糖及麩質

持久
黏稠度

無色
無味
無臭



建議使用量

✓根據NDD建議**，請參考以下圖表作不同黏稠度的調教

黏稠度	花蜜狀	蜜糖狀	布丁狀
100毫升液體	1 平匙*	3平匙*	6平匙*

*請使用罐內的匙。1 平匙=1.76克
** NDD = National Dysphagia Diet 2002

✓病人食物所需的黏稠度需由醫護人員決定

✓食物凝固粉的用量可能因應不同食物或飲品及溫度而有所改變