

ユニバーサルデザインフード商品試食会

日本介護食品協議会は、去る平成22年10月7日（木）、日清オイリオグループ(株)本社・フードプラザにおいて、本協議会技術委員会の計画によりユニバーサルデザインフード商品試食会を開催した。

試食会の目的

本試食会の目的については、会員各社間において各々のUDF商品への理解を深めること、さらに、現在、市販用・業務用として流通しているUDF商品について、申請された区分と、官能が一致するものであることを検証する機会とした。

試食の対象は、各社が持ち寄ったUDF商品48品目であり、下記の構成となった。

【区分別】	【種類別】
区分1：11品目	魚 介：10品目
区分2：12品目	主 菜：6品目
区分3：14品目	肉 類：8品目
区分4：11品目	野 菜：8品目
	豆 類：8品目
	デザート：8品目

パネラーには技術委員（約30名）があたり、「味覚」、「食感・物性」、「かたさ」について官能評価を行った。

表示区分と官能評価は相応

この結果、表示区分と官能評価について、顕著な乖離は見られず、概ね区分1から区分4の表示と官能は良好にリンクするものであることが示された。特に、区分4については表示区分と官能とのリンクが明確であった。区分4については、食べ物を知りてどのような食べ方をするかという計画を立てる点（先行期*）では、個人差がなく認識がある程度共通していると思われる。例えば、区分4の商品は見た目がペースト状の食品が多いため、「どのような食べ方をするか」＝「口の中で舌ですりつぶすように食べる」のように人によらず同じような食べ方を計画することが多い。そのため、区分4に関しては「食べ方」の個人差が少なく、結果として表示と官能が高く相関したのではないかと推測される。

食品種類別に見てみると、こちらも概ね多くの種類において区分と官能は相関していた。魚と主菜と豆の中には官能と実際の区分とが、若干相違するものもあったが、これについては、見た目と実際に口にした時の食感のギャップなどが食べ方に影響するなど、個人的な感じ方に少々差が出たものと推測される。また、当日は進行



試食会の様子

の都合上、全員が同じ区分の順で食べたものではないことも評価に若干影響したとみられる。尚、デザートに関しては実際のかたさの測定値（UDF申請時のかたさ）と官能との間に、非常に高い相関関係が見られた。これは、区分4の商品と同様に「食べ方」に関して個人差が少なく、「食べ方」の違いによる官能とのギャップが少なかったことが影響しているものと推測される。

*【先行期】…目の前の食物を視覚や嗅覚などで判断（認知）し、どのくらい、どのように食べるかを決定し、口へ取り込むまでの過程を指す（食べ物を取り込んで食道を通過するまでの過程の第1段階）。

以下、今回のUDF試食会について、委員の感想を添える。

- 各社の商品を横並びで確認する機会、及び、冷凍食品とレトルト食品の商品を比較できる機会となり、大変意義深いものであった。
 - 柔らかい肉でも肉の筋を噛むと“かたい”という表現になるなどの結果が見られる。
 - 食べ方の違い（何に着目して食べるか、食べる順番、など）のパラメーターがなかったこともあり、結果にバラツキがみられたところがあったのではないかと。
 - 見た目の印象が、かたさのイメージをつくり、結果に影響を及ぼしている可能性もある。
 - 今回の試食は品目数が多く、試食の経過時間と商品の温度変化に伴い官能評価にややぶれが生じた可能性もある。
- 協議会では、本試食会を会員相互においてUDFに対

する理解を深め、また、各社の商品開発に資する有効な手段としてとらえ、今後も技術委員会の研究事業として継続して取り組んでいくこととしている。

（協力：食生活ジャーナリスト 平川あずさ）

【会議、催事等の予定】

3月2日(水) 第7回普及委員会（缶詰協会会議室）

3月16日(水) 第6回容器包装研究会（缶詰協会会議室）

【UDF商品登録状況（571品目・1月末現在）】

	区分1	区分2	区分3	区分4	とりみ調整	合計
乾燥食品	0	0	2	0	48	50
冷凍食品	73	29	215	10	0	327
常温食品	10	28	101	55	0	194
合計	83	57	318	65	48	571

【会員の異動（1月）】

計45社（1月末現在）。

◎日本介護食品協議会では会員企業を募集しています。協議会とユニバーサルデザインフードについては事務局までご連絡ください。

事務局：東京都千代田区神田東松下町10-2

翔和神田ビル3階 社日本缶詰協会内

TEL 03-5256-4801

FAX 03-5256-4805

<http://www.udf.jp/>