

## 第22回日本摂食・嚥下リハビリテーション 学会 学術大会出展レポート：一般口演

12月号 (Vol.95) でレポートした同学会の出展について、今回は一般口演において発表した内容をご紹介します。これは、技術委員会が主導した日本大学短期大学部との共同研究事業においてまとめた成果となります。演者は同学助教の岩崎裕子先生におつとめいただきました。

以下、要旨をそのまま掲載します。

演題：ユニバーサルデザインフード (UDF) における「美味しさ」と「食べやすさ」の関連性検証

【諸言】介護食品の開発には、食べやすさに配慮した形態 (物性) と美味しさとの両立が求められる。そこで、「美味しさ」は「食べやすさ」に何らかの影響を与えると仮説を立て、ユニバーサルデザインフード (以下 UDF) において、定量的な「物性値」を測定すると同時に、美味しさと食べやすさに関する官能評価を行った。

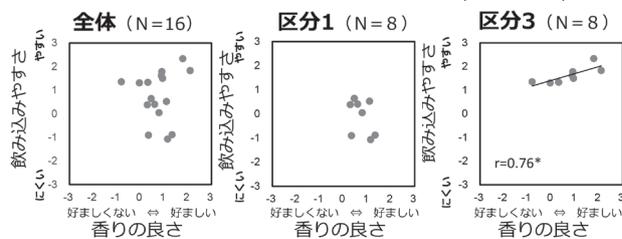
【方法】試料は UDF 区分 1, 3 の各 8 品とした。美味しさに関する項目として、「見た目」「香りの強さ」「香りの良さ」「味の濃さ」「おいしさ」を、食べやすさに関する項目として、「つぶしやすさ」「べたつき感」「まとまりやすさ」「飲み込みやすさ」「残留感」を、42名が 7段階で評価した。また、「かたさ」「凝集性」「付着性」の物性値を測定した。

【結果】美味しさに関する官能評価の結果、「おいしさ」と「見た目」「香りの強さ」「香りの良さ」に相関がみられ、特に「香りの良さ」との相関が強かった。美味しさと食べやすさに関する官能評価では、試料全体の関連性はみられなかったが、区分 3 に限定すると、「おいしさ」「香りの良さ」と「飲み込みやすさ」に相関が認められた。形態によって、美味しさの要素が食べやすさを左右する要因となることが推察された。また、物性値と官能評価の関連性をみると、「かたさ」は、「べたつき感」以外の「食べやすさ」に関する項目で相関が示された。

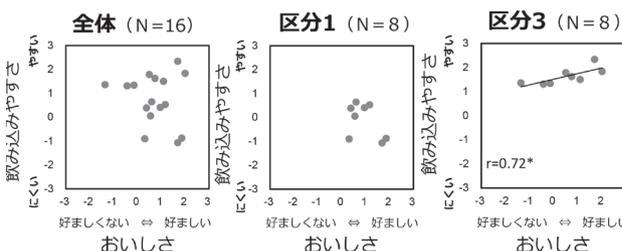
協議会並びに会員企業では、利用者が安心して、おいしく食べられる食品を提供していくため、今後も「食べやすさ」とともに「美味しさ」を追求した食品開発を進めていきたいと考えております。

「飲み込みやすさ」－「香りの良さ」

\*\* p<0.01 \* p<0.05



「飲み込みやすさ」－「おいしさ」



### 【会議、催事等の予定】

2月8日 (水) 第7回技術委員会 (オリンピックイン神田)

2月23日 (木) ~24日 (金) 第32回日本静脈経腸栄養学会 (岡山市)

### 【UDF 商品登録状況 (1,860品目・12月末現在)】

	区分 1	区分 2	区分 3	区分 4	とろみ調整	合計
乾燥食品	0	1	12	0	85	98
冷凍食品	294	223	626	34	0	1,177
常温食品	125	151	201	107	1	585
合 計	419	375	839	141	86	1,860

### 【会員の異動 (12月)】

新規加入 1社 田麿製麺(株)  
計71社 (12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  
TEL 03-5256-4804  
FAX 03-5256-4805  
<http://www.udf.jp/>