

第5回ユニバーサルデザインフード(UDF)官能評価会(試食会)開催レポート

今回は、先日開催されたUDF官能評価会についてその内容をご紹介します。

UDF官能評価会は、技術委員会主体で平成22(2010)年に初めて開催されました。以降、不定期に開催され、今回は5回目の開催となりました。

日時：平成29(2017)年3月13日(月)

場所：ホテルメトロポリタンエドモント(飯田橋)

今回は「試食会を通して各委員の官能評価スキルアップを目指す」という前提のもと、「UDFはかたさ以外にも食べやすさへの工夫がある点を仮説とし、市販の同様の献立(一般加工食品)とUDFの違いを物性、官能評価から比較することでUDFの介護食品としての特性(優位性)を検証する」ことをメインテーマとしました。この結果については、今年9月に開催される「日本摂食嚥下リハビリテーション学会学術大会」での発表(一般口演)を見込んでいます。

今回の内容は以下の通り。

■「おかゆ」「ハンバーグ」「魚調理品」「肉料理」「カップデザート」「和菓子類」の6カテゴリーにおいて一般市販製品とUDF製品を各2品ずつを対応させ、ブラインド評価とするためにそれぞれの試料に乱数札を付けパネルに提供。

以下項目を7段階で評価(両極7点評価法、標準(基準)試料はなし)。

●物性に関する評価(5項目)

「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」

例：「つぶしやすさ」=つぶしにくい~つぶしやすい(7段階で評価)

●美味しさに関する評価(5項目)

「見た目」「香りの強さ」「香りの良さ」「味の濃さ」「おいしさ」

例：「見た目」=好ましくない~好ましい(7段階で評価)

また、今回は初の試みとして「一般公開」を設定し、報道関係者へ取り組みの一部を公開いたしました。これは、「UDFを多くの方面に認知していただく機会とすること、協議会がUDF自主規格のさらなる改善や製品の品質向上に努めているなど、真摯に取り組んでいることについても周知していく」点について新たに目的化したことによります。この結果、多くのメディア関係者に取材いただけました。

結果については、またあらためてご報告いたします。



パネルによる官能評価の様子



一般公開の様子

【会議、催事等の予定】

5月18日(木)第6回容器包装研究会(缶詰協会会議室)

【UDF商品登録状況(1,866品目・3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	293	225	636	36	0	1,190
常温食品	120	147	201	109	1	578
合計	413	373	849	145	86	1,866

【会員の異動(3月)】

計71社(3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/>