

第23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2

11月号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。演者は同学助教の中川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）の美味しさと食べやすさに関する検証

【緒言】介護食品の開発には、食べやすさに配慮した物性と美味しさとの両立が求められる。前回発表（岩崎ら2016）で、介護食品の一つであるユニバーサルデザインフード（UDF）の美味しさと食べやすさとの相関関係を報告した。今回はUDFと一般食品の美味しさと食べやすさの比較を行ったので報告する。

【方法】試料はおかゆ、ハンバーグ、魚、すき焼き、大福、ゼリーの6種類の食品群をそれぞれUDF 2品、一般食品2品の計24品とした。官能評価は、美味しさに関しては「見た目」「香りの強さ」「香りの良さ」「味の濃さ」「美味しさ」の5項目、食べやすさに関しては「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」の5項目を40名が7段階で行った。また物性評価は、クリープメーターにより「かたさ」「凝集性」「付着性」の物性値を測定した。各食品群の評価項目で有意差検定を行った。

【結果】官能評価では、一般食品とUDFを比較すると、美味しさに関する項目は一般食品が、食べやすさに関する項目はUDFが、高い値を示す傾向であった。物性評価では、魚とすき焼きの食品群においてUDFの「かたさ」が有意に低かった。UDFと一般食品で「付着性」に差がある食品群もみられた。官能と物性の評価結果を総合的にみると、UDFは美味しさについては改良の余地があると示唆された一方、食べやすさについて配慮された食品であることがあらためて示された。

協議会並びに会員企業では、利用者が安心して、美味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」を追求した製品開発を進めていきたいと考えております。

評価項目	サブ		サブ		
	UDF	一般食品	UDF	一般食品	
美味しさ	すべての評価で一般食品の値がわずかに有意に高い		すべての評価で一般食品の値がわずかに有意に高い		
つぶしやすさ	1.36 *	-1.54	1.67 *	-0.79	
まとまりやすさ	0.45 *	-1.38	0.38 *	-0.68	
飲み込みやすさ	0.33 *	-1.38	0.63 *	-0.88	
残留感	-0.28 *	-1.43	0.38 *	-0.95	
物性 ($\times 10^3 \text{N/cm}^2$)	かたさ	28.6 *	155.423	24.2 *	61.15

UDFは一般食品に比べ有意に食べやすく、物性値のかたさが低い。

発表スライド抜粋①

評価項目	UDF	一般食品
美味しさ	0	17
食べやすさ	11	1

発表スライド抜粋②

【会議、催事等の予定】

12月14日（木）第3回業務用WG（本会会議室）

【UDF商品登録状況（1,931品目・10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	3	12	0	87	102
冷凍食品	283	235	654	28	0	1,200
常温食品	141	156	210	121	1	629
合計	424	394	876	149	88	1,931

【会員の異動（10月）】

新規加入会員1社：大日本印刷(株)
計72社（10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/>