

第33回日本静脈経腸栄養学会 学術集会出展レポート

協議会では、昨年に引き続き第33回日本静脈経腸栄養学会学術集会に出展いたしました。

会期：平成30年2月22日（木）～23日（金）

会場：パシフィコ横浜展示ホール

本学会は、近年の臨床栄養管理の重要性の増大や、それに伴うNST（ニュートリション・サポート・チーム＝栄養管理を多職種で連携し実施・支援するチーム医療）の普及などから急成長中の学会で、会員数は2万名を超える世界でも最大規模の学会です。学会員の職種は、医師、歯科医師をはじめ、看護師、栄養士・管理栄養士、STなどのリハビリ職といったコメディカル職種が中心となります。

本学会は「静脈栄養」と「経腸栄養」の分野を合わせてその名称としていますが、これらはそれぞれ栄養管理の方法を示していますが、前者は栄養輸液を静脈から投与する方法ですが、後者は腸管の機能を使って栄養を補給する方法です。これらの名称から一見食事とは関連が薄いように思われますが、この経腸栄養は「経口法」「経管栄養法」を指しており、我々の分野としてはこの「経口法」において深く関連しています。

経口法ですのまさに口から摂取（食事）するということです（経管栄養法には鼻からチューブを用いて栄養を投与する経鼻法や胃ろうなどを指します）。といってもやはり流動食の利用が主体ですが、ミキサー食やムース食、ゼリー食なども利用されます。我々のUDFで言えば、「舌でつぶせる」「かまなくてよい」がこれにあたります。近年の本学会では口から食べることについてもテーマとして取り上げられる機会が多いことから、本協議会の会員企業も多く出展しています。今回の企業展示は計65社ありましたが、このうち19社が会員企業でした。

このような中、本協議会の活動としても本学会で企業展示を行い、会員企業とともにUDFを積極的にお知らせいたしました。

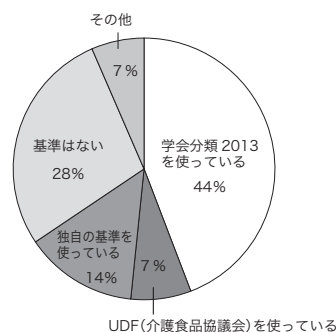
今回の出展内容は、UDFパンフレット類の配布や会員企業が提供した製品のサンプリングの他、とろみ調整食品についてのアンケート調査も行いました。

アンケートの結果を一部ご紹介します。

- とろみ調整食品を使用する際、または利用者へ説明する際に使用している基準について
学会分類44%、UDF 7%、独自の基準14%、基

準はない28%、その他7%。

回答者は主に看護師でしたが、学会分類（とろみの3段階）の利用が多い結果でした。ただ、特に決まった基準の利用がない回答も目立ちます。協議会では、これらの結果を参考に一層ユニバーサルデザインフードの普及を進めてまいります。



とろみ調整食品を使用する際、または利用者へ説明する際に使用している基準について

【会議、催事等の予定】

- 6月7日（木）第1回容器包装研究会（本会会議室）
- 6月11日（月）平成29年度監査会（本会会議室）
- 6月13日（水）第1回技術委員会（オリンピックイン神田会議室）
- 6月14日（木）第1回業務用WG（本会会議室）
- 6月22日（金）～23日（土）第19回日本言語聴覚学会（富山市）

【UDF 商品登録状況（2,018品目・4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	3	12	0	89	104
冷凍食品	302	245	695	30	0	1,272
常温食品	154	153	213	121	1	642
合計	456	401	920	151	90	2,018

【会員の異動（4月）】

計76社（4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/