

第25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、今号で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実践女子大学との共同研究事業においてまとめた成果となります。演者は同学准教授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Ⅱ

【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（中川ら2017）ではユニバーサルデザインフード（UDF）と一般食品の美味しさと食べやすさについて官能評価を行い、両者を比較した。今回は試料を変えて同様の比較を行ったので報告する。

【方法】試料は切干大根、たこ焼き、厚焼きたまご、ミートボール、かまぼこ、焼肉の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」「おいしさ」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】官能評価によって一般食品とUDFを比較すると、食べやすさに関する項目では、UDFは高い傾向にあり、ことにかまぼこ、焼肉では顕著であった。切干大根、たこ焼き、厚焼きたまご、ミートボールにおいて食べやすさには明確な差が認められなかったが、各試料の特徴を概観すると、UDFは具材や調理法に工夫が見られた。これらの結果を総合的に見ると、UDFは食べやすさに配慮された

食品であることがあらためて示された。

本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。

結果 かまぼこ				
評価項目	UDF		一般食品	
	①	②	①	②
美味しさ	UDFの方が有意に高い		一般の方が有意に高い	
食べやすさ	UDFの方が有意に高い		一般の方が有意に高い	
物性	かたさ (+10%/mm)	52.8±1.2	51.0±1.2	133.2±4.5
			176.2±17.0	

官能評価結果		
UDF及び一般食品間で有意な高値を示した数		
評価項目	UDF	一般食品
美味しさ	0	11
食べやすさ	8	0

※全項目数：美味しさ30、食べやすさ30

まとめ

- 美味しさでは一般食品で有意に高い値を示すものが多かった。
- 食べやすさに関する項目ではUDFが有意に高いものがあり、それ以外にも調理面での工夫がみられた。

発表スライド抜粋1

発表スライド抜粋2

【会議、催事等の予定】

12月4日（水）第5回技術委員会（ニッテン神田ビルセミナールーム）

12月5日（木）第5回普及委員会（本会会議室）

12月10日（火）第22回新宿食支援研究会 WG（ふれあい歯科ごとう）

【UDF 商品登録状況（2,007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	8	12	0	95	115
冷凍食品	300	262	675	19	0	1,256
常温食品	172	139	194	130	1	636
合計	472	409	881	149	96	2,007

【会員の異動（10月）】

計82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

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