

UDF 拡張規格 (2020) ガイドラインがスタート

昨年の本コーナー（令和元（2019）年，Vol. 98，No. 5，P. 85）で「夢のUDF？」のタイトルをつけてご紹介しておりましたが，本会ではついに新しいUDFのガイドラインを11月1日より適用いたしました。

この「UDF 拡張規格」については，そもそも平成15（2003）年のUDF自主規格第1版策定中の頃より“アイスクリーム”に対するUDFとしての取り扱いが懸案となっていたことに端を発しております。以降，平成23（2011）年より本会技術委員会において，あらためて「アイスクリームのように温度（体温）によって物性が変化する食品の測定方法」が議案になり，既存規格内でUDFマーク取得が難しいものであっても，明らかに摂食しやすくなるような工夫がなされている商品ならば，UDFとして定義できる可能性があるとして検討を再開しました。

その後も，食べやすさに配慮した“おかき”や“冷凍ムース”，“ふりかけ”を対象に，複数の専門家への相談も行いつつ，平成28（2016）年からは本件を専門に取り扱うためのワーキンググループを同委員会内に設置し審議を本格化させました。ここでは，消費者や会員に対して必要な調査を行うなど審議を重ねて参りましたが，この度，このような経緯を経て本ガイドラインの完成を見るに至りました。

本ガイドラインの趣旨は，対象とする製品について，現行のUDF試験方法に沿った物性測定値では従来の自主規格に適合しないものの，一般食品に比して食べる力が弱まった方であっても食べやすい食品として開発されたものに対してUDFマーク表示の対象範囲を拡張することにあります。これにより，利用者の食品に対する選択肢を広げ，UDFの利用価値を一層高めることを目的といたしました。

対象となる食品の一例としては，アイスクリームやチョコレート，キャラメル，せんべいなど温度（体温）や水分を加えることで従来のUDFの4区分（「容易にかめる」「歯ぐきでつぶせる」「舌でつぶせる」「かまなくてよい」）と同程度の食べやすさが確認できる食品に適用いたします。

また，UDFマークの表示については，従来の4区分の表示とは異なり，UDFロゴマークに近接して当該製品の特徴説明や注意事項を表示することを基本としています。

今後，本規格が多く活用されることで，食べる楽しみを一層ご提供できることとなれば幸いです。

<表示例>



*室温でもとけないアイス(氷菓子)です

* 冷凍（-5℃）状態で、「容易にかめる」に相当するかたさです。
* 品温の変化に伴って，かたさが変化する食品です。

【UDF 商品登録状況（2,023品目・10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	11	4	0	95	110
冷凍食品	286	258	697	20	0	1,261
常温食品	182	122	201	146	1	652
合計	468	391	902	166	96	2,023

【会員の異動（10月）】

計87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/>