

学会誌掲載論文が「奨励論文賞」を受賞！

本会では、先日パシフィコ横浜ノースにて開催された、第29回日本摂食嚥下リハビリテーション学会学術大会（9月2日（土）～3日（日））に出展し、資料配布や製品サンプリング、アンケートなど、ユニバーサルデザインフードの啓発を行ってまいりました。今回はコロナが5類となって以降初の開催とあって、現地参加者は5,500名（主催者発表）と大変盛況でした（前回3,000名）。

この中、初日に同学会学術大会会員報告会が開催されましたが、この席上にて本会の共同研究事業として、実践女子大学准教授中川裕子先生にご執筆いただき、同学会誌に掲載された原著論文「ユニバーサルデザインフードの官能評価と力学的特性による有用性の検証—主食について」が、2022年度の「奨励論文賞」を受賞しました（日本摂食嚥下リハビリテーション学会雑誌 第26巻第2号、2022）。なお、本論文は日本女子大学名誉教授 大越ひろ先生にご監修をいただいております。

今回発表された同年度分の受賞は、優秀論文2編の他、奨励論文はこの1編のみでした。中川先生ならびに大越先生に感謝申し上げるとともに、本共同研究事業を進めていただいた技術委員会共同研究WG（旧）の各位にお礼を申し上げます。

なお、本論文の内容は、前回第28回の同学会学術大会にて一般演題として論文と同じ演題にて研究の概要を発表しております。演者はもちろん中川先生におつとめいただきました。参考まで、以下に要旨を掲載します。

【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。市販介護食品のユニバーサルデザインフード（以下UDF）について官能評価と物性測定を行い、一般品（手作りまたは市販品）と比較した。

【方法】 試料は、摂取頻度の高い「主食」のお粥とパンとし、各々UDF 4種、一般品（手作りまたは市販品）3種の計7種を用いた。官能評価は、食品開発および介護食の開発に携わっている成人健常者46名を対象として、「食べやすさ」、「美味しさ」に纏わる項目各6項目について評価した。物性測定は、テクスチャー特性のかたさ、凝集性、付着性について調べた。お粥については、調製直後と60分後の2回官能評価を実施し、物性測定も20℃と45℃で行うことで経時変化を検討した。

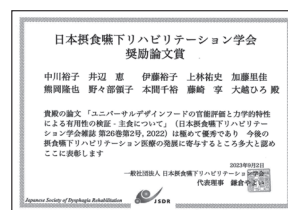
【結果】 お粥については、UDFが一般品（鍋調製

および市販品）よりも食べやすさに関する評価は高く、美味しさに関する項目では一般品（鍋調製および炊飯器調製）がUDFよりも評価が高かった。また、UDFは経時変化によるテクスチャーの変化が小さいことが明らかとなった。パンについても、UDFは食べやすさの評価では一般品（市販品）よりも高い評価であった一方、美味しさの評価は一般品（市販品）よりも低い傾向であった。総じて、UDFは食べやすく工夫されている点がみられ、安心して食べられる食品であることが示された。

本会ではこの実績を励みに今後もさらにUDFに関する研究を行い、ご利用の皆様安心して、美味しく食べていただけるUDFを提供してまいります。



授賞式の様子（前列左は中川先生）



奨励論文賞賞状

【会議、催事等の予定】

- 11月1日（水）第3回業務用WG
- 11月15日（水）第3回容器包装研究会
- 11月22日（水）共同研究実査（愛知学院大学）

【UDF商品登録状況（2,238品目・9月末現在）】

	区分1	区分2	区分3	区分4	とろみ調整	拡張	合計
乾燥食品	0	14	8	7	77	4	110
冷凍食品	334	273	782	30	0	0	1,419
常温食品	251	54	237	165	2	0	709
合計	585	341	1,027	202	79	4	2,238

【会員の異動（9月）】

計94社（9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/>