

## 「フードスタディでUDFを知る 試食会」開催

本会では、12月7日（木）、ホテルメトロポリタンエドモントにおいて、会員向けの勉強会として「フードスタディでUDFを知る試食会」を開催しました。今回は「第2回フードスタディ勉強会」として、ちょうど1年前に開催して以来となりました。

今回の趣旨は、フードスタディの手法を用いてUDFの製品の試食を行うことで、UDFをより深く理解し、製品のレベルアップに役立てることを目的といたしました。これまで2回のフードスタディとの違いということでは、とにかくフードスタディ手法を体験・体感というところから、今回は、UDF製品を同手法で試食することで、新たな開発ヒントや気づきを得るというところに視点を置くこととしました。

当日は、今回も愛知学院大学の牧野准教授（当時、現在は教授）にご指導をいただきながら実施しました。試食品は合計17品とし、UDFサンプルはうち16品、うち1品を常食として、主食、主菜、副菜、デザート各ジャンルを試食しました。また、これらの製品名等の情報は、参加者にはすべてブラインドとし、すべての試食が終了後、UDF区分の情報のみを開示しました。

評価の結果ですが、「製品そのまま」の状態での試食評価に対し、大きさ（一口量やスライスなどの形状）の調整、モイスチャー（水分（とろみ水）、油分（マヨネーズ））の添加を行うことで、多くのUDF製品で、当該UDF区分がより食べやすい（飲み込みやすい）方向に変化する傾向となりました。これは「手元調整」という手法の考え方であ

り、既製品の形状などを手元で調節することで、個々人にとって食べやすい状態を作り出すための手法となります。UDFは「容易にかめる」から「かまなくてよい」までの4区分がありますが、この4区分が万人の食べやすさにフィットするということではない点をこの手法で補っていくという発想です。言うなれば、オーダーメイドの食事を手元調整で作ってしまうというイメージです。

一方、手元調整を加えずに行った「製品そのまま」の試食では、実際のUDF区分よりもかたい方向へ評価する傾向がみられました。これは、試食品の提供にかかる時間や、食事に要する時間によって品温が冷めてしまったことも要因として考えられそうです。このような場合での物性の評価も開発のポイントとなりそうです。

本会では、今後もこのような活動を通じて会員各社とも研鑽を積んで参ります。

### 【会議、催事等の予定】

- 3月5日（火） 第7回普及委員会
- 3月14日（木） 第7回技術委員会
- 3月21日（木） 第5回容器包装研究会
- 3月26日（火） 第5回業務用WG

### 【UDF商品登録状況（2,268品目・1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	9	7	77	4	111
冷凍食品	346	278	788	30	0	0	1,442
常温食品	255	53	240	165	2	0	715
合計	601	345	1,037	202	79	4	2,268

### 【会員の異動（1月）】

新規加入会員1社：(株)オリエンタルペーカリー  
計96社（1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/>



フードスタディでUDFを知る試食会の様子