

第2回フードスタディでUDFを知る 試食会開催レポート

さて、本会では昨年12月12日（木）、愛知学院大学健康科学部 牧野日和教授を講師に迎え「第2回フードスタディでUDFを知る試食会」を開催しました。本件の企画運営は、本会技術委員会のスキルアップワーキンググループメンバーが担当いたしました。本試食会の趣旨は、フードスタディの手法を用いてUDF製品の試食を行い、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としております。

会場は今回もホテルメトロポリタンエドモントにて行いましたが、会員企業から60名にご参加いただきました。参加者は主に製品開発、研究、マーケティング、品管などからで、およそ8割弱をこれら職種が占めました。

「フードスタディ」とは、実際に食品を試食しながら、それら食品が食べる機能に合った物性かどうかを確認する評価方法の一種です。通常の官能評価は周囲の影響を受けないように行うことが基本ですが、これとは逆にフードスタディは参加者同士が対話しながら評価を行います。すなわち意見を言い合ってその対象の認識を共有していくことがフードスタディの大きな特徴です。

今回の開催では、前回の課題となっていた区分1「容易にかめる」と区分2「歯ぐきでつぶせる」の咀嚼回数の基準値見直しが行われ、新しい評価基準での実施としましたが、前回とは試料が異なるものの、結果として全体的に咀嚼回数と区分の関係がより一致する傾向が見られました。

また、試食では「手元調整」の手法も取り入れました。試料の大きさや厚さをスプーン等で調節したり、とろみ水（モイスチャー）を追加したりすることで、全体的に食べやすさのレベルが下がる（食べやすくなる）ことも確認できました。試料の中には、物性値的には区分2「歯ぐきでつぶせる」のものを、区分3「舌でつぶせる」（より柔らかい、食べやすい）と評価する人が多いものもあり、形状や食べ方などにより異なってくる官能評価と、機器にて測定する物性値との相関の難しさもあらためて認識することができました。

試食会直後に採取した参加者アンケートの結果では、今回の試食会が有意義であったとする感想が多く、総じて各社担当者にとってよい機会を提供でき

たとえております。

講師の牧野先生はもとより、試食用のUDF製品をご提供いただいた各社にもこの場をお借りしてお礼を申し上げます。

本会では、このような機会を通じて会員企業におけるUDFへの認識を深め、一層の研鑽を積んで参る所存です。



開催の様子

【会議、催事等の予定】

3月4日（火）第8回技術委員会

3月18日（火）第5回容器包装研究会

3月26日（水）APEC Conference on Policies and Technologies to Promote Healthy Aging with Healthy Diet

【UDF商品登録状況（2,123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	7	1	60	9	91
冷凍食品	321	241	780	36	0	0	1,378
常温食品	237	40	224	151	2	0	654
合計	558	295	1,011	188	62	9	2,123

【会員の異動（1月）】

計99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/>