

医農連携交流セミナー

日時：平成24年12月17日（月）18時30分～

場所：医学部附属病院地下 カンファレンスルーム

香川大学 農学部

生物資源食糧化学科 食糧生命科学

教授 合谷 祥一 先生

一話 題一

「高齢者食（咀嚼嚥下困難者用食品）の理解のために」—食品物性の基礎と実際—

嚥下や咀嚼が困難な方のための食品は、一般に柔らかく、また液状のものはとろみがつけられている。普通の方には食品の硬さ、軟らかさなどは、食品のおいしさの要因の一つ（食感）であるが、嚥下や咀嚼が困難な方にとっては、食べることに自身に対する重要な性質である。

一般的な市販介護食品として、「ユニバーサルデザインフード」が知られており、区分1（容易にかめる）から区分4（かまなくても良い）まで分けられている。これは食品の硬さや粘度（流れにくさ）を基準としており、区分2（歯茎でつぶせる）は硬さ上限値 5000N/m^2 、区分4（かまなくてもよい）は流動食のようなもので硬さ上限値 500N/m^2 、粘度（流れにくさ）下限値 $1500\text{mPa}\cdot\text{s}$ と決められ、それに合わせて作られている。簡単に言えば、区分4の食品の硬さは区分2の食品の $1/10$ である。

本講演では、まず食品の物性が食品のおいしさに及ぼす影響について解説し、次に、食事が不自由な高齢者が食事に対してどのように感じているか、演者が三木町で行ったアンケートについて紹介する。さらに、食品の硬さや粘度測定の実際について、事例を含めて解説する。

