

T O P I C S

県産野菜の高齢者用ソフト食への利用 ー県産野菜のユニバーサル化を目指してー

化学食品部 武 春美(たけ はるみ)

take@irii.jp

専門：食品化学、食品加工

一言：特別な日のソフト食に県産野菜は
如何でしょうか。



県内企業における噛むこと・飲み込むことの難しい人向けのソフト食の製造は、食品の形状を変化させた「刻み」や「ペースト」等が中心です。このような加工法は、見た目が悪く、衛生管理が難しいため、見た目が健常者の食べる食品と変わらないソフト食の加工技術が求められています。

工業試験場では、県産ブランド野菜を用いて、ソフト食製造技術の開発に取り組みました。ここでは、加賀れんこんの検討結果をご紹介します。従来のソフト食は、刻み(図1(A))やペースト(図1(B))のようにれんこんの形状を留めていないのに対し、工業試験場の開発品(図1(C))は、崩れや溶解など形状の変化が見られません。また、ユ

ニバーサルデザインフードの自主規格に従い硬さを評価した結果、開発品は $5 \times 10^4 \text{ N/m}^2$ 以下の値が得られた(図2)ことから、ソフト化調理品が、自主規格の嚥下困難用に該当する区分2(歯ぐきでつぶせる)に相当することを確認しました。

工業試験場では、加賀れんこんに限らず、いくつかの地域食材のソフト化を検討しています。ソフト食として利用したい食材がありましたら、ご相談ください。



(A) 刻み (B) ペースト (C) 開発品

図1 加賀れんこんのソフト食タイプ

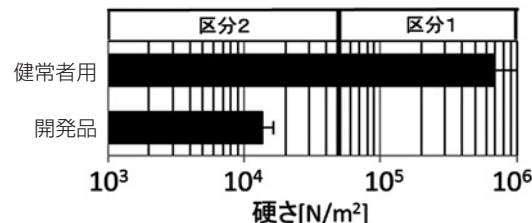


図2 加賀れんこんの硬さ評価