

1 第63回日本食品科学工学会大会

日時：平成28年8月25～27日

場所：名城大学 天白キャンパス



学会会場（名城大学）

- 公益財団法人日本食品科学工学会（会長 高野克己）の第63回大会にて、広島県立総合技術研究所食品工業技術センターから凍結含浸法に関する最新の研究成果について2題の口頭発表がありました。
- 「凍結含浸法で作成した軟化肉素材の食べやすさ評価」では、従来の物性測定では捉えられなかった「べたつき感」を筋電位測定法で客観的にとらえることができ、軟化した豚ロース肉等の肉素材の食べやすさを的確に評価できることが報告されました。
- 「凍結含浸技術を応用した大型乾燥素材の開発」では、現在主に冷凍食品として流通する凍結含浸食品が、将来湯戻しして食べられることも予感させるものでした。

2 第22回日本摂食嚥下リハビリテーション学会学術大会

日時：平成28年9月23～24日

場所：朱鷺メッセ（新潟コンベンションセンター）

- 一般社団法人日本摂食嚥下リハビリテーション学会（理事長 植田耕一郎）の第22回学術大会にて、凍結含浸法に関する最新の臨床評価研究や取組成果の口頭発表がありました。
- 「凍結含浸法で作製した形状保持軟化介護食の繊維感の評価」（演者 青葉福祉会特別養護老人ホーム松寿園 梅垣佳津枝 管理栄養士）や「凍結含浸法で作製した軟化肉団子の食べやすさ評価」（演者 広島県立総合技術研究所食品工業技術センター 柴田賢哉 副部長）の報告からは、従来の物性測定機では捉えきれない凍結含浸食品の食べやすさ評価が進むと感じられました。
- また、「嚥下障害患者を対象とした凍結含浸法を用いた介護食の安全性及び嗜好に関する研究」（演者 聖隷病院 大塚純子 管理栄養士）では、浜松市リハビリテーション病院（病院長 藤島一郎）での臨床評価及びQOL調査の結果から、凍結含浸法を用いた介護食について、安全性に問題なく、現状の嚥下移行食と比べて、飲みこみややすさなどから食事の際の身体的負担を軽減し、摂食量を増加させ栄養状態の改善につながるなどの期待とともに、食事の楽しさ等の心の満足度を向上させる可能性が報告されました。
- 臨床結果とともに、凍結含浸食を作製する手順や、食事の提供方法、味つけ調理仕方などについても、多くの質問がありました。凍結含浸食に対する強い関心が伺えました。

3 お知らせ

凍結含浸法や凍結含浸法を利用した介護食が、さまざまな書籍で紹介されるようになっていきます。

- スキルアップ家庭科 2016 家庭科資料と食品成分表
（平成28年度用高等学校家庭科用副教材，大修館書店）
- 新スタンダード栄養・食物シリーズ7 食品加工貯蔵学
（本間清一・村田容常編 平成28年3月17日発行，東京化学同人）
- しゅみ図解 食品加工が一番わかる
（監修 永井毅 平成27年8月26日発売，技術評論社）
- 摂食嚥下障害の患者さんと家族のために 改訂版 第2巻 嚥下食編
（著者 西尾正輝 平成27年3月31日改訂版第1刷発行，インテルナ出版）