

H29.5.26 ワークショップ事務局

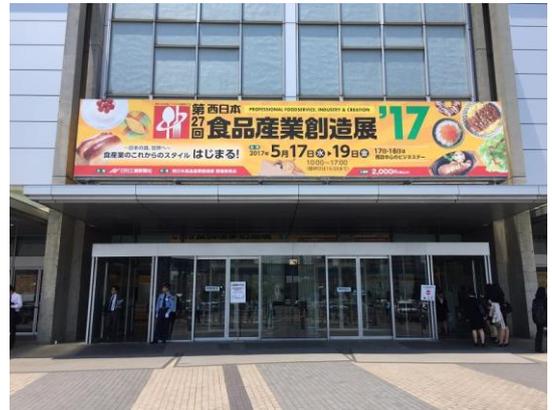
## 1 第27回 西日本食品産業創造展について

日時：平成29年5月17（水）～19日（金）

場所：マリンメッセ福岡

来場者：21,033名（前年20,239名）

- 日刊工業新聞社主催のこの展示会には、食品加工機械、厨房機器関連企業、さらにはアジア各国から多くの企業・団体が出展し、併催される多数のセミナーを通じて、新たな食の提案が行われました。
- 広島発の「凍結含浸」について、認知度を高める情報提供の機会と位置付けて、平成25年度から連続してワークショップ活動を実施してきました。本年度は、西日本機能性食品開発研究会実行委員会が主催するセミナーで、講演を行いました。



会場：マリンメッセ福岡

### 【セミナー講演】

日時：平成29年5月19日（金）13:45～14:15（2F セミナー会場C）

演題：臨床評価で分かった広島発“凍結含浸法”の有用性

講師：広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター  
食品加工研究部 柴田賢哉副部長

参加者：食品企業、病院関係者、大学関係者等 35名

- 凍結含浸法ってどんな技術？食材を見ただ目そのままに柔らかくできる食品加工技術で、介護食品の製造技術として利用されていることが紹介されました。
- 柔らかければ食べやすい？刻み食やミキサー食から凍結含浸食へ。平成25～27年度に浜松市リハビリテーション病院（藤島一郎院長）で実施された臨床試験の結果が発表されました。20名の患者に対して実施された凍結含浸食の摂食試験では、誤嚥することなく食べられ、摂取栄養素量も増加したことが報告されました。
- またQOL調査では、凍結含浸食は「飲み込みやすく」「食事が楽しい」との結果が得られ、病院や介護施設での食事に安心して導入できる食事であることが報告されました。
- 聴講者からは、「酵素で味は変わらないの？」「骨もやわらかくなる？」「どんな装置が必要なの？」など、多くの質問がありました。「病院や介護施設の厨房でも調理できるのか！」と言った驚きの声も寄せられました。



セミナー会場の様子（聴講者35名）

## 2 総括

セミナーでは予定時間を超えるほどの質問がありました。凍結含浸食品を必要とされる方々のもとに一日も早く届くよう、これからもワークショップ活動を継続していく必要性を感じました。

## 3 今後の活動予定（セミナー）

H29年7月 平成29年度第1回給食施設研修会（広島県西部東保健所主催、東広島市）

H30年1月 食品・バイオセミナー（京都府中小企業技術センター主催、京都府）