

肉，魚介類の介護食調理を容易にする 凍結含浸用調味料の開発

～やわらか食事メニューが充実！～

連携機関 | (有)クリスターコーポレーション

研究期間 | 平成22-23年度[県費研究]



研究開発のきっかけ

- ◆ 病院や介護施設の厨房で、いろいろな食材を手間なく確実にやわらかくできるように、食材ごとに異なる凍結含浸技術の「秘訣」を1つにまとめよう、という発想から生まれた商品です。

研究成果の概要

- ◆ 凍結含浸技術は、食材を「形はそのまま、口の中で溶けるようにやわらかくできる」技術です。
- ◆ この技術を病院や介護施設※で手軽に利用できるよう、(有)クリスターコーポレーションと共同で酵素剤を含んだ肉，魚介類用の専用調味料を開発しました。
- ◆ 野菜用の「ベジとろん」に続き、肉，魚介類用として「ミーとろん」が商品化されました。
- ◆ 「ミーとろん」は肉，魚介類の他、シイタケなどもやわらかくすることができます。



「ミーとろん」（水に溶けやすい粉末タイプ）

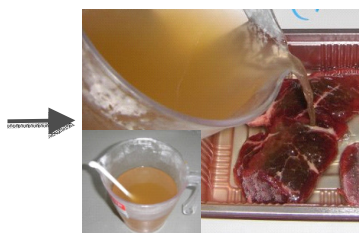


形はそのまま！
ハシで簡単に
ほぐせます！

加熱調理



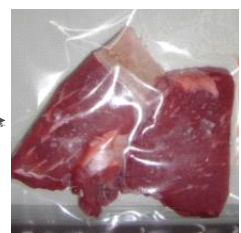
解凍・カット



ミーとろん液に浸漬



真空パック



パック後、冷蔵保存

「ミーとろん」使用例

研究成果の活用状況

- ◆ 「ミーとろん」や「ベジとろん」を利用している特別養護老人ホームでは、食事メニューが充実し、入居者の満足度が向上したほか、調理コストの削減にも成功しています。
- ◆ 「ミーとろん」，「ベジとろん」を紹介するセミナーの開催などを通じて、介護食の質向上への期待が高まっています。

問い合わせ先 | 食品工業技術センター 技術支援部 | TEL 082-251-7433