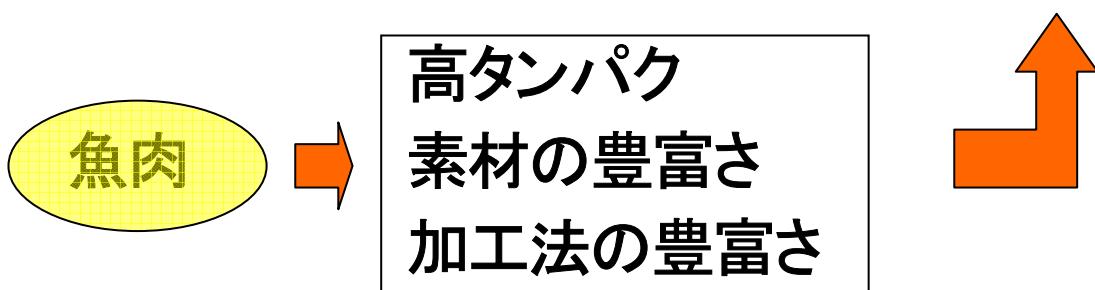


魚肉を用いた高齢者向け食品の開発

平成 14 年 10 月 1 日現在の全国の 75 歳以上の高齢者人口は 1,004 万人
うち咀嚼・嚥下(噛み碎き・飲み込み)機能が低下した高齢者はおよそ 603 万人

高齢者に多い咀嚼・嚥下困難者向け食品の栄養機能改善や食材バリエーションの拡大は、食生活の QOL(Quality Of Life)確保に重要課題



研究計画

(1) 調理・加工に伴う魚肉物性および呈味性変化の研究

①高齢者向け魚肉素材の探索【宮城県産業技術総合センター】

「柔らかな」魚肉練り製品を得る原料魚を探索

⇒ 目標: 製品の硬さ $5 \times 10^4 \text{ N/m}^2$ 以下

②高齢者向け魚肉加工・呈味性付与の開発検討【宮城県水産加工研究所】

種々の加工操作による食品物性制御と調味による良好な呈味性の両立

(2) 試作品実用性評価と商品化検討

①試作品実用性評価

喫食時の安全性評価【東北大学大学院医学研究科、聖隸三方原病院】

⇒ 嚥下内視鏡検査、嚥下造影検査、生化学的検査、口腔衛生評価

喫食時の快適性評価【東北大学大学院医学研究科、東北福祉大学】

⇒ 食事時間評価、嗜好的官能評価、光トポグラフィー測定

②商品化検討【(株)西木食品、(株)小田島、日成共益(株)】

上記検討と市場調査に基づき、商品化検討



期待される成果

優れたタンパク質素材である魚肉等をベースに栄養機能や食味に優れた咀嚼・嚥下困難者用食品や高齢者向け食品の開発

咀嚼・嚥下食品市場は平成 17 年度には 130 億円規模 ((株)シードプランニング試算)、早期に食品製造企業へ咀嚼・嚥下食品製造技術を導入し新マーケットへの進出を促すことにより、食品関連産業の振興も期待できる