

食材の形を崩さず、やわらかく 外形が維持された簡便な軟化食材製造方法の開発

高齢者向けの食品には、健常者食の形を変えたキザミ食やミキサー食などの食べやすさに配慮した食材が用いられていますが、見た目が悪く食欲がわからないなどの課題があります。一方、高齢者の健康維持には、多様な食品の摂取が有効で、高齢者に親しみのある地域産物などを献立に取り入れることが、QOLの向上に繋がると期待されています。そこで、高齢者にも親しみの深い石川県産食材を用いて、食材の形を崩さずにやわらかい食材を製造する方法を開発しましたのでご紹介いたします。

☆ 技術の概要

1. 常圧下で酵素及びミネラル成分を含む軟化液を用いて、地域産物（加賀れんこん）の軟化食材を製造する方法です（図1）。
2. 専用の設備の導入が必要ないため、小規模施設でも容易に実施できます。また、軟化液に含まれる酵素とミネラル成分は、調味への影響が少なく、健康状態に合わせた味付けをすることができます。
3. 製造した軟化食材は、外形を維持し、食べやすさに配慮した食品の規格「ユニバーサルデザインフード（UDF）」の歯ぐきでつぶせる（UDF2）の基準を満たしています（図2）。



図1. 軟化食材の製造工程

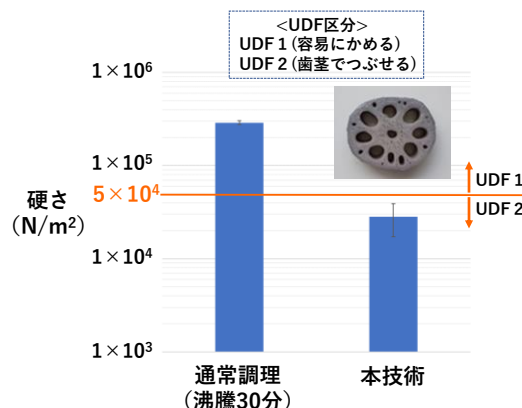


図2. 調理品の硬さの比較

■知的財産 特許 7093088 号「外形が維持された軟質食品素材の製造方法」

（ヤクルト薬品工業株式会社と共同出願）

☆ 活用面での留意点

1. 本技術は、特許取得済みであり、詳細は特許実施利用許諾により提供いたします。
2. 詳細については、石川県工業試験場化学食品部（TEL：076-267-8086）へお問い合わせ下さい。

（石川県工業試験場 化学食品部 武 春美）