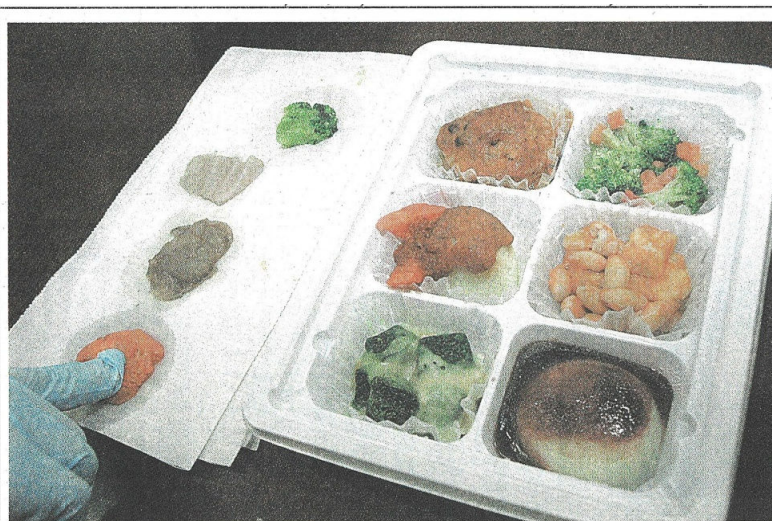




素材の形を残してお年寄りも食べられる軟らかさを実現したフード・リサーチの嚥下食

食材の形そのままに

高齢者向け嚥下食を開発

フード・リサーチ

食材開発研究のフード・リサーチ（高松市）は、ニンジンやブロッコリーなどの野菜を食べやすくした高齢者向けの嚥下食を開発した。素材の形を変えずに、はしで崩せる軟らかさを実現しており、介護食として全国展開を目指す。

従来の嚥下食は、固い繊維を持つ野菜をすりつぶしたり、練り合わせた加工品が中心。そのため、野菜本来の味や香りが失われがちで、食欲が落ちるといった声も少なくなかった。

そこで同社は、二〇〇四年から形を維持したまま食べられる食材の開発に着手。食材ごとに繊維を軟らかくする酵素を注入し、はしやスプーンでつぶせる軟らかさを実現した。

開発した食材はニンジン、ブロッコリー、ダイズ、ナノハナ、ゴボウなど二十種類。一度の食事でもバランスよく栄養を摂取できる。また、同社の管理栄養士が食材を組み合わせ、和食・洋食・中華の献立を提案。軟らかい肉類の開発も

進めている。

則久芳郎社長は「高齢者の食の充実が目的。大手食品メーカーやコンビニ、老人ホームなどに高齢者用の食材として定着させたい」としている。