

# 嚥下・咀嚼機能低下による食事

高齢者の介護および介護予防における食品および調理の提案、  
 さらに介護食への転換

あぜにし かつみ  
**准教授 畦西 克己** (臨床栄養学第2研究室)    
 E-mail katsumi.azenishi@setsunan.ac.jp

**キーワード** 嚥下・咀嚼機能低下 要介護予防 嚥下・咀嚼機能評価  
 介護食 機能性食品

## 研究概要

### 背景

- 嚥下および咀嚼機能が低下すると食品の摂取に偏りが生じ、低栄養状態に陥ります。
- 嚥下および咀嚼機能に応じた食事を摂取することが必要です。
- 嚥下および咀嚼機能の低下を予防することが要介護予防に繋がります。

### 目的

- 嚥下および咀嚼機能評価に基づき、その機能を最大限に活用した介護食を提案します。
- その知見を、新しい介護食の開発に応用します。

### 主な成果

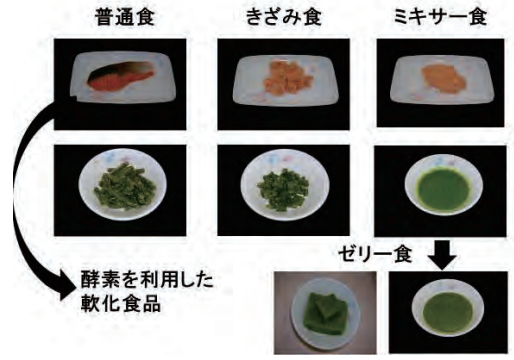
- 市販食品品質改良剤を用いて軟化処理した食肉および魚肉は保水性が増加し、柔らかく、バラつきとパサつきが少なく、噛みやすく、飲み込みやすくなりました。
- 加熱調理方法の比較では、圧力鍋加熱において、食肉ではバラつき、魚肉ではパサつきが大きくなりました。
- 市販ゲル化剤の主原料を明確にし、食材、調味料、温度の影響を考慮することにより、安定した物性と良好な嗜好性であるゼリー食を作製することができました。

## 連携への展望

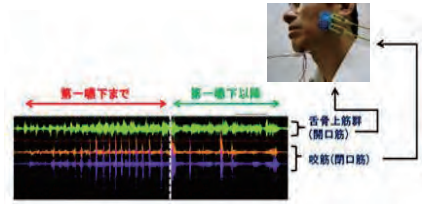
【**食品企業との連携**】食品の機能性や調理技術に関する知見を、新しい介護食の開発につなげたい。

【**地域高齢者への貢献**】在宅訪問栄養食事指導を通じて、地域高齢者の栄養状態を把握し、低栄養の改善および介護予防を実践していきたいと考えています。

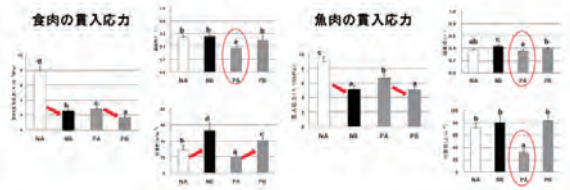
【**地域との連携**】地域の医療機関・施設などと連携し、フレールおよびサルコペニアの改善および予防に関する食の情報を提供していきたいと考えています。



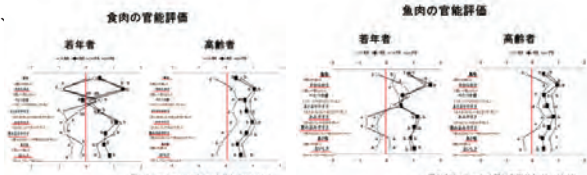
病院および老人介護施設での食形態



咀嚼機能評価 筋電位測定



買入試験およびテクスチャー測定結果



若年者および高齢者の官能評価結果



## アピールポイント

日本摂食嚥下リハビリテーション学会認定士、日本咀嚼学会健康咀嚼指導士、  
 静脈経腸栄養 (TNT-D) 管理栄養士の資格を活かし、介護食の開発や地域在住  
 高齢者の栄養改善に努めていきたいと考えています。