

嚥下機能低下におけるゼリー食の活用

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 嚥下機能低下 市販ゲル化剤 嚥下調整食
 介護食 機能性食品



研究概要

背景

- 嚥下機能が低下すると食事摂取量が減少し、低栄養に陥り、誤嚥性肺炎を引き起こす。
- 嚥下機能に応じた食事を摂取することが必要である。
- ミキサー食は見た目、食感、味などが悪く、食欲が減退する。
- セリー食に用いられている市販ゲル化剤は成分が不明である。
- ゼリー食は冷たい料理が多く、温かい料理として提供しにくい。

目的

- ゼリー食に用いられている市販ゲル化剤を明確にした。
- 市販ゲル化剤の加温温度の影響について明確にした。
- その知見を、新しい介護食の開発に応用する。

主な成果

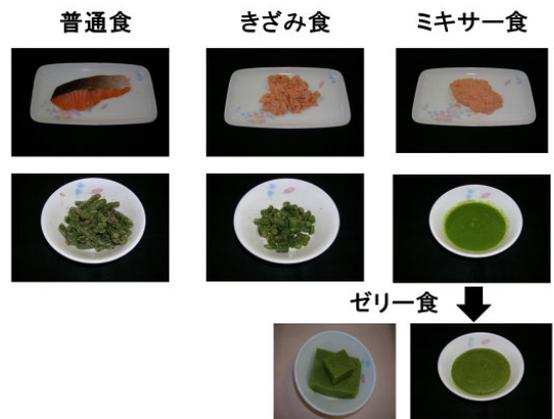
- 市販ゲル化剤の成分は、キサンタンガムにローカストビーンガムを混合したものとネイティブ型ジェランガムに大別することができた。
- 市販ゲル化剤の主原料を明確にし、食材、調味料、温度の影響を考慮することにより、安定した物性と良好な嗜好性であるゼリー食を作製することができた。

連携への展望

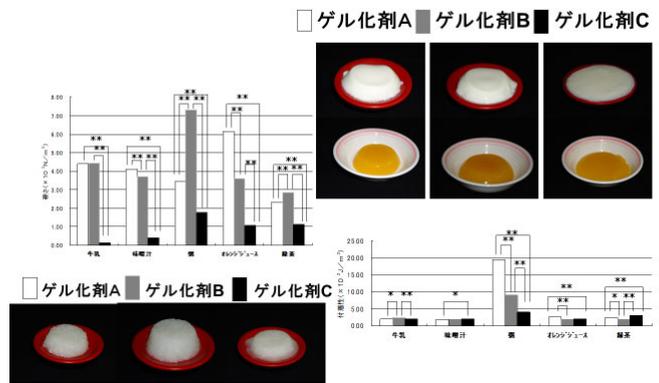
【食品企業との連携】 食品の機能性や調理技術に関する知見を、新しい介護食の開発につなげたい。

【地域高齢者への貢献】 地域高齢者の栄養食事指導を通じて、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。

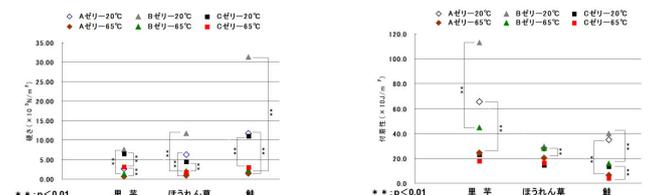
【地域との連携】 地域の医療機関・施設などと連携し、フレールおよびサルコペニアの改善および予防に関する食の情報を提供していきたい。



病院および老人介護施設での食形態



市販ゲル化剤を用いた各食品におけるテクスチャー特性



各食品における温度によるテクスチャー特性 (硬さおよび付着性) の比較



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、在宅訪問管理栄養士、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宅高齢者の栄養改善に努めていきたい。