

# 高齢者参加型による食品開発

- ユニバーサルデザインフード開発研究 (H20~21) -

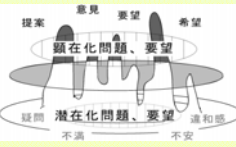
愛媛県産業技術研究所 技術開発部 主任研究員 藤田 雅彦

現在の嚥下食、介護食は高齢者から「食べたくない」、「食欲が低下する」等の意見があり、問題視されています。このことから、咀嚼、嚥下機能が低下した高齢者のQOL (Quality Of Life)向上を目的にした「食べなくなる高齢者向け食品」の開発を行いました。

嚥下食、介護食の現状



## 高齢者のQOL向上を目的にした高齢者向け食品開発



- ・焼き魚をそのままの形で食べたい (加齢に伴い咀嚼、嚥下機能に障害をもつ85歳の男性)
- ・若い頃と同じように焼き魚を食べたい (総入れ歯の83歳の女性)

### 高齢者を対象にした食に関するニーズ調査



通常のアジの開き



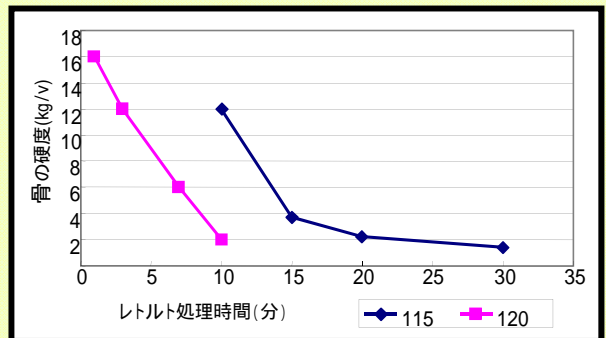
高温高压殺菌装置によるレトルト処理



レトルト処理したアジの開き

項目	通常のアジの開き	レトルト処理したアジの開き
水分(g/100g)	75.2	72.4
たんぱく質(%)	15.1	15.8
脂質(%)	3.2	3.6
灰分(%)	1.1	4.4
Ca (mg/100g)	11	320
EPA(%)	280	240
DHA(%)	740	550

成分分析



骨の硬度変化

### 高齢者ニーズに対応した焼き魚の開発



- ・骨ごと食べることで骨粗しょう症予防に繋がる (元栄養士の75歳の女性)
- ・皮、身、骨とも入れ歯を気にせず食べることが可能 (総入れ歯の83歳の女性)

### 高齢者を対象にしたモニタリング調査

高齢者参加型により、QOL向上を目的にした焼き魚を試作しました。

(協力研究先 (財)水産総合研究センター、 聖カタリナ大学、なかやま幸梅園)