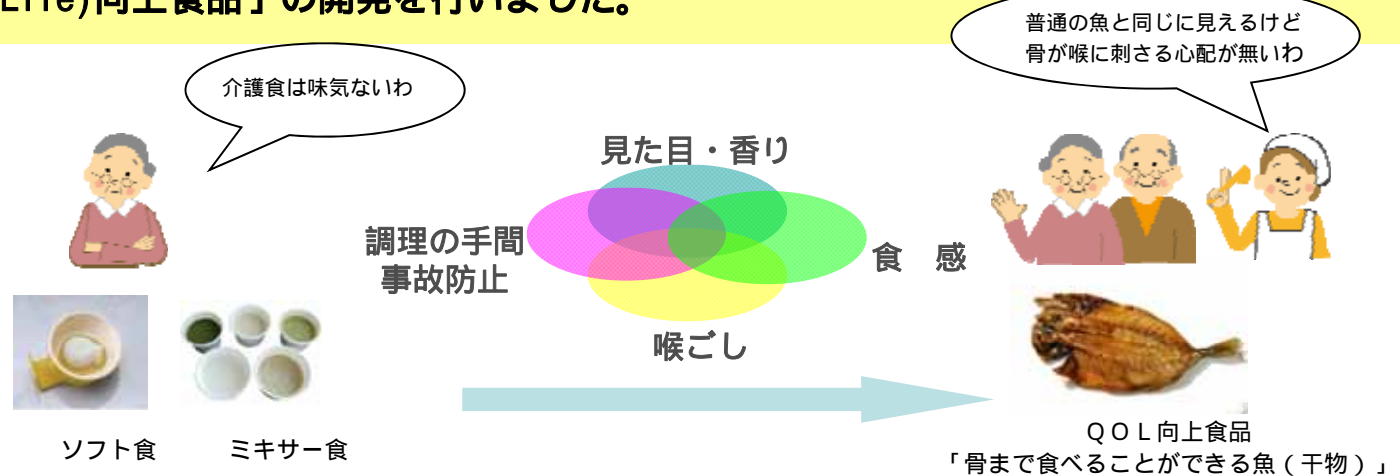


骨まで食べることができる魚（干物）を開発

- 高齢者、障害者参加型によるQOL向上食品開発研究（H21） -

愛媛県産業技術研究所 技術開発部 主任研究員 藤田雅彦
食品産業技術センター 主任研究員 喜安宏能

咀嚼機能、嚥下機能等が低下した方の食事（嚥下食、介護食）は、「美味しそうではない」、「食欲が低下する」等の意見があります。このことから、本研究では、高齢者施設等からの要望の高い焼き魚を対象に「食べたくなるQOL (Quality Of Life) 向上食品」の開発を行いました。

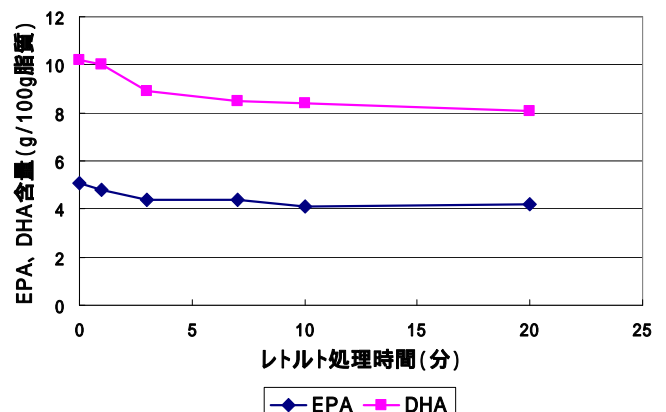


本研究開発により、「骨まで食べることができる魚（干物）」の開発が実現し、次のような成果を得ることができました。

- 1) 高齢者（20名）、障害者（20名）、施設スタッフ（介護士、調理師、栄養士120名）の参加型で開発しました。
- 2) 高温高圧処理による魚骨軟化、魚形状保持、魚身水分保持等の各種条件を見出すことができました。
- 3) 通常の干物と比較試験を行った結果、カルシウムが約30倍向上し、使用塩分が約50%削減していることが分かりました。



項目	処理前	処理後
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



可食部のカルシウムは30倍

EPA、DHAは80%保持

本研究は産学官連携共同研究事業により実施しました。共同研究先：(株)キシモト、聖カタリナ大学