

高アミロース米粉を利用した嚥下食 ミキサー不要の粥ゼリー

成果の特徴

- 通常の米よりもアミロースが2倍多い高アミロース米の米粉を使うことで、ミキサーを使わず簡単に米粉から粥ゼリーを調理できます。
- 調理した粥ゼリーは嚥下食に適する物性を示します。

成果の内容

従来の粥ゼリー（嚥下食主食）

ご飯；粒があり不均一でべたつく

- ①粥を炊く
- ②粘りを抑えるための酵素を添加する
- ③ミキサーにかける
- ④裏ごしする
- ⑤ゲル化剤を加えて固める

高アミロース米粉の粥ゼリー

高アミロース米粉；粒がなく均一でべたつかない

- ①米粉に水を加える
- ②混ぜながら加熱して糊状にする
- ③冷やして固める



調理した粥ゼリーの物性は「かまなくてよい（UDF）」「嚥下調整食2-1,2-2（学会分類2013）」に相当します。

成果の活用

病院・大学・民間企業と「米粉でやさしい嚥下食」コンソーシアムをつくり、臨床試験や利用者評価など市販化に向けて研究を進めています。

芦田ら（2019）日本食品科学工学会誌66(8) 290-298.
特願2020-095059 食品素材の製造方法
特願2020-095060 嚥下困難者用食品の製造方法

