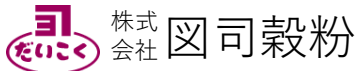


高アミロース米を利用した介護食用米粉

－ ミキサー・ゲル化剤不要で粥ゼリーを簡単に調理 －

成果の特徴

- ・ 医療機関、農研機構、民間企業の共同研究により介護食用米粉を開発しました。
- ・ ミキサーやゲル化剤を使わずに米粉のみで粥ゼリーが調理できます。
- ・ 独自の配合により調理作業性に優れた米粉です。



コンソーシアム
共同研究



介護食用米粉の
粥ゼリー

高アミロース品種の選定
製粉法の開発
調理・提供手順の確立
物性の調査
嚥下内視鏡検査
施設・在宅での利用者評価
市販化
普及活動



介護食用米粉

品種による澱粉特性の違いを利用して配合することで、作業性がよく、ガス火や電磁調理器、電子レンジ、スチームコンベクションオーブンをを用いて、飲み込みやすい物性の粥ゼリーを調理できる米粉です。

成果の活用

本成果の米粉は2022年9月に市販化しました。
今後、医療・介護施設を中心として普及活動を行っていきます。

参考

芦田ら (2019) 日本食品科学工学会誌66(8)290-298.
特願2021-188182

※生研支援センターJPJ007907「米粉を使用した嚥下障害者のための嚥下食の開発」
(代表：国立国際医療研究センター) 研究コンソーシアムの成果です。



代表研究者：芦田 かなえ
所 属：食品研究部門 食品健康機能研究領域
ヘルスケア食グループ