

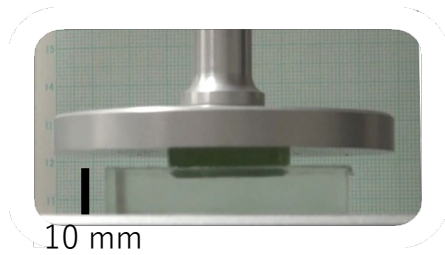
# 不均質な舌でつぶせる食品の評価法

— モデル舌での圧縮過程を2方向ビデオで観察 —

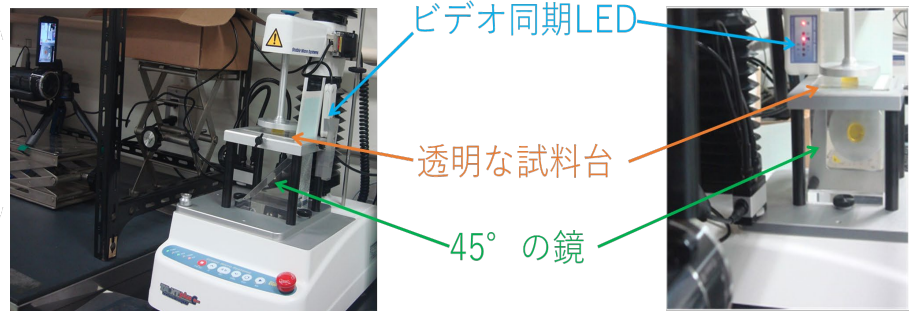
## 成果の特徴

- 不均質な食品の食感評価にテクスチャーアナライザーとビデオを併用しました。
- 人の舌に近いかたさのモデル舌で圧縮し、舌でつぶせる食品かどうかを判定しました。

## 成果の内容

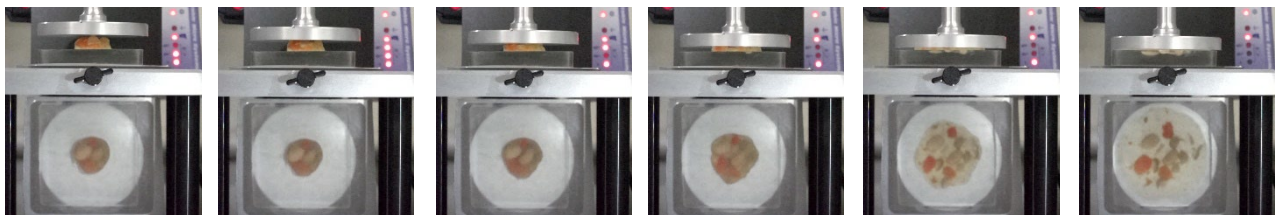


透明なモデル舌と平板  
の間で食品を圧縮



テクスチャーアナライザーとビデオの配置

- 平板とモデル舌が接触する前に壊れる食品は、舌でつぶれます。
- 不均質な食品で、どの部分が舌で壊れにくいのかよくわかります。



試料変形 0 mm      2 mm      4 mm      6 mm      8 mm      モデル舌に接触

### 「舌でつぶせる」区分の介護食品の試験例

- 食べる人の舌圧に応じて、かたさの異なるモデル舌を用いることができます。

## 成果の活用

- 舌でつぶして食べにくい食品が一目でわかります。
- 介護食品の設計に活用できます。

## 参考

- 1) Kohyama K *et al.* (2019) *Foods* 8(6), 182.
- 2) Kohyama K (2020) *Journal of Texture Studies* 51(4), 612-621.
- 3) Kohyama K *et al.* (2021) *Food Hydrocolloids* 112, 106283.
- 4) 神山かおる 他 (2021) 日本食品工学会第22回年次大会要旨集 p.88.