

介護食向けの粥ゼリー用米粉

— 米粉100%でミキサー・ゲル化剤不要 —

成果の特徴

- 原材料となる高アミロース米そのもののゲル化特性を生かした米粉です。
- 医療機関との共同研究により、介護食に適した物性の粥ゼリーになります。
- 粥を炊くよりも簡便に調理ができ、調理負担軽減に貢献します。

成果の内容

介護食の主食として提供する粥ゼリーは、お粥に澱粉分解酵素とゲル化剤を添加してミキサーにかける調理を行う必要があり、大変手間のかかるものでした。

高アミロース米の米粉に水を加えて加熱した後冷却するとゼリー状に固まることを利用して、粥ゼリー用の米粉を開発しました。品種による澱粉特性の違いを解析し、介護食に適した物性になるよう製粉方法と品種ブレンドを決定して米粉を市販化しました。また、調理手順をわかりやすく解説したパンフレットを作成しました。



想定される用途・連携希望先

開発した米粉は、病院や介護施設、在宅介護での利用が想定されます。レトルトパウチ製品の開発企業、ソフト食などの配食事業との連携を希望します。

参考

芦田ら (2023) 日摂食嚥下リハ会誌 27: 44-52
 Tsubokawa et al. (2023) *Dysphagia* 38: 1080-1086.
 特許出願公開番号：特開2023-74961

※国立国際医療研究センター、東京都健康長寿医療センター、福井大学医学部附属病院、駒沢女子大学、緑風荘病院、株式会社図司穀粉、株式会社フードケアとの共同研究成果です。

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



農研機構