

家庭で作れる「やわらか介護食」 在宅介護に強い味方 新特許技術を公開 【2月23日11:00～ 広島国際大学 呉キャンパス】

広島国際大学（学長：焼廣益秀）と広島県栄養士会（会長：小田光子）芸予支部は2月23日に合同で、形状保持型介護食に関する最新技術セミナーを開催します。

本セミナーで紹介するのは、患者のQOL向上を目的に普及してきた、食材の外観や形状をそのままにやわらかく調理された「形状保持型介護食」にかかる新技術です。この製造技術として、広島県が開発した「凍結含浸法」が使われていますが、真空装置が必要なため在宅調理や小規模厨房調理には不向きでした。

今回、初公開となる技術「酵素拡散を利用した食材軟化法」「穀類の軟化法」を使うと、家庭用の冷蔵庫のみでやわらか介護食を調理できます。両技術は本学の坂本宏司教授（医療栄養学科）とクリスターコーポレーション（福山市）との共同開発特許技術です。

つきましては、概要をお知らせしますので、事前告知ならびに取材で取り上げていただきたくよろしくお願ひします。

.....【概要】.....

1. 開催日時：2020年2月23日（日）11:00～
2. 場 所：広島国際大学 呉キャンパス 1号館4階 調理実習室
（呉市広古新開5-1-1）
3. 内 容：最新技術講演会（講師：広島国際大学 医療栄養学科 坂本宏司教授）、
「やわらか介護食」試食会、凍結含浸等最新技術の実演会など
4. 参加費：<講演会>
広島県栄養士会会員：無料、非会員：2,000円
<実演会>
上記に加え材料費500円
5. 申込期限：2020年2月17日（月）
6. 募集人員：講演会は定員なし、実演会は先着40人
7. 申込方法：氏名（ふりがな）、広島県栄養士会会員資格の有無、メールアドレスを明記のうえ、メールの件名を「講演会申し込み」として、
ooob@hirokoku-u.ac.jpに送付。

■内容に関するお問い合わせ先

広島国際大学 医療栄養学科 教授 坂本宏司

TEL：0823-73-8239（不在の場合は広報室へ）／呉キャンパス：呉市広古新開5-1-1

■本件発信部署・取材の申し込み先

学校法人常翔学園 広報室（坂井） TEL：0823-27-3102 携帯：090-3038-9927

広島国際大学・有限会社クリスターコーポレーション 共同開発特許技術の紹介

①在宅調理を可能とする「酵素拡散を利用した食材軟化法」

凍結含浸法の改良技術で、特別な装置を必要とせず、家庭用冷蔵庫のみで簡単に形状保持型介護食を調理できます。

食卓に上がった調理品をそのままの見た目で介護食レベルに軟化することができます。在宅での要介護者の調理や、真空装置を保有していない介護施設で簡易にやわらか食品を調理できます。



市販の筑前煮をそのまま軟化

②やわらか炊飯米、麦飯を実現する「穀類の軟化法」

炊飯米や麦飯を軟化する技術で、家庭にある電気炊飯器や電子レンジで簡単にやわらか炊飯米や麦飯を調理できます。

やわらか炊飯米は、水分量が同じでもやわらかさが全く異なります。お粥などで水分付加による低カロリー化を防ぎます。やわらか麦飯は、パサパサになる麦飯をやわらかく、食べやすくし、要介護者のみならず健常者の日常の食事としての「おいしさ」を付与しました。



左：普通の粒麦

右：軟化させた粒麦

両者とも水分含量は同じ

形状保持型介護食に関する最新技術セミナーの開催について

主催：広島県栄養士会芸予支部

共催：広島国際大学

協賛：(株) 糧配、(有) クリスターコーポレーション

見た目はそのままに食材を介護食レベルまで軟らかくする調理法である「凍結含浸法」は、喫食者のQOL向上に大きく貢献しています。この度、「凍結含浸法」の課題である真空装置の使用を必要としない簡単な形状保持型介護食の調理、製造技術を開発しました。同時に、炊飯米や麦飯など穀類の軟化技術も開発しました。本セミナーでは、凍結含浸介護食の試食と新規技術講演会を開催します。

今回、初公開となる最新技術は、次の2つで、広島国際大学とクリスターコーポレーション社の共同開発技術です。

① 在宅調理を可能とする「酵素拡散を利用した食材軟化法」

凍結含浸法の改良技術で、真空装置が必須であった凍結含浸法に代わり、特別な装置を必要とせず、家庭用冷蔵庫のみで簡単に形状保持型介護食を調理できます。食卓に上がった調理品をそのままの見た目で介護食レベルに軟化することができます。在宅での要介護者の調理や、真空装置を保有していない介護施設で簡易にやわらか食品を調理できます。

② やわらか炊飯米、麦飯の開発

炊飯米や麦飯を軟化する技術で、家庭にある電気炊飯器や電子レンジで簡単にやわらか炊飯米や麦飯を調理できます。やわらか炊飯米は、水分量が同じでもやわらかさが全く異なります。お粥などで水分付加による低カロリー化を防ぎます。やわらか麦飯は、パサパサになる麦飯をやわらかく、食べやすくし、要介護者のみならず健常者の日常の食事としての「おいしさ」を付与しました。

1 開催日時：令和2年2月23日（日） 午前10時 受付開始

2 開催場所：広島国際大学 呉キャンパス1号館4階 調理実習室（住所：呉市広古新開5-1-1）

3 プログラム

- ・午前11時～午前11時40分 最新技術講演会
講師：広島国際大学医療栄養学部教授 坂本宏司
- ・午前11時40分～ 芸予支部会員会議
- ・午後0時～午後1時 やわらか介護食試食会と各社製品の紹介
☆試食内容
（株）糧配製のやわらか介護食
（有）クリスターコーポレーション社のやわらか冷凍介護食
- ・午後1時10分 凍結含浸等最新技術の実演会
予定試作品：かまぼこ、ハンバーグ、シュウマイ、たくわん、ハム、たまご焼等
やわらか炊飯米、麦飯の比較試食会

4 募集人員：講演会は制限なし、実演会等は、先着40名（栄養士会会員が優先されることがあります）

5 費用：講演会（広島県栄養士会会員は無料、非会員：2000円）

（午後の実演会に参加される方は材料費500円）

*昼食等は各自用意してください。

6 申込期限：2月17日（月）

7 申込方法：次の事項（①～③）を明記の上、メールの件名を「講演会申し込み」として、申込先のメールアドレスへ送付してください。

① 氏名（ふりがな）、②栄養士会員の有無、③メールアドレス

8 申込先：oobo@hirokoku-u.ac.jp

以上