

令和4年度豆類振興事業(調査研究助成費)の成果概要

③課題: インクルーシブスイーツの開発とえん下食としての評価

代表者: 熊本県立大学 環境共生学部食健康環境学専攻 准教授 吉田卓矢

目的

小豆を用いたインクルーシブスイーツ(インクル小豆)の物性はこれまで詳細に検討されていないことから、そのえん下困難者用食品としての有用性を検討するとともに、小豆や白いんげん豆を用いた新たなインクルーシブスイーツを開発する。

成果

①小豆を用いたインクルーシブスイーツのえん下困難者用食品としての評価

・インクル小豆の物性値は、えん下困難者用食品の規格基準の許可基準Ⅱ、日本摂食嚥下リハビリテーション学会分類2021(食事)コード2-2であった。餡子の層と粥の層に物性の違いがあるため、えん下困難者用食品の許可基準Ⅲの食品として患者に提供すると安全に提供できると考えられた。

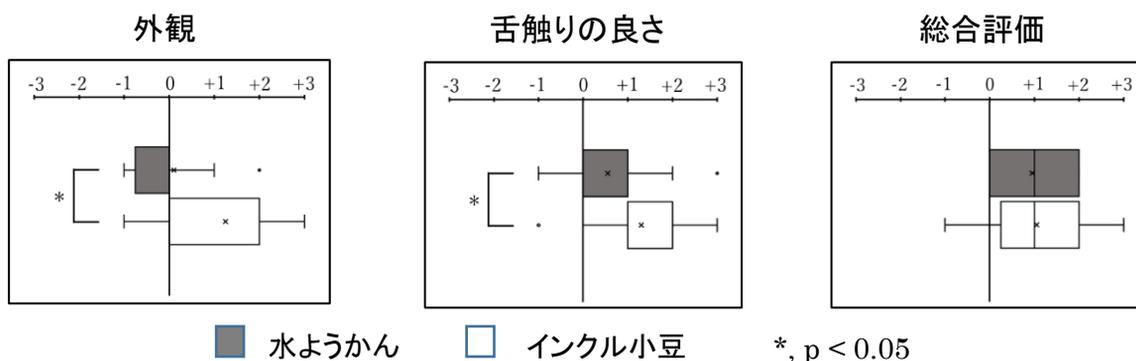


②摂食嚥下困難者の食事介助に関わる医療従事者による官能試験

・熊本県の銘菓を再現したインクル小豆は、外観の良さと舌触りの良さで水ようかんよりも有意に評価が高かった(図)。その他の項目では同等と評価されたことから、インクル小豆はえん下困難者用として利用できることが明らかとなった。

③インクルーシブ栗きんとん入り羊羹の開発

・小豆の餡と白いんげん豆の餡を用いて開発した新たなインクルーシブスイーツの物性値は、日本摂食嚥下リハビリテーション学会分類2021(食事)コード3に該当した。



全ての項目において、正の値が大きいほど評価が高いことを示す。
箱ひげ図中の中央の線は中央値、箱の上端は第三四分位、下端は第一四分位、xは平均値を示す。

図 小豆を用いたインクルーシブスイーツの官能試験による評価結果