

誤嚥を予防しながらタンパク質を補う

ゼラチンを用いた介護食用とろみ剤

特許出願中

アピールポイント

- ✓ 難消化性多糖類を使用しない介護食用とろみ剤
- ✓ 主成分がタンパク質であるため、低栄養を予防できる
- ✓ 医療施設、介護現場での食事介助に活用



技術の特徴

- ゼラチンを酵素架橋させ、口腔内温度でとろみが保てる
- 酵素架橋後にも、消化できるように設計
- 食経験のある素材を用いて作製

企業へのご提案

- 介護食に携わる方
 - 誤嚥予防に関心のある方
 - 本技術の活用に興味のある方 など
- ご相談をお待ちしております。

技術の概要

これまでのとろみ剤の問題点



タンパク質を摂取できる
新たな手段が必要

解決策

毎食使用するとろみ剤を
ゼラチンでつくる

ゼラチンをとろみ剤として使うには・・・

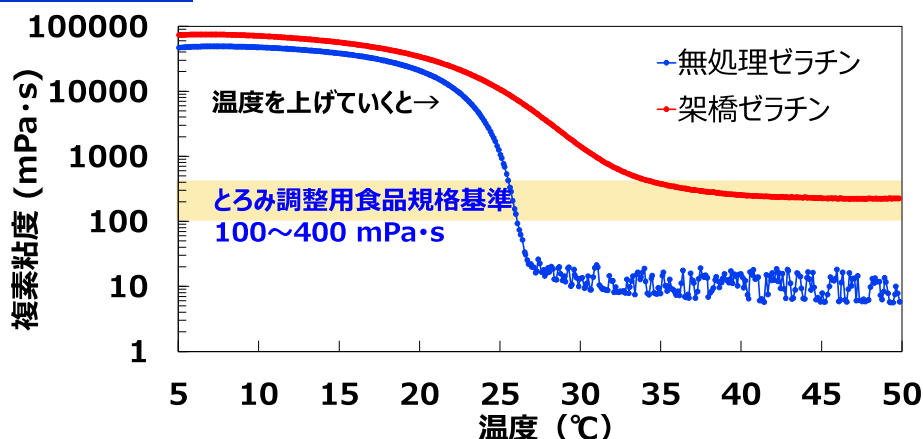
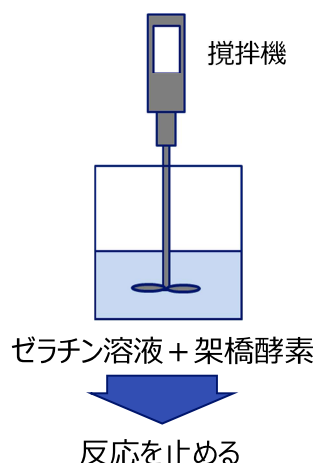


図. 架橋の有無による粘度の温度依存的変化

口腔内温度で、とろみ調整用食品の規格基準の粘度を満たすゼラチン溶液が作製できました。

【関連資料】

宇田川、遠藤，日本食品科学工学会第70回記念大会要旨集

地域技術支援部 食品技術センター
宇田川孝子・遠藤輪