

# 常温流通・長期保存可能な凍結含浸食品の開発

## 共同研究機関

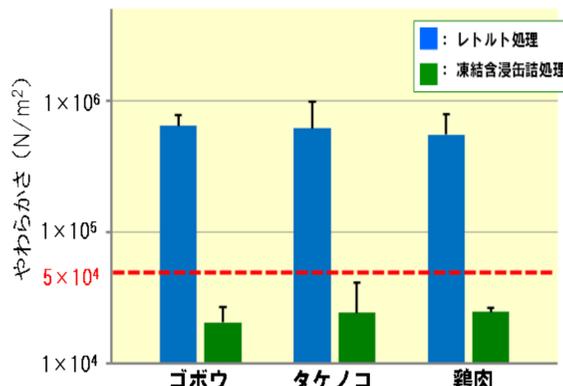
広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター, (国研)農研機構 食品研究部門, 三島食品(株), (有)クリスターコーポレーション, (福)浜松市リハビリテーション病院, (公財)ひろしま産業振興機構

## 主要な研究成果

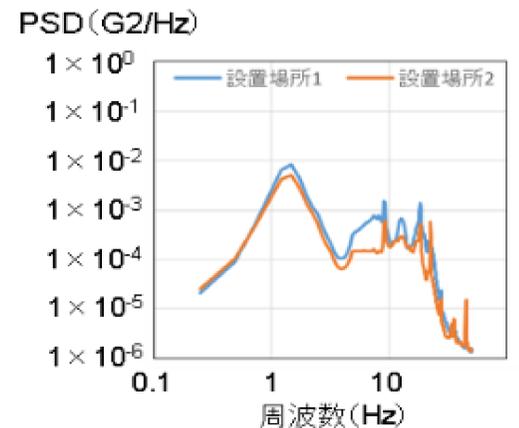
凍結含浸食品は、食材の形を維持しつつも極めて軟らかい介護食品です。軟らかい故に冷凍食品として流通していますが、本研究では凍結含浸食品を常温・長期保存可能させるため、①缶詰タイプ(レトルト)②湯戻して食べる乾燥タイプについて製造技術の開発を行いました。



筑前煮の缶詰



缶詰食材の軟らかさ

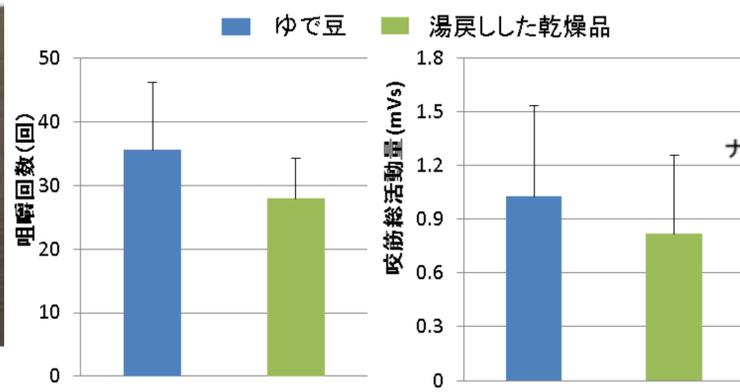


振動情報に基づいた流通耐性評価

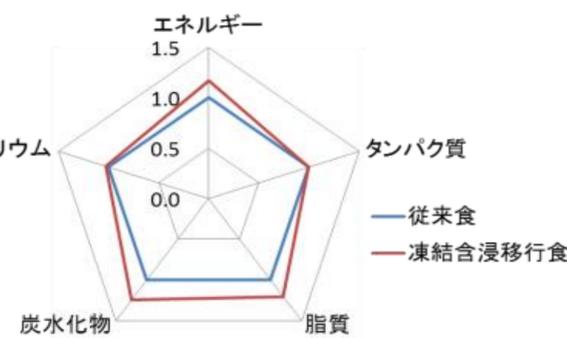


ささげ豆乾燥品 (乾燥汁粉の素)

湯戻し状態 介護食として使用可能



乾燥品湯戻し後の食べやすさ(筋電位測定)



凍結含浸移行食の臨床評価での摂取栄養量

### ① 缶詰タイプの製造方法

容器と充填方法等の検討により保存性と流通耐性、製造効率を向上。



歯茎でつぶせる程の軟らかさ(5×10⁴N/m²)を持ちつつも、一般的なトラック輸送等が可能で賞味期限約3年に延長(冷凍品は半年)

### ② 乾燥タイプの製造方法

塩類・酵素等を含浸することで乾燥湯戻し特性を改変。



5分程度で湯戻し可能で、食べやすい(ゆで豆より咀嚼回数20%減)介護用乾燥豆(賞味期限1年)

冷凍保管が不要となり、スーパー、通信販売等、様々な流通網で幅広く商品を届けることが可能に。見た目に優れた軟らかい介護食を手軽に入手・利用できるようになり、多くの方々が食べる喜びを取り戻すことができます。

## 今後の展開

**缶詰** 防災備蓄用途にも使用できる保存性の高い缶詰タイプの介護食品

**乾燥**

使用したい分量のみを湯戻して使える乾燥タイプの介護食品  
地域食材を利用した高品質乾燥素材の製造による高付加価値化・六次産業化

本研究は、農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業(H25-27)を活用して得られた成果です。