

口頭発表 | 口頭発表

2023年5月27日(土) 9:00 ~ 9:45 | G会場 (14号館143A)

食物 - 調理・加工

座長：鈴木 弘子 (東京農大)

9:15 ~ 9:30

## [2G-02] もちきび豆乳粥の調理特性

○北村 友理奈<sup>1</sup>、勝山 美咲<sup>1</sup>、小崎 智恵<sup>1</sup>、藤井 恵子<sup>1</sup> (1. 日本女子大学)

キーワード：もちきび、豆乳、粥、高齢者、物性、官能評価

目的 高齢者用食品においては、高たんぱく、高エネルギー源となり、咀嚼・嚥下しやすい物性であること、さらに効率の良い調製、提供方法が求められている。そこで本研究では、米に比べ栄養価の高いもちきびに着目し、さらに水の代替として豆乳を用い、もちきびの固形量、豆乳比率を制御した粥を袋内で調製し、その物性について検討した。

方法 豆乳と水の混合比を変えてだしを加え、もちきびの割合を3, 5, 7分粥になるように97°Cで35分間加熱して試料を調製した。得られた試料について、色度、動的粘弾性、テクスチャー特性を測定した。5分粥試料については官能評価を行い食味を評価した。

結果 もちきび豆乳粥は明るい黄色味を呈し、豆乳比率が高くなると、試料間の色の違いが小さくなった。もちきびの固形量、豆乳比率が高くなるほど動的粘弾性、付着性は増大する傾向を示した。5分粥では豆乳比が75%、7分粥では50%以下の比率にするとユニバーサルデザインフードの規格において「かまなくてよい」、それ以上の比率だと「舌でつぶせる」という区分にあてはまることがわかった。官能評価では、豆乳比率が高いほど、硬く付着性は高くなり、えぐみがないと評価され、豆乳比50%以上の粥はまとまりやすく、嚥下しやすい粥であることが示された。以上の結果から、高齢者用食品として提供しやすい高たんぱくかつ高エネルギー源となるもちきび豆乳粥を調製できることが示された。