

在宅高齢者の中食市場に向けた、軟らかくて食べやすい総菜食品および低カロリーな総菜食品を開発しました

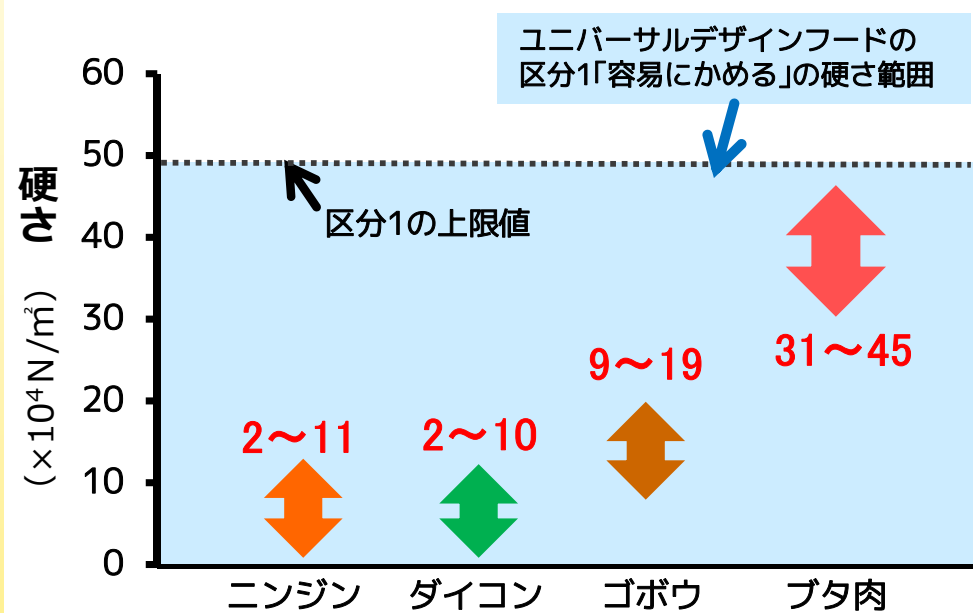
## 背景

- ・在宅の高齢者向けに、食感を維持した、軟らかくて食べやすい業務用総菜食品が求められている。
- ・健康を意識した低カロリーなフライ食品が、在宅高齢者より求められている。

## 成果

### 1 容易にかめる硬さの農畜産食品素材の開発

栄養士による官能評価で硬さの度合いを点数化し、適切と評価された食品の物性値を特定することで、適切な硬さの範囲を設定しました。

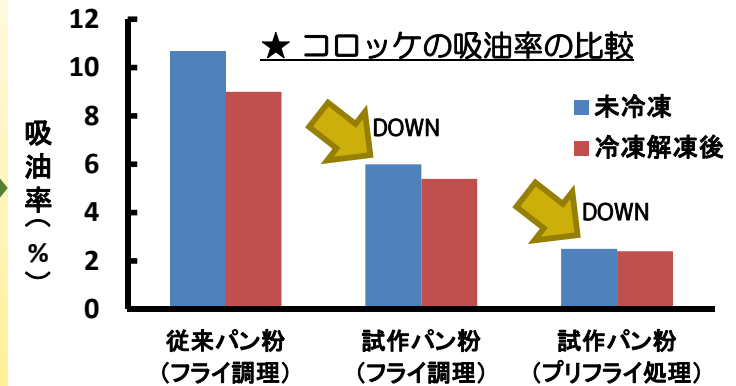


## 期待される効果

- ・在宅高齢者向けに総菜、弁当等を製造する食品企業や老健施設等の調理現場における調理作業の軽減。
- ・地域での農業、食品加工企業、利用者(老健施設等)の連携による本道食産業と地域の活性化。

### 2 低カロリーな冷凍フライ食品の開発

小麦粉の一部を蒸気処理米粉とα化もち米粉に置き換えることにより、従来のパン粉と比較して、吸油率の低いパン粉を開発しました。



### 3 総菜の試作・評価および試作実証試験

- ・協力企業でスケールアップした試作実証試験を実施しました。
- ・病院や老健施設の栄養士らによる試作品の評価を行い、以下を確認しました。
  - 1) 厨房での調理作業が軽減すること
  - 2) 高齢者に向けた食品素材として適切な硬さの範囲であること



企業による試作



試作品(農産素材)



試食による評価