

〈目的〉腎臓病患者の治療食では、高エネルギー・低蛋白・低リン・低ナトリウム食とするため、一般の食品のみで食事療法を行なうことは難しい。そこで、乳清蛋白より調整した低蛋白・低リン粉末を用いて、その調理法及び味付け等について検討し、これらの食品を腎臓病治療食に導入することを目的とした。

〈方法〉試料としては、低蛋白・低リンフォーミュラ（粉ミルク）と、低蛋白・低リンパン用ミックス粉を用いた。前者は、主に牛乳、肉、魚などの蛋白質性食品の代用として、後者は、小麦粉の代用として調理を試みた。試作品の中から肉団子、さつま揚げ、クッキーをとりあげ、治療食としての適性を把握するため官能検査を行なった。すなわち、外観、食感、風味、嗜好の諸点からテストし、この成績を点数化して評価した。さらに、腎臓病患者（透析患者と腎不全患児）91名を対象に嗜好調査を行なった。

〈結果〉1. 試作料理は70種類におよび、主菜、副菜、菓子への応用が可能であることがわかった。2. 肉団子、さつま揚げ、クッキーについての官能検査によれば、テスト項目の評価点は3以上（普通以上）が得られ、腎臓病治療食として良好な成績が得られた。

3. 腎臓病患者の嗜好調査でも良い評価が得られた。4. この試作料理を利用することにより、蛋白質・リンを低く抑えられ、鉄やカルシウムを多く摂取することができた。今後、多少の改良を加えれば、低蛋白・低リン粉末が腎臓病治療食に十分導入できることが示唆された。