

## カステラを用いて調製した模擬食塊の飲み込み易さの検討

〇木暮佳代 近藤愛 川野亜紀 高橋智子 大越ひろ

(目的)カステラのように水分が比較的少なく、スポンジ状組織を持つ食べ物は、口腔内で唾液を吸収するため、高齢者など唾液分泌量の減少した人では、「もそもそ」や「はりつく」といった感じを受ける。そのため、高齢者にとって、食べやすい形態のものとは言い難いが、スポンジ状の形態でも食塊となれば、飲み込み易いといえる。そこで、食塊に類似したテクスチャー特性の模擬食塊を作成し、口腔内水分状態を変化させ、飲み込み易さと嚥下量及び嚥下回数について検討した。

(方法)市販カステラをフードミルを用いて粉碎し、模擬唾液(キサンタンガム濃度0.03%)を添加混合したものを模擬食塊とした。官能評価は、摂取前の口腔内の水分(模擬唾液も含む)量を変化させた状態を設定し、食塊の飲み込み易さの検討を行った。すなわち、試料摂取前に唾液をできるだけ飲み込んだ「乾燥時」、通常状態の「通常時」、試料摂取前に1.5mlの水溶液を含む状態の「水分時」とした。キサンタンガム溶液は、5段階とし順位法により評価を行った。

(結果)模擬食塊の1回嚥下量は、口腔内水分状態の影響は、キサンタンガム濃度0.1%においてのみ、5%危険率で有意差がみられ、摂取時の口腔内が水分、特に粘度のある模擬唾液で潤っている場合において、飲みこみ易さのみに影響することが分かった。嚥下回数は、いずれの口腔内状態でも供試量の増加に伴い嚥下回数は増加したが、水分時で、口腔内に含む模擬唾液中のキサンタンガム濃度が高いほど嚥下回数のばらつきが少ない結果となった。そのため、食塊の1回嚥下量及び嚥下回数は、試料提供量のみ影響だけではなく、摂取する際の口腔内状態にも影響を受けることが示唆された。