

目的 月齢7,8か月の幼児は、乳歯筋出期にあたり、歯および歯ぐきの鍛練の必要性から、また、口や手を動かしたいという欲求を満たす意味などから、いわゆる歯がためと称して焼き菓子を与えられている。しかし、歯がために適する菓子についての報告は全くない。本研究では、歯がために適する焼き菓子の硬さ、口内での溶けやすさなどの観点から離乳期に用いられる菓子の物性を調べ、さらに歯がためとして適する菓子の特性を明らかにすることを目的として、本研究を行った。

方法 試料は、市販焼き菓子16種で、そのうち離乳期用と称する菓子は、歯がため用3種を含む計7種である。他に、玩具の歯がため2種とおしゃぶり3種。水分定量：蒸留法と平衡水分測定にデシケーターによる湿度調整法を用いた。物性値：テクスチュロメーターとダイナグラフを用いて測定した。さらに、官能検査：成人21名をパネルとして行い、 χ^2 検定により解析した。

結果 焼き菓子の水分量と物性との関係を調べた結果、焼き菓子の水分吸脱着等湿線は種類により異なっていた。また、それぞれの焼き菓子の物性は、水分の増加に伴って変化し、急激な変化点があることがわかった。さらに、歯がため用菓子の特性について検討を加えた。歯がため用菓子は、特定の硬さを持ち、時間をかけないと溶けないような特性を備えているものが適当であるが、試料の中では、ガーバー歯がためビスケットは、味も淡泊であり最適であった。また、その硬さは、玩具の歯がためと、ほぼ同じ値を示した。