

<目的>腎臓病患者の治療食では、高エネルギー・低蛋白・低リン食を方針とするため、献立作成に困難をきたすことが多い。そこで、乳清蛋白質より調整した低蛋白・低リン食品（米・めん・パン用ミックス粉）を用いて、その調理法及び味つ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>米は、精白米と低蛋白・低リン米の配合比を検討し、白飯のみでなく炊き込みご飯や酢飯等に調理工夫した。めんは、その特性を生かす料理を試作した。パン用ミックス粉は、家庭用にホームベーカリーでパンを焼いてみた。また、小麦の代替品として料理・菓子類などにも応用した。このミックス粉については、治療食としての適性を把握する為パン・ホワイトソース・マーブルケーキをとりあげ、外観・食感・風味・嗜好の点で官能検査による評価を行った。（パネラー：本学生60名）次にこれらの食品を利用し、慢性腎不全患者の献立を作成した。（10才女子：エネルギー1600kcal，蛋白質25g，リン400mg）

<結果>米は、配合比50%，米重量の1倍の水加減が白飯としては適当であった。めんは、うどんの代替品としては充分利用でき、ミックス粉は小麦粉の代わりとして幅広く利用することができた。官能検査で、パン・マーブルケーキは低蛋白小麦粉を使用した物より優位に高い評価が得られた。ホワイトソースも結果は良好であった。献立作成においては、これらの食品を用いない場合に比べ蛋白質約6g，リン約50mg低下させることができた。その結果、他の蛋白質性食品の摂取量を増加できることがわかった。