

慢性腎不全患児用の高エネルギー・低蛋白菓子の試作と嗜好について  
門倉芳枝 ○松下由実 内藤裕子  
(日本女大)

【目的】慢性腎不全の食事療法の方針は、高エネルギー・低蛋白食であるが、指示されたエネルギー量を食事のみで満たすことは難しく、エネルギーを確保するために間食が必要となる。そこで、でんぷん小麦粉、低蛋白小麦粉などの特別用途食品を利用して菓子を試作し、その嗜好とテクスチャーについて検討する。

【方法】主材料にでんぷん小麦粉（日本療食）、低蛋白小麦粉（昭和産業）を用いて蛋白を抑え、エネルギーを高めるために副材料を工夫して、カップケーキ、蒸しパン、クッキー、スコーンの4種類を試作した。これらの嗜好性については、主材料に普通小麦粉を用いたものを対照にして、食物科学学生49名をパネラーとして、焼き色、きめの細かさ、歯・口触り、甘さ、香り、後味、総合評価の項目で官能検査を行い、5点評価法で評価した。それぞれのテクスチャーも硬さ、付着性、凝集性についてテクスチュロメーター (TPU-1: TEXTURE PROFILE UNIT) で測定し、その結果を官能検査成績と併せて検討した。

【結果】 ①カップケーキ：低蛋白小麦粉によるものは、普通小麦粉のものより総合評価において高得点を得た ( $p<0.005$ )。 ②蒸しパン：低蛋白小麦粉、でんぷん小麦粉を用いたものは、普通小麦粉を用いたものより総合評価において高得点を得られた ( $p<0.005$ )。

③クッキー：カップケーキと同様の結果であった。 ④スコーン：低蛋白小麦粉、でんぷん小麦粉によるものは、3点（ふつう）以上の高い得点を得られた。 ⑤テクスチャーの測定により、好ましい硬さ、付着性、凝集性がわかった。