

#### 学会口頭発表

日本食品保蔵科学会・第58回大会講演要旨集、p74 (2009)

#### 機能性卵白ペプチドの製パンへの利用

皆川 早織、筒井 知己 (東京聖栄大、食品学)

#### 要旨

〔目的〕近年の健康ブームで、健康の維持や改善を食品に求める傾向が強まってきている。厚生労働省許可の特定保健用食品も種々の機能性のあるものがあるが、血圧が高めのヒトの食品として、ペプチドを含む食品が多く見られる。本研究では、卵白をパパイニンで分解して、ペプチドを生成し、このACE (アンギオテンシン変換酵素)阻害活性を測定するとともに、製パンの副材料として利用し、小麦粉のみのパンと、物性、食味にどのような差があるか検討を加えた。〔方法〕市販乾燥卵白の5%水溶液10mlに、パパイニン25mgを加え60℃で60分間反応させ卵白分解物を生成した。このSDSポリアクリルアミドゲル電気泳動パターンを検討後、ACE阻害活性を、測定した。さらに卵白分解物を製パン試験に用い、焼成したパンの、重量、体積、色調、内層のテクスチャーを測定した。次に官能検査を実施し卵白分解物添加パンと無添加パンに有意差があるか検討を加えた。〔結果〕卵白分解物はいずれも無味で苦味などなく、SDSポリアクリルアミドゲル電気泳動では主要たんぱく質のバンドが薄く見られ、低分子のバンドも若干見られた。分解物のACE阻害率(%)は、8.04%であり、IC50は10mg/50μlであった。卵白分解物を添加したパンは、小麦粉のみのパンと同等の比容積であったが、やわらかく弾力性のあるパンであった。電子顕微鏡による観察では、気泡膜が小麦粉のみのものよりも若干薄く延びているように見られた。官能評価では、卵白分解物添加パンは、他のパンと比べて味、香り、硬さ等に優位さは見られなかったが、風味がよくしっとり感のあるパンであった。

#### 学会口頭発表

日本健康医学会・第19回大会要旨集、p100~101 (2009年11月)

#### 高齢者施設の栄養ケアにおける多職種連携～ビデオ内視鏡導入による摂食・嚥下機能評価の取り組み～

吉野知子<sup>\*</sup>、渡辺順子<sup>\*\*</sup>、浜野美代子<sup>\*\*\*</sup>

<sup>\*</sup>愛全園、<sup>\*\*</sup>東京聖栄大学、<sup>\*\*\*</sup>東京家政学院大学

#### 要旨

〔目的〕平成21年度介護報酬改定により、栄養や歯科医師のかかわる経口維持等の内容が大きく見直された。施設では、美味しく楽しく喜ばれる食事サービスと摂食・嚥下機能に応じた安全な食事提供を目標に食事形態の改善、高齢者の栄養ケアマネジメントの実践と効果について報告している。しかし、経口維持加算と経口維持関連の対応が10.9%と遅れている。本報告では、歯科医師や歯科衛生士との連携により、食事形態の工夫と美味しく食べられる口の環境整備をするために、ビデオ内視鏡を導入しその効果を検討した。〔方法〕1) 対象者：介護老人福祉施設入所の高齢者110名中、摂食・嚥下機能の低下が顕著で、誤嚥のリスクが高く、栄養ケアマネジメントにおいても低栄養のリスクが高い7名。2) 実施項目：① 歯科医師によるビデオ内視鏡 ② 歯科衛生士による口腔ケアの実施と職員への指導 ③ 嚥下機能に連動した食事内容の個別化である。〔結果〕今回の取り組みによって ① 経口維持加算Ⅰ：28単位/日⇒Ⅱ導入の歯科医師指導 ② 口腔機能維持管理加算：30単位/月⇒歯科衛生士の口腔ケア指導 が算定できるしくみができた。さらにビデオ内視鏡を導入し、口腔ケアや食事内容を見直した結果、職員も口腔ケアに対する認識が生じ、食事内容変更後の評価は食事摂取量、摂取状況、体重、食事の満足度において高い傾向を示した。