

## テーマ:嚥下食の「とろみ」を簡便につける方法

### ■ 背景

- 嚥下障害のリハビリテーションや誤嚥性肺炎の防止において、食事の粘度調整は重要である。
- 通常は段階的に流動食に「とろみ」つけていき、普通食に近づけていく。粘度の指標としては、「はちみつ」、「ポタージュ」、「ジャム」などがある。
- 基本的には作り置きができないため、必要な時に「とろみ」剤を加えて粘度を調節することになるが、この作業はほとんど手作業であり、労力がかかる。また、粘度調節も作業者の感覚的なものになりがちである。



【嚥下調整食分類2021(出展:栄養指導Navi)】

### ■ 現在の状況、対応方法

- 医師の処方に基づき、患者さん毎に看護師等が適切な粘度の食事を必要な時に手作業で調理する。
- 粘度調節は感覚的なものであり、レシピ通りの「とろみ」剤で基準通りの粘度を簡便に調節することが難しい。

### ■ 現在の課題

- 「とろみ」をつけるのに労力がかかっている。
- 簡便に再現性よく「とろみ」をつけるような方法・装置がない。
- 高額な装置はあるが、コストパフォーマンス的には十分ではなく、患者さん毎に調整は難しい。

### ■ 使用頻度や市場性(マーケットサイズ)

- 高齢者向け食品(メーカー出荷ベース)は、「在宅向け流動食」が2025年予測が90億円で2018年比69.8%増と、在宅高齢者の増加に伴い市場がさらに拡大すると予測されている。
- 「やわらか食」で、「在宅向け」の2025年予測は75億円で2018年比78.6%増、「施設向け」の2025年予測は205億円で同45.4%増と共に需要が高まっている。

### ■ 解決策案の例(概念のみ)



#### 機能アイデア例

- 定量的に「とろみ」がつけられる機能
- 簡便に誰が調理しても、一定の「とろみ」が付けられる機能

<イメージ図(出典:いらすとや)>

<https://www.apex-co.co.jp/toromi-lp/>

### ■ リハビリテーション部ホームページ

[http://www.shiga-med.ac.jp/hospital/doc/departament/central\\_clinic/rehabilitation\\_dep/index.html](http://www.shiga-med.ac.jp/hospital/doc/departament/central_clinic/rehabilitation_dep/index.html)