

とろみ調整食品の 現状と世界の情勢

講師

中尾真理先生

東北生活文化大学 家政学科 教授

東北大学大学院 医工学研究科 特任教授

高橋 文 先生

東北生活文化大学 家政学科 講師

19:00～20:15 オンライン

摂食嚥下障害者に対して常に提供しているとろみ調整食品。現在では基準が示され、サーバーの提供など手軽に使えるようになりました。しかし、とろみ調整食品は目的をもって使用するべきです。使用目的や対象者への濃度はどのように考えたらよいでしょうか？また、提供方法はどのようにしたらよいでしょうか？とろみをつける飲み物の種類によって使用方法を変えるべきでしょうか？様々な疑問があります。加えて、各メーカーの製品には特長があります。対象となられる方の状況に合わせて選択すべきでしょうか？更には、グローバル社会の中で、世界のとろみ調整品事情はどうなっているのでしょうか？このような疑問にお答えできるセミナーです。本セミナーは、対象となられる方に安心しておいしく必要十分な水分量を確保して頂く知識と技能を得て頂きたいと願っています。講師はとろみ調整食品の世界標準 IDDSI の検討と普及に日本代表としてご活躍中の中尾真理先生です。多くの方の受講をお待ちしています。

第 1 回 6/16 (金)

とろみ調整食品について学ぶ：基礎編

第 1 回目は、とろみ調整食品の基礎を学びます。何のためにとろみをつけるのか？とろみの濃度の意味や見分け方。とろみ飲料を作るときの注意点や確認方法について、ビデオ等を活用して手技を含めて学びます。

第 2 回 6/23 (金)

とろみ調整食品応用編：
日本と世界での標準化

第 2 回は、幅広い使い方や世界の現状など応用を学びます。とろみ調整食品とさまざまな飲料との相性やとろみをつけるコツについて学びます。更に、世界基準である IDDSI でのとろみ調整食品基準や確認の仕方、日本の基準との互換について学びます。

- 参加費 1 講座につき 当研究所会員 1,000 円 非会員 3,000 円
- 申込方法 右記の QR コードからお申込みください。
- 詳しくはホームページをご覧ください。 <https://fc-science.or.jp/guide7.html>

