

～ 調理・健康に役立つ食品科学セミナーです ～

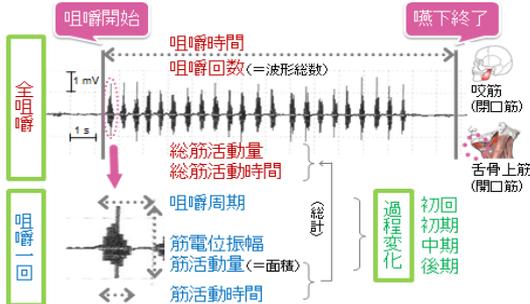
市民の方 歓迎

老後の食生活を豊かにする

# 高齢者向け食品の物性と嗜好性

講師：兵庫県立大学 環境人間学部 教授 吉村 美紀氏  
(先端食科学研究センター兼任教員)

## EMG -波形と咀嚼特性値-



咀嚼時の筋電位波形からみた咀嚼特性値

近年日本では、少子高齢化が急速に進み、介護状態の高齢者が増加しています。

高齢者が介護状態になる原因の一つに、高齢に伴う嚥下機能の低下があります。

高齢者の嚥下機能の低下による誤嚥を予防するため、刻み食・ミキサ一食などの嚥下食がありますが、これらは食事の風味・食感などを著しく低下させます。

おいしくて安全な嚥下食を求めて、水溶性食物繊維を利用し食感を改善した高齢者向け食品の研究が盛んに行われています。

セミナーでは、これら高齢者向け食品の最前線についてご紹介します。

日時 3月17日(火) 14時～16時(受付13時30分～)

場所 明石市立産業交流センター 4階研修室

・JR大久保駅下車 南口から西へ徒歩2分。

・お車の場合 施設西隣に駐車場あり(有料:30分につき100円)

(本セミナー受講の方は1.5時間減免します。)

定員 40名(先着順受付)

申込方法 電話または下記申込書に記入の上、FAX 078-936-7916 までお送りください。  
財団ホームページ (<http://www.aicc.or.jp>) からもお申込みいただけます。

主催 一般財団法人明石市産業振興財団 兵庫県立大学



水溶性食物繊維による  
トロミ剤を付与した刻み食

## 3.17 兵庫県立大学公開セミナー 受講申込書

明石市産業振興財団 行 (FAX: 078-936-7916)

氏名(ふりがな)	
貴社名・役職	
連絡先	TEL _____ e-mail (又はFAX) _____

申込・問合せ先：明石市産業振興財団 企業支援係 TEL 078-936-7917 (ただし、月曜休み)

(注) 1 申込書にご記入いただいた個人情報につきましては、本セミナーの実施・運営に係る利用者の把握、名簿作成、その他、当財団が実施する講演会等の事業に関する情報提供の目的にのみ利用します。

2 特に参加証の発行やFAX受領等のご連絡はいたしません。  
ただし、定員を超えてお断りする場合のみご連絡をいたします。