

# 東北大学大学院歯学研究科 インターフェイス口腔健康科学 第49回学術フォーラム *Forum for Interface Oral Health Science*

## ヒトの咀嚼挙動を変化させる食品の物性

神山 かおる 先生

独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構  
食品総合研究所 食品機能研究領域  
食品物性ユニット長

平成22年10月5日 (火) 17:30~18:30  
A1セミナー室 (基礎棟1階)

抄録: おいしさに関わる食品側の要因にフレーバーとテクスチャー(いわゆる食感)があり、テクスチャーは固体状食品のおいしさにとりわけ強く関わっている。テクチャーの評価は機器測定と官能評価により行われてきたが、食前の食品を分析する機器測定の結果は、食べ始め以降の知覚に基づく官能評価の結果とは必ずしも一致しない。これは機器測定の条件がヒトの咀嚼を再現しないことに加え、咀嚼から嚥下に至る過程で大変形、破壊、唾液吸収、温度変化などを受けて生じるテクスチャー変化を反映しないためであり、摂食過程でのテクスチャー変化を段階的・経時的に分析できる手法が求められていた。それを可能にする第三の評価法が咀嚼計測である。ヒトが感知する食品テクスチャーは、咀嚼筋筋電図・下顎運動・咬合力などに反映されるので、それらの評価に基づいてテクスチャーが評価できるという考え方である。

神山先生は咀嚼計測に基づくテクスチャー解析の第一人者であり、近年ではとくに多点シートセンサにて計測した咀嚼力や咀嚼筋表面筋電図などに基づいて食品物性と咀嚼特性の関連を検索され、咀嚼特性に基づく「噛みやすさ」感覚の定量化に取り組まれてきた。本講演ではこれらご研究の一端をお話いただけると伺っている。高齢社会における食行動の安全や、食行動を介した口腔機能のリハビリテーションに関心をお持ちの皆様には、奮ってご聴講いただきたい。

連絡先: 加齢歯科学分野 服部 佳功

電話 717-8396 E-mail [hattori@dent.tohoku.ac.jp](mailto:hattori@dent.tohoku.ac.jp)