

日本農芸化学会2013年度大会 ランチョンセミナー LS6 株式会社伊藤園

清涼飲料の口腔・咽頭における嚥下特性 森高初恵 先生（昭和女子大学大学院 生活機構研究科）

食塊のまとまりやすさ、粘性率や硬さなどの物理的性質は、食塊の口腔から食道への移送に影響を与えるため、嚥下機能低下者が安全に食塊を嚥下するためには極めて重要である。

飲料の配合割合や素材を変化させることにより、食塊のレオロジー特性やテクスチャー特性は変化する。

本講演では、清涼飲料水の口腔・咽頭における嚥下特性について具体例を挙げながら紹介する。

座長：提坂裕子（株式会社伊藤園）

[日時] 3月25日（月） 12:30～13:20

[会場] B23 会場（講義棟 B203）

