

とろみ付き飲料の味に関する検討

J A 三重厚生連 三重北医療センター 菰野厚生病院 栄養管理科¹⁾ 薬剤部²⁾

中谷理恵¹⁾ 谷口靖樹²⁾ 前川純一²⁾ 森上紗希¹⁾

【はじめに】誤嚥性肺炎、脳血管疾患等を契機に嚥下機能低下を認め、とろみ付きの飲料でないとムセを認める症例が多くみられる。水分補給としてとろみ茶（煎茶）を提供しているが、美味しくないとの理由から摂取量が減少し、夏の暑い時期には水分摂取不足による脱水が危惧された。そこで、様々な飲料にとろみを付け、飲み比べを行ったので、その結果を報告する。

【方法】NST ミーティングにおいて、NST メンバー12名を対象に、5種類のお茶、7種類のジュース類について、中間のとろみ（日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類 2013、以下学会分類 2013）を付け、5段階にて点数評価を行った。その結果を踏まえつつ、次に療養型病棟にて開催された盆踊り内にて、患者・職員を対象に5種類のお茶、7種類のジュース類について、中間のとろみ（学会分類 2013）を付け、美味しいと思う飲料にシールを貼付してもらった。

【結果】NST での結果は、お茶部門では1位烏龍茶・ほうじ茶、3位玄米茶、ジュース部門では1位りんごジュース、2位カルピス、3位メイバランス®Mini（コーンスープ味）であった。患者・職員の結果は、お茶部門では1位麦茶、2位ほうじ茶、3位玄米茶、ジュース部門では1位りんごジュース、2位ぶどうジュース、3位カルピスであった。お茶よりも、ジュース類の味ははっきりしている飲料の方が、人気が高い結果であった。

【考察】現在提供中のとろみ茶（煎茶）については、最も不評な評価であった。とろみ付き飲料を提供するには、費用や手間がかかるが、単なる水分補給としてだけではなく、患者の嗜好も考慮し提供していく必要があると考える。