

とろみ調整用食品の試験方法について

1. 経緯

- (1) とろみ調整用食品については、誤嚥を防ぐことを目的として液体に添加することでその物性を調整するものとして「えん下困難者用食品」の一類型として、平成29年3月、「特別用途食品の表示許可等について」（平成28年3月31日付け消費者庁次長通知）の一部改正により導入されたもの。
- (2) 平成30年4月、事業者団体より、とろみ調整用食品の試験方法について、再現性が得られないため、室間妥当性試験を行う必要があるとの指摘があった。
- (3) このため、試験方法に関する調査事業を実施し、改善すべき事項について検討した。なお、これまでにとろみ調整用食品として許可したものは0件である。

2. 調査事業の概要

【調査内容】

検体：3種類の食品、（粘度要件については、1種類の試薬（キサンタンガム）、4種類の標準粘度液も使用）

試験機関等：10機関での室間共同試験

【調査結果等】

- 室間での粘度測定値について、食品試料は検体の種類、試験を行う濃度により大きな差があり、全体的に濃度が増加するに従い分析精度が改善する傾向が認められた。
- 100及び400mPa/s となる濃度については、機関間で14%程度の差が生じうると考えられた。
- 未解決の問題点
 - ・ 溶解性・分散性試験については、機関により適否が分かれた。
 - ・ 温度安定性試験では、3検体中2検体が20℃の粘度に対する45℃の粘度比が規格基準を満たさなかった。

3. 検討事項

追加の調査事業の必要性や通知への反映について御意見をいただく。