



# カロリーアンサー通信

株式会社ジョイ・ワールド・パシフィック営業企画部

〒036-0162 青森県平川市館山前田 85-2

OTEL 0172-44-8133 ○FAX 0172-44-8559

○ <http://www.j-world.co.jp/>

責任編集者：岩淵 好隆

Vol.106

栄養表示義務化まで1年4ヵ月

## ● 近赤外線栄養成分測定研究会 秋の研究会の概要紹介

皆さまこんにちは。表題の研究会に多数ご参加頂きまして、有難うございました。

当日の実践女子大学加藤先生のご講演と弊社の事例発表と質疑の概要をご紹介します。加藤先生による「給食実習における栄養量の精度管理について」では、①学内の給食実習で計画した栄養量が実際に提供できているのか、に関して品質管理面で、配膳量と食品個別の栄養成分のバラつきが重要であり、量的・質的管理の重要性を再確認されたそうです。



研究会 実践女子大学 加藤先生講演の様子

②カロリーアンサー（CA）による給食の栄養評価の傾向を把握することについて、4種類の献立をベースに詳細にご報告頂きました。詳細は当研究会のHP（下記）にて確認頂けます。上記②の項目に関しては、学生の栄養教育面からは CA は短時間で栄養評価が行え、学生の理解を早めるということでも有用である。一方、食事の内容によっては誤差が生じる傾向にあり、水分量の多い食材（汁物やデザート）では水分を除いて粉碎、炭水化物については料理個々にモード選択をすることが望ましいとのことでした。ご報告頂いたこれらの課題とその対処策は当社でも開発課題としており、皆様方にさらに精度の良い装置を提供できるように努力いたします。参加者からは、水分が多い食材を外して測定しているが、水分が多い病院給食の栄養管理に利用することが可能ですか。という質問もありました。

弊社の報告「サンプル粉碎前処理について」では、CA 測定に必要なサンプルの粉碎に関し、粉碎が困難なサンプルの粉碎方法と粉碎管理についてフードプロセッサー以外の装置も用いて実演しました。複数の食材からなる複合サンプルでは必ず粉碎が必要です。粘り気のあるものやナッツやゴマなどの小さくて硬い食品では写真のような粉碎機材も有用です。粉碎方法の管理については

「時間管理出来ないか」と意見を頂くのですが、食材によって大きく変化するので困難です。お客様への装置説明や講習会では実演しながら「検量線を作成した時と同程度の粉碎程度に」と申し上げていますが、更に皆様か CA を使いやすく、測定精度も向上するように粉碎管理についても開発しご提案して行きます。研究会発表資料、

「近赤外線栄養成分測定研究会」ホームページURL  
<http://nirs-nms.org/category/news/>



フードプロセッサー以外の器材

# ご商談申込用紙

本製品へのお問合せは、電話、E-mailまたはFAXにてお申し込み戴けます。  
(太字、太枠の部分へ必要事項ご記入の上、FAX 又はメールにてお送り下さい。)  
ご希望のいずれかを○で囲んでください。

## 1、ご商談内容

① 資料送付 ② 説明訪問 ③ お見積り ④ デモンストレーション

## 2、ご希望商談場所

① 東京事務所 ② 青森本社 ③ 御社指定場所

## 3、ご希望日程、お時間

第一希望日時	
第二希望日時	

※ご希望戴きました日時の調整について、ご連絡させて戴きます。

企 業 / 法 人 名		
御 住 所		
御 担 当 者 様	(ふりがな)	
	(お名前)	
御 連 絡 先	TEL	FAX
	E-mail	
御社への御連絡方法	TEL ・ E-mail ・ FAX (いずれかを○で囲んで下さい)	

※ご記入いただきました情報は本製品販売以外の目的では使用しません。

## 連絡先

TEL: **03-6667-0525** (月～金 AM9:00～PM5:00)

E-Mail: [hideo@j-world.co.jp](mailto:hideo@j-world.co.jp) Mobile 090-2027-0396

FAX: **03-5614-2812** (24時間受付)

## 株式会社 ジョイ・ワールド・パシフィック

本 社 : 〒036-0162 青森県平川市館山前田 85-2

東京営業所 : 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町 4-15-1

タカコービル7F

担当 : 小田桐