



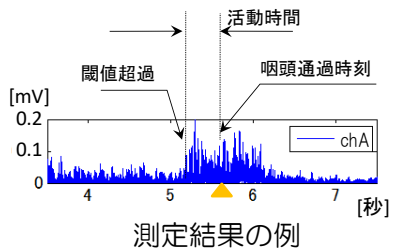
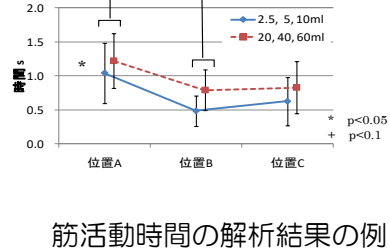
食品の嚥下しやすさを非侵襲的に評価

介護用食品開発のための易嚥下性評価方法

技術分野分類 2304:リハビリテーション科学・福祉工学

技術キーワード 健康・福祉工学、センサー

産業分類 E-28:電子部品・デバイス・電子回路製造業

| | | |
|-------------------|--|--|
| 内 容 | 概要 | 高齢者・介護用食品の開発では、摂食時の誤嚥を防ぐために、食品の嚥下しやすさ(易嚥下性)の評価が重要です。易嚥下性を評価するために、前頸部に取り付けた複数のセンサにより、食品の嚥下に関連する筋群の活動を非侵襲的に測定する方法を信州大学と共同で開発しました。 |
| | 従来技術・競合技術との比較(優位性) | センサを筋群の位置に合わせて粘着シート上に固定したセンサシートを用意し、測定時にセンサシートを被測定者の前頸部に貼り付けます。測定者は筋群の位置等の専門知識を必要とせず、また、センサシートを貼り付ける1回の作業により、複数のセンサを同時に所定の箇所に貼り付けることができます。 |
| | 本技術の有用性 | 専門知識を必要とせずに簡易に嚥下時の筋活動を測定できるので、高齢者・介護用食品の開発における易嚥下性評価、並びにリハビリテーション等の医療(臨床)における被検査者の嚥下機能評価への利用が期待できます。 |
| 関連情報 (図・表・写真等) |   <p>測定結果の例</p> <p>筋活動時間の解析結果の例</p> | |
| 適用可能製品 | リハビリ補助機器、高齢者・介護用食品の評価機器 | |
| 技術 シース 保有者 | 氏名 所属・役職 | 大森 信行 長野県工業技術総合センター 材料技術部門 製品科学部 主任研究員 |
| 技術 シース 照会先 | 窓口 TEL/FAX e-mail | 技術連携部門 026-268-0602 / 026-291-6243 gjuren@pref.nagano.lg.jp |

■知的財産

■試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2020年11月27日