

宇宙食として利用したい高カロリー豆腐の食味評価結果

The possibility of the caloric tofu as space food : taste evaluation

*梅田 真帆¹、中山 ゆい²、近藤 祥子²、片山 直美^{1,2}

*Maho Umeda¹, Yui Nakayama², Shoko Kondo², Naomi Katayama^{1,2}

1. 越原学園名古屋女子大学、2. 越原学園名古屋女子大学大学院生活学研究科食物栄養学専攻

1. Nagoya Women's University, 2. Graduate school of Nagoya Women's University

宇宙に長期滞在することが可能となり、今後は月基地や火星への移住のための3年以上の宇宙滞在の可能性を研究しなければならない。そのためにはライフサポートシステムを完成する必要がある。宇宙食開発はまさにライフサポートシステムとして重点的に行わなければならない研究である。宇宙食の基本食として、玄米、大豆、サツマイモ、青菜を考えているが、今回、たんぱく質としての大豆の利用を高めるための方法として中鎖脂肪酸を添加した高カロリー豆腐を宇宙食として利用することを提案したい。そこで、食味評価を行うことにした。

対象者は高齢者42人（男性3人、女性39人）、年齢は平均値±SD＝73±10歳である。食味評価項目は味、香、見た目、量、総合でそれぞれ10点満点で評価した。

結果、平均値±SDは味9.1±1.0、香8.2±1.6、見た目8.4±1.5、量8.8±1.6、総合8.7±1.1であった。大変高い評価であり、大豆製品であることから全世界の宇宙飛行士に対して宇宙食として利用できると考える。今後の宇宙開発において、大豆製品がたんぱく質としてより多くの加工食品が開発されと考える。

キーワード：豆腐、宇宙食、味覚評価

Keywords: Tofu, Space food, Taste Evaluation