

宇宙食のための食事形態 Meal form for space foods

*近藤 祥子¹、片山 直美¹

*shouko kondou¹, NAOMI KATAYAMA¹

1. 越原学園 名古屋女子大学院 生活学研究学科 食物栄養学専攻

1. Graduate School of Nagoya Women's University, The Graduate School of Human Life Science, Division of Food Science and Nutrition (M.A. Program)

宇宙船内において行われる食事は汁の飛び散り、食材料の飛び散りを防ぐ必要がある。そのため適度に粘度が必要となる。市販されている飲料に対して、各種増粘剤を用いて粘度を付けることで、宇宙空間での飛び散りを防ぐことが出来ると考える。飲料には栄養のバランスが考えられている栄養補助飲料を用いた。また、増粘剤も数多く市販されているが、その中でも第三世代の増粘剤を用いてとろみをつけた。とろみの付き具合はとろみ調整板（ラインスプレッドテスト：LST）を用いて評価した。

キーワード：増粘剤、ラインスプレッドテスト：LST、液体

Keywords: Thickener, line-spread-test:LST, Liquid