NEWS　RELEASE

平成 26 年３月 26 日

各　位

会 社 名　ロングライフホールディング株式会社
代表者名　代表取締役社長　遠藤　正一
（ＪＡＳＤＡＱ・コード：4355）
問合せ先　常務取締役管理本部長　瀧村　明泰
（TEL．06－6373－9191）

# 凍結含浸法による摂食回復支援食の導入に関するお知らせ

当社の連結子会社であるロングライフダイニング株式会社は、当社グループが運営する有料老人ホームやグループホーム向けに、平成 26 年５月以降、凍結含浸法による摂食回復支援食の導入を順次開始いたします旨、下記のとおりお知らせいたします。

記

1．凍結含浸法とは

凍結含浸法とは、食材を凍結した後に減圧下で酵素を素早く染み込ませる技術です。食材の見た目や風味をそのままに、舌の力で崩せる軟らかさで食感も残すことができます。

2．凍結含浸法の実例

豚ヘレステーキ





炊合せ（ナンキン、蓮根、ゴボウ、大根、人参、ふき）





3．酵素とは

身近な酵素としては、消化酵素が挙げられます。だ液の中にあるアミラーゼという酵素はでんぷんを麦芽糖に分解する働きがあります。食品製造に使われている酵素は、微生物や植物などから取り出したもので、すべて安全性が確認されています。さらに凍結含浸法では、加熱して酵素の働きをなくした後に提供いたしますので人体には影響ありません。

4．効果

噛むことや飲み込むことが困難な咀嚼・えん下困難者の方の摂食回復の支援食として期待されています。凍結含浸法で調理された食事は、普通の食事と見た目は同じで、食べる楽しみを実感していただけます。

以　上

【本件に関するお問い合わせ先】
ロングライフホールディング株式会社　経営企画室
TEL．06-6373-9191／FAX．06-6373-9197