

< 2> (UDF)

□ 일본개호식품협회(日本介護食品協議会)

- 2002년 4월에 개호식품 제조업체 및 관련기업 42사(2019년 현재 86사)가 향후 시장 확대가 예상되는 개호식품의 규격 정비(UDF 규격)를 위해 결성한 단체
 - UDF 규격도입을 통해 제조업체간 제품 통일성 유지 및 소비자는 건강 상태에 맞는 개호식품 구입에 도움이 되고 있다.


□ 유니버설 디자인 푸드(UDF)

- UDF는 Universal Design Food의 약자로 일본 개호식품협회가 정한 규격(이용자의 씹는 힘·삼키는 힘에 따른 구분 및 점도(粘度)에 따른 구분)에 적합한 제품을 의미한다.

<씹는 힘·삼키는 힘에 따른 구분(일반식품)>

구분	 容易にかめる	 歯ぐきでつぶせる	 舌でつぶせる	 かまなくてよい
씹는 힘 예	딱딱한 것, 큰 것은 다소 먹기 어려움	딱딱한 것, 큰 것은 먹기 어려움	작고 부드러우면 먹을 수 있음	고형물이 작아도 먹기 어려움
삼키는 힘 예	보통	음식에 따라 삼키기 어려움	때때로 물 및 차를 삼키기 어려움	물 및 차를 삼키기 어려움
경도(硬度) 예	밥	밥~부드러운 밥	부드러운 밥~죽	죽
	생선	생선구이	생선조림	생선죽(겉죽한 소스)
	계란	두꺼운 계란말이	계란말이	스크램블드에그
	조리 예(밥)			

<점도조정식품(보조식품)>

점도(粘度)	☆☆☆☆	★★☆☆	★★★★	★★★★
점도 예	프렌치 드레싱	돈까스 소스	케첩	마요네즈
점도 예(그림)				
사용량 예	← 1g →		← 2g →	
				← 3g →

※ 점도조정식품(粘度調整食品) : 점도증진제. 음식을 삼키기 어려운 연한곤란 환자가 사용하는 보조식품으로 음식과 음료에 첨가·혼합하여 점도(겉쪽함)를 조절할 수 있음

* 출처 : 일본개호식품협회 UDF란(<https://www.udf.jp/outline/udf.html>)