

## 論文審査の結果の要旨

報告番号	博(医歯薬)甲第 1182 号	氏名	小関 (山口) 恵梨香
学位審査委員	主査	吉田 教明	
	副査	梅田 正博	
	副査	中村 渉	
論文審査の結果の要旨			
<p>1 研究目的の評価</p> <p>嚥下の発現は、食塊の潤滑、粒子サイズ、可塑性に関連している。しかしながら、咀嚼機能の低下を認める人々は不適切な食塊粒子を嚥下している恐れがある。また、安全な嚥下には食塊の凝集性や可塑性も重要であることが示されている。食塊の凝集性を高めるために医療や介護の現場ではトロミ調整剤やバナナが使用されることがある。しかしながら、トロミ調整剤の追加や凝集性の異なる食品の組合せの影響はいまだ不明である。本研究ではトロミ調整剤や凝集性の高い食品が食塊粒度に及ぼす影響を健常成人で検討しており、目的は妥当である。</p> <p>2 研究手法に関する評価</p> <p>トロミ変化と凝集性の異なる食品を組み合わせた 8 種の食材条件を使用し、デジタル画像処理法を用いて健常者 20 名の食塊粒子の均一性指数と粒子径指数を計測した。また、トロミ調整人参ジュースの粘度測定を行った。標本は評価目的とした条件を除いて可及的にバイアスを排除するようにデザインされており、また一連の計測方法はエラーを出来るだけ排除するように考慮されており、研究手法は妥当である。</p> <p>3 解析・考察の評価</p> <p>本研究結果より、トロミの粘度が増すにつれて、嚥下中の食塊の粒子は不均一で大きくなることを明らかにしている。本結果は健常者に対するものであるが、嚥下障害を有する患者への応用に際し有用な知見が得られ、今後の咀嚼・嚥下能力評価における貢献が期待される。</p> <p>以上のように本論文はトロミ調整剤や凝集性の高い食品が食塊粒度に及ぼす影響に関する研究に貢献するところが大きく、審査委員は全員一致で博士(歯学)の学位に値するものと判断した。</p>			