



อาหารบดเคี้ยวง่ายกลืนง่าย สำหรับผู้สูงอายุ

ที่มาและความสำคัญ

Demographics: เข้าสู่ aged society

ปี 2593
ประชากรโลก >20%
จะมีอายุ > 60 ปี

ปี 2564
ประเทศไทยจะเป็น
สังคมผู้สูงอายุ
โดยสมบูรณ์

(Academic Focus, ก.ศ. 2561)

ข้อจำกัดของผู้สูงอายุ

ปัญหา

50 %
การเคี้ยว

26 %
การกลืน

44 %
การรับรส

โรคประจำตัว

43 %
ความดัน

27 %
เบาหวาน

9 %
โรคข้อ

www.nfi.or.th

ปัญหาโภชนาการ

ขาดสารอาหาร

น้ำหนักตัวลด

เทคโนโลยีหลัก : Food Texture Modification

ปรับโครงสร้างอาหาร
Food Structuring Agents & Treatments

กลไกการเคี้ยวและการกลืน
การศึกษาสมบัติการบดเคี้ยวและการกลืน
Mechanics, Rheology & Tribology

พัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์
Commercialization

ต้นแบบอาหารพร้อมรับประทานที่มีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม



Natural

Healthy

Pleasure & Delicious

ความนุ่มระดับ UDF 2-3

Universal Design Food (UDF, Japan)

UDF Category	Hardness Upper Limit (N/m ²)
1. บดเคี้ยวง่าย (Easy to chew)	5 x 10 ⁵
2. ใช้เหงือกบดได้ (Can be broken up using the gums)	5 x 10 ⁴
3. ใช้ลิ้นบดได้ (Can be broken up by the tongue)	Sol: 1 x 10 ⁴ Gel: 2 x 10 ⁴
4. ไม่จำเป็นต้องเคี้ยว (Does not need chewing)	Sol: 1 x 10 ³ Gel: 3 x 10 ³

LAAN-J-AG-E012 (www.shimadzu.com/an/)