

## 技術報告

### カリフォルニアプルーンで

### 「<sup>健</sup><sup>康</sup>に<sup>よ</sup><sup>い</sup>フィットフォーライフ」ベーカリー製品を作る

#### 背景

米国の人口統計には、いくつかの重要な動向がみられます。

- ・2000年には、高齢者に分類される市民(65歳以上と定義)が3,500万人(全人口の12.4%)に達します。2080年までには、米国民の約23%が高齢者となります。(米国国勢調査局)
- ・今から15年後には、75歳を超える米国民が2,100万人近くに達することが見込まれます。これは2000年と比べると400万人の増加です。(米国国勢調査局)
- ・高齢者の必要栄養量についてはまだ完全に明らかになっていませんが、年齢とともに熱量摂取が著しく減少するということが研究により判明しています。高齢者は食事が少ないため、推奨量のビタミンやミネラルを摂取できない場合が多くなります。高齢者には、かさが少なく高濃度に蛋白質、ビタミン、ミネラル、そしてできれば熱量も含む食品が必要です。(国立栄養研究所)
- ・米国退職者協会によれば、加齢とともに食事の面でいくつかの重要な変更(カルシウム増量、繊維質増量、鉄分増量など)を加える必要が生じるとのことです。
- ・ベビーブーム世代(現在38~57歳)の人口は7,500万人を超えています。この世代は、加齢とともに健康問題をいろいろ知ってはいますが、健康維持に向けた対策はほとんどとっていない(あるいはまったくとっていない)ことを認める人が大部分です。この世代の消費者は、魅力を失い身体を衰弱させる病気にかかることを恐れ、年を取ることに対し不安を抱いています。(加齢研究連合)
- ・しかしベビーブーマーの抱く不安は、食生活や生活習慣を大きく変える理由となるほどに強いものではありません。ちょっとした変更を加えることはありますが、その多くは短期間しか続きません。ベビーブーマーで、過去1年間に食事面になんらかの変更を加えたと言う人は86%近くにのぼりますが、このうち51%は、もっと健康的な食品をとるべきだが実際にはとっていないと言っています。食事面の変更で最も広く取り入れられているのは、果物や野菜、繊維質を含む食品、全粒パンなど、より健康的な食品に切り替えることです。(加齢研究連合)

## フィットフォーライフ・ベーカリー製品

ブルーンの粉末、濃縮果汁、ピューレを穀類や牛乳などの材料と合わせて、天然素材で栄養豊富な食パンやロールパンが作れます。こうして作ったベーカリー製品(フィットフォーライフとコード名をつけました)により、高齢者や高齢化に向かうベビーブーマーたちは手軽に美味しく必要栄養摂取量の多くを補給することができます。フィットフォーライフのベーカリー製品には次の長所があります。

- ・低脂肪。1食(2スライス)当たり脂肪分はわずか3g。
- ・脂質由来のカロリーはわずか12%。
- ・ノンコレステロール。1食当たり2mg未満。
- ・カルシウムが豊富にとれる。1食分で一日所要量の10%以上。
- ・鉄分が豊富にとれる。1食分で一日所要量の10%以上。
- ・高繊維質。1食分で一日所要量の20%以上。
- ・低ナトリウム(一般のパンと比べてナトリウムを37%カット)。

そのほかにも次の特徴があります。

- ・製品1個のサイズが小さい(16オンス、約450g)。
- ・比較的甘く、そのままやトーストで食べやすい。
- ・合成着色料、調味料、保存料、添加物は使用せず、100%天然素材。
- ・ブルーン、ブルーン果汁、蜂蜜の自然な甘み。
- ・軽い口当たり。
- ・極端に大粒の穀粒や種子、果実は含まない。
- ・ブルーンを粉末と果汁の2形態で配合。ロールパンではさらにブルーンピューレも使用。

パンのメーカーには次のメリットがあります。

- ・収益性の高いユニークで栄養豊かな製品を提供することで、人数が多くさらに拡大し続ける消費者層にターゲットを絞ったマーケティングが可能。
- ・ブルーンのもつきわめて高い保水性による長期の賞味期間。
- ・既存の原材料の多くが使用可能。

フィットフォーライフの食パンは、製パン用ミックスを一般的な製パン材料と合わせて作ります。

## フィットフォーライフ 食パンの材料配合

フィットフォーライフミックス材料	%
粉碎小麦	32.0
アマニ粉	9.6
<b>粉末ブルー</b>	<b>9.6</b>
硫酸カルシウム	4.8
脱脂粉乳	9.6
オート麦繊維質	25.6
酸	6.4
塩化カリウム	2.4
合計	100.0

### 食パンの材料配合

極上小麦粉	100.0
<b>フィットフォーライフミックス</b>	<b>40.0</b>
<b>ブルー濃縮果汁</b>	<b>5.0</b>
キャノーラ油	3.75
水	86.0
蜂蜜	9.0
クリームイースト	8.8 (または圧縮イースト5.2%)
小麦グルテン	5.0
食塩	1.25

フィットフォーライフでは、小型パンやロールパンも作れます。やや薄い色調と軽い口当たりにするため、粉末ブルーンの代わりにブルーンピューレを使います。

### フィットフォーライフ ロールパン・小型パンの材料配合

フィットフォーライフミックス材料	%
粉碎小麦	32.9
アマニ粉	9.8
<b>ブルーンピューレ</b>	<b>7.2</b>
硫酸カルシウム	4.9
脱脂粉乳	9.8
オート麦繊維質	26.3
酸	6.6
塩化カリウム	2.5
合計	100.0

#### ロールパン・小型パンの材料配合

極上小麦粉	100.0
<b>フィットフォーライフミックス</b>	<b>40.0</b>
<b>ブルーン濃縮果汁</b>	<b>5.0</b>
キャノーラ油	3.75
水	86.0
蜂蜜	9.0
クリームイースト	8.8 (または圧縮イースト5.2%)
小麦グルテン	5.0
食塩	1.25