

附件二、銀髮友善食品 Eatender 質地分級區分規格表

分級名稱	定義	性狀	物性規格 硬度上限值 (N/m ²)	感官 區分
容易咀嚼	須使用牙齒咀嚼，其硬度為可容易咬斷咬碎或磨碎的程度	一般食品的外觀及味道，且不得含不可食部分（如骨頭、魚刺及果皮等）及軟骨及堅果顆粒等堅硬質地成分	5×10^5	無法以舌頭壓碎，但咀嚼易細化成食團，以餐叉側面可將食品切斷
牙齦咀嚼	僅須輕微咀嚼，可以牙齦輕易破壞食品，其硬度介於「容易咀嚼」與「舌頭壓碎」中間程度	一般食品的外觀及味道，且不得含不可食部分、堅硬質地成分以及堅韌耐咀嚼不易壓碎分散之穀物麩皮、種皮等（如黃豆皮）	5×10^4	無法以舌頭輕易壓碎，食品濕潤、柔軟，以餐叉側面可將食品切成 1.5 公分 × 1.5 公分以下的食塊；以餐叉齒部下壓食品時，食品會自叉齒中擠出，且拿起餐叉後，食品不會恢復原狀
舌頭壓碎	其硬度為可以在舌頭和上顎之間被壓碎的程度	一般食品的外觀及味道，不能有明顯的離水/油情形，且不得含不可食部分、堅硬質地以及堅韌耐咀嚼之成分。若為固態食品，其質地須能以舌頭破壞	固態： 2×10^4 半固態： 1×10^4	食品可用舌頭輕易壓碎成食團吞嚥，且能被餐具塗抹開來；若以餐叉齒部下壓食品時，食品可自叉齒中擠出，形成寬度小於等於 0.4 公分之團塊
無須咀嚼	不用咀嚼	一般食品的外觀及味道，具均勻質地，不能有明顯的離水/油情形且不能含有顆粒	固態： 5×10^3 半固態： 3×10^3	食品無須咀嚼即可吞嚥，以餐叉盛起後可堆疊於叉齒上不滴落，食品傾落時不會黏附於餐具上

如食品會儲存後自然產生離水現象，須加註「食用前需去除水分」之警語、或以建議使(食)用方式減除離水現象

食品質地分級將考量硬度上限值及感官區分結果，綜合評估而訂定。