A－1　グルコアミラーゼによる米飯のα化度

大谷女短大　○河津　園子
雑賀　由利
高岡　研一

1.　昨年の本大会に於いて米飯の食味に影響を及ぼす諸条件について報告した。従来米飯その他のα化度の測定に局方ジアスターゼを用いた報告は数多くみられるが，我々はアミロース，アミロペクチンをグルコース単位に分解してβ-でんぷんには作用し難いグルコアミラーゼを用いてα化度を測定し，炊飯の基礎である加水・加熱の意義を再検討した。同時に澱粉質食品であるパン，ウドン，ビスケットのα化度を測定して米飯のそれと比較検討した。

2.　電気炊飯器又は試験管にて米飯となし，乳鉢中で磨りながらメタノールで脱水し，エーテルで洗滌後粉末化して試料とした。α化度の測定はグルコアミラーゼによる消化性とX線回折によった。

3.　その結果，加水・加熱とα化度との間には相互関係がみられ，加水量が多い程，加熱温度が高い程，又加熱時間が長い程高いα化度を示した。米飯のα化度は97%程度を示すのに対して食パン87%，ウドン84%とやや低く，ビスケットは44%と非常に低い値が得られた。その原因の一つとして焙焼時の加水量が問題になるようである。