

A-43 加熱器具による冷凍飯再生の最適条件について

福岡女大家政 中野 和子
筑紫女学園短大 ○桑野 堇
西南女学院中学 二木 栄子

1. 主食とされている白米飯も、食事形態の変化や核家族化に伴う少量炊きの飯が美味しく炊けないので、大量炊きの美味しい飯を冷凍保存し、必要に応じ身近な加熱器具を用いて再生し、炊きたて同様の美味しさの飯を得たいと考えて実験を試みた。

2. 冷凍飯は、同時期、同産地の米を5kg炊きガス炊飯器で炊飯し、常温近く冷ました後、250g(1人1食分)ずつ、パイパルケースに入れ、密閉、急速冷凍し、 -25°C で保管した。電気釜、ガス釜、蒸し器、無水鍋、電子レンジを用いて再生し、各器具について再加熱条件を検討した後、各器具の最適加熱条件で再生した飯を食味テストによって比較した。

3. 予備実験の結果、各々の器具について、各要因における準最適条件を2水準ずつ求めて本実験を行い、推定統計学的に処理した結果は、基準飯にかなり近い測定値が得られた。ガス釜、無水鍋1人分と蒸し器4人分の要因の一部に有意差がみられ、その他の器具については有意差は出なかったが、これは各要因の水準が最適条件に近いものであったと考えられる。有意差の出なかった各器具については、所要時間の短い方の水準をとり、各器具における食味テストを行った。その結果、各器具間の食味には、全て危険率5%以上で有意差がみられ、特に電子レンジが他の器具に比べて、外観、ねばり、水っぽさ、硬さ、うま味、総合した食味共に評価が良く、他の器具との間に有意差が見られた。