

A-41 米の炊飯特性に関する研究(第12報) - 酵素処理乾燥米について (その9) -

甲南女短大 豊島治男 O 奥田和子

目的 これまで、酵素処理して電熱および電子レンジにより乾燥してえた乾燥米について、乾燥米作製時の条件、もとし条件ならびに酵素作用が米粒の部位におよぼす影響等について検討してきた。また、物理的性状について、43~44年産米を用いて酵素処理による影響を検討している。本報告は、ひき続き43年産米を用いて、もとし条件と粘稠性の関連を得ようとした。

方法 乾燥米は、0.1%の Cellulase 溶液に3時間、15時間浸漬した後、常圧で40分間蒸し、直ちに熱風および電子レンジ乾燥したものである。もとし条件は、乾燥米に120%加水し、その消化方法は前報の通りである。粘稠性測定は、岡部式粘稠測定器を用い、試料に2Kg/minの加重速度で2.5Kg荷重し、その後2Kg/minの速度で減重し、記録装置によりその変形量を得た。

結果 酵素処理したもとし米は、無添加処理もとし米に比較し、圧縮されやすく変形しやすい。また、変形後の回復は小さく、弾力性が少ない。