

# A-74 炊き強飯の食味について

大妻女大家政 ○村田理子 下村道子 山崎清子

目的 炊き強飯について適当な加水量ならぬに小豆汁の強飯に及ぼす影響を知ること  
と目的とした。

方法 もち米は1974年新潟産水稲こねもちを、小豆は1975年北海道産北海小豆を試料とした。加水量はもち米の重量に対して80%と90%にし、浸漬時間は15、4、12時間とした。もち米はシヤーレに入れて東芝電気自動炊飯器により炊いた。炊き強飯のα化度の測定は、グルコアミラーゼ法による。老化は、炊き強飯を一定条件の下に放置後、0.5、18、24、48の各時間ごとに3粒取り出し、テクスチユロメーターにより硬さを測定した。また、水および小豆汁に4時間浸漬して炊いた強飯と、それぞれに食塩を添加したもの（デキ上パリ飯の0.6%）についてテクスチャーを測定した。さらにこれらの試料をクリオスタット切片とし顕微鏡で観察した。なお、もち米に水を加えて加熱した液と小豆汁を加えたものの粘度をオストワルド粘度計で測定し両者を比較した。併せて前記の炊き強飯の官能検査を行った。

結果 炊き強飯のα化度は、浸漬15、4、12時間のいずれも99%前後で、小豆汁のものも同様であった。硬さと付着性は浸漬時間に、また水と小豆汁のもの間に差が見られた。顕微鏡による飯粒の観察では、水と小豆汁を用いた炊き強飯の細胞膜の状態に違いが見られた。液の粘度は、小豆汁で加熱したものの方が低く飯粒の膨潤率も低かった。官能検査では、水と小豆汁で炊いた強飯の食味に有意差が見られた。