

A-41 炊飯法の違いによる米飯の香気について (第1報)
大妻女大家政 小幡弥太郎、大森正司、○安田順子

米飯の香気に関する研究はいくつか見い出されるが、炊飯時に生成されるネバの影響については、まだ明らかにされていない。今回はこの点を検討するべく、いくつかの実験を行い、若干の知見を得たので報告する。

〔試料〕米(品種:ささにしき)の炊飯法により、①普通炊飯、②ネバ取り炊飯、③ネバの三種に分け、以下の実験に供した。

〔方法〕上記試料を用いて①官能検査、②基礎的成分(水分、還元糖、粗タンパク、粗脂肪、可溶性リン酸、結合型リン酸、……) ③酵母による醗酵性 ④GCによる Head Space Gas の分析、⑤GCによる精油の分析などを行った。醗酵性試験はアインホルン管を用いて行った。精油は上記試料を夫々500g用い、水蒸気蒸留後、常法により精油を得た。各成分の同定にはGCMSを併用した。

〔結果〕①官能検査の結果、ネバ取り炊飯の方が普通炊飯よりも優れていることが示された。②脂肪、燐酸などが、ネバに多く見い出された。③GCによる分析の結果、脂肪酸などが検出され、ネバを取り除くことによりこれらの減少して来ることが認められた。