

A-124 酵素剤による米飯風味の変化について
大妻女大家政 大森正司 ○安田順子
秋草学園短大 小幡弘太郎

目的 米飯の風味について、炊飯時に生成される水溶性画分、いわゆるホバが米飯にとって負の効果を示す事を認め、先に報告した、今回は各種酵素剤を用いる事により米飯風味の変化、保存性の変化等について検討したので報告する。

試料 (1)米(品種:ささにしき)を用いて炊飯 ①普通炊飯 ②ホバ取り炊飯 ③ホバの三種に分けた。(2)新米と古米炊飯前30分の水浸漬時に市販酵素剤、各種プロテアーゼ、ジアスターゼ等で処理して常法により炊飯、以下の実験の試料とした。

方法 ①上記試料を用い二点比較法により官能検査を行いその品質を評価した。この時試料をジャーに保存し、同様に評価した。②浸漬水量を変えて炊飯した試料の硬さ、付着性をテクスチュロメーターにて測定した。③炊飯試料およびジャーに保存した炊飯中の大腸菌群および生菌数の変化を最確数法(MPN)により測定した。

結果 ①酵素処理することにより風味の向上する事、又、古米を処理する事により同様の効果が認められた。②浸漬水量を増加すると硬さの減少、付着性の増加、炊飯量の増加が認められた。③微生物試験を行、たところ、各種酵素剤で処理した試料は保存する事により生菌数の増加する事が認められた。