

A 25

リパーゼ処理による米飯風味の変化について
大妻女大 大森正司 ○安田順子
秋享学園 小幡弥太郎

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、いわゆるネバが米飯にとりて負の効果を示す事、また、各種酵素剤により米飯風味が変化又は向上する事が認められ先に報告した。今回は、とりわけリパーゼの作用について実験し、白米の改良、脂肪酸等の変化について明らかとなつたので報告する。

試料 (1)米(品種:ささけしき)を用いて炊飯①ネバ ②ネバ取炊飯 ③普通炊飯の三種に分けた。(2)新米と古米の炊飯前30分、水浸漬時にリパーゼで処理して常法により炊飯したものを、また、上記三画分をリパーゼで処理したものを試料とし、以下の実験に用いた。

方法 ①各種起源リパーゼを用いて炊飯、二点比較法により官能検査を行った。②微生物起源リパーゼを精製して炊飯、同様に官能検査を行った。③上記試料をジアゾメタン法でエステル化し、その脂肪酸をガスクロマトグラフで分析した。また不ケン化初等について同様に分析した。

結果 ①リパーゼの使用量が多すぎた場合、又精製しすぎると風味、向上にと、これは好ましくない結果である。②ネバをリパーゼで処理すると、リノール酸等の脂肪酸の増加が認められた。