

A 111 ご飯の評価法について (第2報)
松下電器 黒田敬子

目的 ご飯の食味評価と物性との間には高い相関関係のあることが知られているが、どのような物性特性値がどの程度変動した場合、食味に明確な影響が生ずるかといったことは不明の点が多い。本実験は、ご飯の食味評価としての物性測定法の確立を目的とし、官能検査と物性特性値との対応を検討した。

方法 米は新潟産コシヒカリを用い、炊飯方法の異なる10試料について、物性測定及び官能検査を行なった。炊飯方法は、加水量を変化させ、加熱時の単位時間当り供給エネルギー量、あるいは圧力をかける等、加熱条件を変化させた。物性測定は、前報にて報告した方法で行なった。官能検査については、外観、うまみ、硬さ、触感及び総合評価の5項目で、各項目ごとに、-3~+3まで、7段階評価法で行なった。

結果 官能検査での総合評価と各評価項目との関連では、うまみ、触感が特に相関が高かった。総合評価に対して、物性特性値を重回帰分析した結果、重相関係数0.92の回帰式を得ることができ、米飯の食味評価指標としての物性測定法の実用性が認められた。なおパネルについては、関東、関西による評価の差違、年齢、性別についての変動等を考慮して中広く選択し、これらパネル間変動についても考察した。

※ 第33回日本家政学会総会講演要旨集 ご飯の評価法について (第1報)