

福岡女大家政 中野和子 ○上野千佳子 山下純子

福岡女子商高 宗順子

目的 炊飯過程において、食味上好ましい沸騰までの時間につき 熊田らは量の多少に関係なく12~15分を要するといひ、最近では、経験上10分前後がよいとも言われている。そこで、水温20℃下、1時間浸漬した場合の米飯につき、その好ましい沸騰までの時間を検討し、この間に備えるべき米飯の条件を追求した。

方法 1と炊き文化釜を用い、加熱器に2種類のコンロ(パロマPR1K, リンナイR-1KN-540)を使用し、フリーハンドで炊飯した。炊飯条件は、沸騰までの時間を左右し、又食味に影響を及ぼす要因として、炊飯容量、沸騰までの時間+2 or +4分間の火力、5分間の中火力、10分間の弱火力を設け、更に30秒のやきしめ、10分間のむらしを行った。種々の組合せにより生じた沸騰までの時間が違う米飯につき、官能検査を更に客観測定を行った。

結果 官能検査：4分、6分、7分、10分、12分、15分、24分沸騰の米飯が得られた。今回の条件では、容量、沸騰以後のカス、カス加熱は炊き上がり米飯の食味に、有意な影響を与えず、沸騰までの火力と時間が、食味に強い影響を及ぼしている事がわかった。つまり、20℃/1時間水浸の米を炊飯する場合、6~12分沸騰の米飯が、有意に美味しく、特に10分沸騰が高い値を示した。客観測定：食味上位群の6分、10分、12分沸騰による米飯は、硬粘度、体積増加率、水分含量において類似した値を示し、美味しい米飯の客観的な値の傾向が見られた。これら沸騰までの時間における温度の上昇状態が、水分吸収、 α 化、アミラーゼの働きに大きく作用し、炊き上がり米飯の食味に、かなり影響することか認められた。