

目的　米飯中のでん粉は細胞内でん粉であって、高温で長時間加熱した米粉や米でん粉ののりとはその物性が異なる。しかしながら、米粉の場合はその形態は米飯粒に比しかなり小さくなっているが、濃度や加熱条件によっては米飯内のでん粉と相似した関係を示す可能性が考えられる。また、加熱にともなう米飯のりのみかワの物性変化はアミログラフなどの測定で示されるものよりも複雑な内容をもっている。そこで、本報ではまずもち米とうるち米の精白米粉について多水準の加熱条件で調製した米粉ののりの物性を多重バイト試験法で測定し解析した。

#### 方法

もち米は新潟県産コガネモチうるち米は新潟県産コシヒカリをしょうけき式粉砕機で一定条件で全てが60 mesh以下になるよう粉砕したものを試料とし、一定条件で一定時間のり化した試料の物性を多重バイト試験法で測定した。

#### 結果

米飯の食感と関連する、のりのみかワの粘性的要素とみかワの弾性的要素との比は一定の加熱条件で比較すると、米飯の食感と対応する既報のパラメーターと対応し、もち米とうるち米の差をよく示した。濃度 4.3% の米粉のりの加熱温度と加熱時間の变化にともなう多重バイト試験法のパラメーターのみかワの粘性的要素とみかワの弾性的要素の比を比較すると、加熱条件の变化にともなうもち米とうるち米の米粉ののりのみかワの物性の特徴的な差が極めてよく示された。文献は別報参照。