

(目的) 飯は炊き上がり後時間を経て食することが多いが、その食味への影響を官能検査により調べ、2、3の理化学的検査と関連づけて検討した。

(方法) 試料飯には、炊き上がり、保温ジャー内3時間放置飯、常温3時間放置飯の3種類を用いた。試料飯について水分測定、テクスチャー、糖の定量、糊化度の測定、近赤外スペクトル分析、粘度測定及び官能検査を行なった。官能検査の解析方法は、平均±標準偏差、相関関係、主成分分析、クラスター分析、クロス集計である。

(結果) ①品種別、放置条件別による食味評価は、コシヒカリは保温が最も好まれたが他の3品種は炊き上がり飯が好まれ、保温、常温の順に食味が低下した。②2次元による主成分分析の結果では、本パネルは、品種、放置条件にかかわらず味、触感、硬さ、粘りなど飯を食するときの物理化学的評価が第一主成分に強い関与を示し、香り、外観への関与は弱い傾向であった。③クラスター分析では、品種別では①と同様の結果を示したが、炊き上がり飯は主として評価項目の評価別にグルーピングされ、放置飯では品種に左右された。④飯の食味に最も関与の大きい因子を調べるためクロス集計を行なった結果、放置条件の影響の強いことが判明した。⑤飯を一定時間放置すると、近赤外スペクトル分析と食味評価との間に関係が見られた。⑥味の評価項目において飯粒中の還元糖との間に相関が認められ、総合評価にも影響を及ぼすことが示唆された。⑦炊き上がり飯の食味はレオメーター測定値のバランス度が関与し、これは水分含量に左右される。⑧放置条件による影響は、常温放置飯においてバランス度及び糊化度との間に関連が認められた。