

目的 柑橘果汁には特有の酸味や甘味、香りがあつた。最近、健康志向により米食が見直され、柑橘類の果汁を利用したライスサラダやサラダ寿司などの一風変わった米飯の調理例が見られる。この場合、炊きあがった白飯に果汁を含む調味液をかける方法が用いられていることが多い。しかし柑橘果汁を用いて直接炊き込む方法も考えられる。この方法は簡便であり、果汁も多く使用できるが、果汁を加熱するため風味や色などへの影響が懸念される。そこで、本実験では柑橘果汁の成分上の特徴が炊きあがった飯に及ぼす影響を検討し、柑橘果汁の好ましい利用条件を明らかにしたものである。

方法 果汁は夏みかん及び甘夏みかんの絞り汁を用い、加水量の20～60%を果汁に変えた5段階を設定した。炊飯は、精白米300gを洗米後、分量の水に30分間浸漬し、点火直前に果汁を加え、電子ジャー炊飯器を使用して行った。炊きあがった飯について、飯の炊きあがり重量、脱水率、色、つや、テクスチャー、酸の浸透状態、γグチンの状態などの理化学的諸測定及び官能検査による評価を行った。

結果 果汁の割合の増加に伴ない、炊きあがり重量がやや減少する傾向がみられた。しかし同時に、かたまりの低下と付着性の増加が測定され、柑橘果汁が水とは異なる働きをすることか明らかになり、米及び果汁中のγグチンの変化にも興味かもたれた。酸の浸透は果汁の割合が高いた飯でも、飯粒中心部には多く浸透せず、飯粒表面に多く吸収されてゐると考えられ、付着性やつやとの関係も示唆された。官能検査では、果汁量の割合を考慮すれば受け入れられる飯であることが明らかになった。