

京都女大家政 ○口羽章子 池田ひろ 兵庫女短大 入江一恵
神戸女大家政 辻 禎子 金谷昭子

目的 我々はすでに精白米より過度に搗精した米が、食味を著しく増すことを報告したが、搗精歩合 90、80、70 % の米を加水比を変化させて炊飯し、食味・テクスチャーを中心に検討した。

方法 原料米兵庫県産「中生新千本」を搗精機（佐竹製作所製・BS-05A型とTM-05型）を用いて研削し、搗精歩合 90、80、70 % を得て、これを試料米とした。搗精歩合は千粒重で求めた。加水比を1.4～1.6（倍）とし、電気自動炊飯器（松下電器・SR-P04）を用いて同一条件で炊飯し、炊き上がった米飯については、食物学科女子学生20名をパネルとして官能検査を行なった。併せて、テクスチャーその他について機器測定を行なった。またデンプンの性状について関連を検討した。

結果 官能検査の結果は、搗精歩合の小さい場合は加水比の大きいほうが好まれず、90 % 精白米の場合では加水比の小さいほうが好まれなかった。また、搗精歩合の小さい時は搗精歩合の大きいものに比べて、外観の評価が優れていたが、香りの評価は低下した。90、80、70 % の搗精歩合では80 % が最も好まれた。特にレオロジー性と総合において評価が高かった。