

乾燥・搗精および貯蔵法を異にする米の性状と食味特性

相模女子大家政 ○酒井裕子、山口女子大家政 松岡洋子

東京農大農 阿久澤さゆり、永島伸浩、川端晶子

〔目的〕 近年、米の食味について栽培の段階から消費に至るまでの各段階で関心が高まり、種々の研究が進められている。その中で、これまでの玄米流通から、糠を除いた精白米（クリーン米）流通が提唱され、貯蔵性の向上など関連技術の改善が進められている。今回は温度別に一定期間貯蔵したうるち米の性状と食味特性について検討を行ったので報告する。

〔方法〕 前報¹⁾で用いた乾燥法、搗精法別の精白米を冷蔵（5℃）、低温（15℃）、常温の3条件で貯蔵し、梅雨明け後（貯蔵9ヶ月）および1年後の米を試料とした。実験項目：①粒形、千粒重、容量重の測定、吸水試験、②竹生らによる炊飯試験、③食味計による食味値の測定、④生および炊飯米のアミログラフィ、⑤テクスチャー測定、⑥糊化度、⑦官能検査を行った。

〔結果〕 粒幅と粒厚は貯蔵期間が長い程、収穫直後のものに比べやや減少した。S社製食味計による食味値は収穫後の68～69に対し、1年貯蔵後では貯蔵温度にかかわらず、61～66に低下した。生米粉のアミログラフィの結果、収穫直後に比べ貯蔵期間が長い程、粘度立ち上がり温度は低く、最高粘度、ブレークダウンは増加傾向を示し、特に常温貯蔵普通精白米が顕著であった。米飯のテクスチャーの結果、1年貯蔵後では硬さが低下し、付着性が増加する傾向を示した。官能検査の結果では味、粘り、硬さおよび総合評価で有意差が認められ、特に常温貯蔵米の評点が低かった。

1) 松岡洋子他：日本家政学会第42回大会研究発表要旨集、p85（1990）