

混合炊飯による米飯のテクスチャーについて

京都女大家政 ○□羽章子 池田ひろ 兵庫女短大 入江一恵

神戸女大家政 木林悦子 金谷昭子

<目的>

我々は精白米を過度に搗精したときに食味などの性質が著しく異なること、それらを組み合わせて混合炊飯したときに単独炊飯した場合と種々の点で異なることなどを実験的に検討して報告してきた。

混合炊飯した場合、既存の米飯粒の測定法では米飯の食味に特に重要なレオロジー性を調べるには不十分と考え、米飯粒の団塊の測定法についてまず検討を加えた後、混合炊飯による米飯のレオロジー性の特質を把握することを目的とした。

<方法>

主として兵庫県産“中生新千本”を原料米としてこれを搗精し、搗精歩合の異なる、すなわち食味などの性質の異なる試料米を得て、これらを組み合わせて混合炊飯したもののレオロジー性を不動工業1201型レオメーターによって測定し、単独炊飯したものと比較した。なお、炊飯器は松下電器SR-P04型、炊飯条件は加水比1.5、むらし時間15分である。

<結果>

米飯の団塊の測定値に影響を及ぼす諸要因について試料の充填条件に検討を加えて、再現性のよい米飯のレオロジー性測定条件を見出した。

この方法で単独炊飯、混合炊飯による米飯のレオロジー性を測定したが、食味によるテクスチャ評価ともよく関連するものであった。