

加水比を異にした炊飯による米飯について
 京都女大家政 〇口羽章子 池田ひろ 兵庫女子短大 入江一恵
 神戸女大家政 金谷昭子

< 目的 >

精白米を炊飯して、吸水率の異なる米飯を調製し、これらの米飯を調合して得られる米飯と、構成米飯とのテクスチャーおよび食味について比較検討した。

< 方法 >

原料米兵庫県産中生新千本から搗精歩合90%の精白米を得て、加水比を変化させ、電気炊飯器（松下電気「株」SR-P04）を用いて炊飯し、20名のパネルでの官能テストによって食味を調べた。また同時にテクスチュロメーター（全研「株」GTX-2）によって硬さと粘りを測定した。

< 結果 >

- 1) 加水比 1.1~1.9 の範囲で試料米を炊飯し、吸水率とテクスチャーの異なる米飯を得た。
- 2) これらの試料米の飯の硬さは、吸水率が増すと減少した。官能テストによる評価も、ほぼ同様であった。
- 3) 官能テストによる食味の評価は、硬さおよび粘りと密接に関連し、硬さ・粘りの特定の範囲で総合評価が大きく異なった。
- 4) 吸水率の異なる米飯を調合すると、構成米飯の食味より良い食味を呈する場合があった。