

目的 近年、ライフスタイルの変化、消費者の簡便志向の高まりを受け、洗米・浸漬不要で炊ける無洗米が注目を集めている。また、この米は台所排水が少ない、エコロジー商品や高齢者のシルバー商品としても注目されるなど多くの利点をもっている。本研究では、同一品種の無洗米と非無洗米を試料とし、無洗米処理した精米の性状ならびに食味特性について検討したので報告する。

方法 試料米は平成3年度新潟産コシヒカリの無洗米と非無洗米を用いた。加水量は米の重量の1.5倍とし、東芝RCK-15HML電気炊飯器で炊飯した。測定項目：①粒形、千粒重、容積重の測定、②白度、③濁度、④吸水試験、⑤炊飯試験、⑥通電時間、炊き上がり倍率、飯粒の大きさ、水分量、⑦味度計による食味値の測定、⑧生および炊飯米のアミログラフィ、⑨テクスチャー測定、⑩光沢度、⑪糊化度、⑫官能検査を行った。

結果 ①粒長においては試料間に差がなかったが、粒幅、粒厚では無洗米がやや小さい傾向を示した。②白度では非無洗米の38.5に対して無洗米は48.5と高い値を示した。③20℃における米の吸水率では、無洗米の方が高い値を示した。④生米粉のアミログラフィの結果では、無洗米は最高粘度、ブレイクダウン、冷却後の最終粘度は大となり、老化度は逆に小を示した。⑤炊飯後、50℃にさました飯の光沢度では無洗米は有意に光沢が増加した。⑥米飯のテクスチャーでは無洗米は硬さが低下し、粘りが増加する傾向を示した。⑦味度メーターによる食味値は無洗米は82～84と高く、非無洗米は75～78とやや低値を示した。⑧官能検査の結果では粘り、光沢等で無洗米の評価が高かった。