

圧力鍋による炊飯特性

奈良女大生活環境 丸山悦子 賢明短大 ○坂本薫

松下電器産業(株) 山本美和

<目的> 近年炊飯機器も多種多様化し、米飯に対する嗜好性も高まりつつある。圧力炊飯は常圧炊飯よりも粘りのある飯となることが報告されており、玄米には用いられるが、白米では圧力による影響が過度である。そこで嗜好上から白米の炊飯に最適な圧力を検討した。

<方法> 1993年度新潟産コシヒカリ、北海道産ユキヒカリを歩留まり90%にとう精したものを、炊飯には圧力を調節した圧力鍋SR-203型を使用し、米飯の重量、体積、粒形の他、水分は赤外線水分計、テクスチャーは不動工業製レオメーター、色は色差計により測定し、 α 化度はグルコアミラーゼ法によった。また、顕微鏡観察および官能検査を行った。

<結果> 飯粒の重量・体積のいずれも1.2気圧における飯粒が最大であり、圧力が高くなるにつれ小さい値となった。この傾向はユキヒカリに比べコシヒカリが大きい。また、圧力により飯粒の形態にも変化がみられた。顕微鏡で観察した結果、1.4気圧以上の米飯はでんぷん細胞の崩壊が起り粘りのある米飯となる。色については1.2気圧で最大となり、ふっくらと軟らかい飯であるといえる。