

連続式 4 点測定法による米飯粒の食感と関連する物性の測定

第 1 報 うるちともち米および新米と古米の物性の測定と解析

大阪樟蔭女大：○中谷文子・久保千晶・与本裕子・寺本円佳・辻昭二郎

【目的】日本調理科学会平成 6 年度大会において、炊飯条件や炊飯方法を変えた各種の米飯の、米飯粒単位の測定による食感と関連した物性の差の測定と解析について発表した。米質のみでなく、加水量や炊飯方法による米飯粒の物性の差がこの方法により明瞭に示された。そこで本報では、この方法によりいくつかのうるち米ともち米、その中間の形質の米、新米と古米などの物性の差を測定解析した。

【方法】前報と同様、タケトモ電機のテンシプレッサーボーイを用いて、修正 2 バイト 4 点測定 (10, 20, 40, 80% バイト) の連続式多重バイト試験法で測定解析した。測定は米飯粒 4 粒を用いて 12 回測定し、その平均値を測定値とした。解析は主として米飯粒のみかけのかたさ、こわれ易さと粘りについて行った。うるち米の試料は最も食味のよい米の代表として新潟産コシヒカリ (ライスボード新潟クィーンブライト)、食味の劣る輸入米の中国米やタイ米などについて検討した。もち米も食味のよい新潟産コガネモチと輸入のタイ米について検討した。加水量は一般に 2 水準の加水量で炊飯した。

【結果】もち米はコガネモチとタイ産のもち米について、米飯粒のかたさとねばりなどを測定解析し、バランス度の比較も行った。うるち米の新潟産コシヒカリ、中国米やタイ米などの食感と関連した物性の差やバランス度の差もよく示された。また、新米と古米の食感と関連する物性の差もよく示された。

【文献】辻・中谷・久保・与本・寺本・渡辺：日本調理科学会平成 6 年度大会研究発表要旨集，2 P A 4 (1994)