

## 玄米炊飯について一 脱気水と圧力鍋による炊飯条件と食味(2)

○山本信子 横溝佐衣子

(武庫川女大)

<目的>これまで、玄米の食味向上と簡便化調理を目的に圧力鍋炊飯での加水量、水浸時間と加熱時間などを検討してきた結果、前報では加水量1.5倍、水浸0時間の場合、弱火18分まで短縮しても、従来より示されていた弱火25分と変わらない食味が得られた。また使用する水を吸水が良いと言われる脱気水に替えたところ、同じ加熱条件では水道水と食味上の違いは得られなかったが、テクスチュロメーターでは脱気水は有意にやわらかい値となったことを報告した。そこで本実験では、弱火時間を更に13分まで短縮すると脱気水は水道水より好ましいやわらかさが得られるであろうと考え、本実験を行った。

<方法>脱気水採取(溶存酸素量0.85ppm以下)と炊飯方法、その他については前報と同様に行い、ビタミンB1、還元糖量も測定して、成分値から脱気水使用の効果を確認した。

<結果>官能検査では、弱火13分飯は好ましい食味の18分飯より固いと評価され、脱気水の効果はみられなかった。しかし、テクスチュロメーターでのやわらかさ、ビタミンB1、還元糖量いずれも、脱気水飯は同じ条件の水道水飯より値が高くなった。また同じ水の間では、固い食味弱火8分より13分の方が、いずれも高い値であった。以上のことより、脱気水を上手に使用すると圧力鍋の調理効果が大きくなると考えられた。