

インディカ米を用いたゲル状食品「涼粉」の特性について

○後藤昌弘*, 村上謙**, 西村公雄***

(*高知女大, **辻学園栄養専, **同志社女大)

目的 インディカ米は、ジャポニカ米と異なった特性を持っているがその本来の性質を用いた調理・加工法についてわが国ではほとんど知られていない。涼粉（リャンフェン）は中国に伝わるデンプンをゲル状に固めた食品で、豆類の他、米を使って作る方法もある。本研究ではインディカ米利用の一つとしてこの米を用いた涼粉を調製し、その製造方法がテクスチャーや食味に及ぼす影響と食品としての受け入れ易さについて調査を行った。

方法 インディカ米（タイ国産梗種、品種不明）、ジャポニカ米（市販品、品種不明）は、水洗後、一夜水に浸漬し、水切り、風乾後、ミキサーで粉末にした。これを 30, 50, 100 メッシュのふるいに通し、粒径により 3 つに分けて用いた。涼粉は、容器に米粉 25 g と水 75ml を加えてよく混ぜ、湯煎（98℃）で攪拌しながら糊状になるまで加熱した。さらに沸騰水 100ml（ミョウバン 50mg を含む）を加え、加熱を続け、冷水（5℃）中で急冷し、水中で 1 時間放置後、容器から取り出して実験に供試した。加水量、ミョウバン添加量を変えて同様にゲルを調製し、テクスチャー測定と官能検査（評点法）を行った。

結果 インディカ米、ジャポニカ米で涼粉を調製したところ、ジャポニカ米ではゲルの形状が維持できなかつた。ミョウバンの添加量が多いと硬さは増加したが味の点から 50mg が適当であると推察された。加水量を変えてゲルの性状や食味をしらべたが、標準条件より評価がよいものは見られなかつた。食品としての受け入れ易さは味を付けないものよりも甘みを付けた方が高かつた。また、シロップをかけて味付けたものより砂糖を添加して作ったものの方が受け入れやすいとする割合が高かつた。