

郡山女大学 ○庄司一郎 大妻女大学 大西真理子

目的 米の食味評価には官能検査と理化学的評価がある。前者は多数のパネルが米飯の嗜好性を評価する方法でこれに勝る方法はない。後者は前者に比べ、少量、多数の試料を評価でき客観性が高く、その特性値による食味評価法の改善が検討されている。本試験では福島県内で栽培されている極良食味米、良食味米、低食味米の12品種を用いて、アミログラム特性および炊飯特性と精米の化学的測定値との関係について検討した。

方法 ①供試米は1999年に福島県農業試験場(郡山市)内で栽培された極良食味米のコシヒカリ、ひとめぼれ、あきたこまち、良食味米のまなむすめ、チヨニシキ、初星、はなの舞、じょうでき、低食味米のトヨニシキ、農林21号、アキヒカリ、たかねみのりの12品種を供試した。②食味官能検査は日本穀物検査協会の評価方法に準じ、初星を基準品種とし、パネルは教員と学生の13名で実施した。③炊飯特性では加熱吸水率、溶出固形物量を、糊化特性ではアミログラム特性および膨潤度、溶解度を、化学的測定値ではアミロース、精米窒素、酸素活性を各々求めた。

結果 ①官能検査からはひとめぼれ、コシヒカリが勝り、次いでチヨニシキとなり、アキヒカリ、たかなみのりは劣った。②アミログラム特性値と食味との関係からは85℃の粘度と食味との間に5%で有意な相関がみられたが、他の特性値間には有意な相関はみられなかった。③極良食味品種の米飯は膨潤しやすく、アミログラム特性において昇温時に粘度が高まりやすい特性を示した。一方、低食味品種の場合、アミログラムの最低粘度は高い傾向がみられ、未崩潰の粒が多く存在しているためではないかと推察された。