

○佐藤真実* 丸山悦子* 今井徹** (*奈良女大・院 **食総研)

目的 炊飯過程における米飯粒表面付着物の重要性についてはすでに報告したが、米の食味評価と溶出固形物量の相関は高い。本研究では溶出固形物を用いた米飯新食味評価法の検索を行っているが、今回は米澱粉の構造を示唆する炊飯液の粘度特性と溶出固形物の分子量について報告する。

方法 竹生らの変法によって70°Cおよび100°C下で米の恒温炊飯を行い、一定時間加熱後、米粒と炊飯液とに分離した。炊飯液は凍結乾燥し溶出固形物とした。溶出固形物量、また溶出した全糖量、アミロース量の測定を行うとともに、炊飯液の粘度を回転粘度計により測定した。また Malls-HPLC-RI システムにより溶出固形物の分子量分布を測定した。

結果 溶出固形物量と全糖量の相関は高い。良食味米は全糖量、アミロース量が多い傾向がみられた。良食味米の炊飯液は粘度曲線(ずり応力-ずり速度)の立ち上がりが大きく、溶出固形物の分子量がやや大きい傾向を示した。