

高知大学 岡崎 正一

○森岡 敏子

米には多くの種類があるが、その一般的成分組成の上では余り確然とした差異は見出されて居ない。然し乍ら実際に炊飯する場合の吸水速度、ねばり、味覚等に相当相異の有ることが経験される。福場氏は此問題について澱粉構造の差異が飯米としての性質を大きく支配しているものとし、岡村氏は pH、水溶性、乾固物に注目し、特に食味は産地よりも、むしろ品種系統により異なるものである旨述べて居り又最近 Olive Batcher 等は精白米の調理性を物理的及調理の時に溶出する澱粉、固形物量等の化学的測定法と共に味覚検査をも行ひ評価し栽培環境と粒形及品種等に依り味覚判定の可能性を暗示して居る。著者等は高知県産の早稲、藤坂五号が貯蔵性すこぶる悪く不味といわれてるので之を中心に他7品種を撰採し、pH、吸水速度、溶出澱粉量、溶出固形物量、釜殖歩合、粘度、等を観察したので報告する。

その結果、一般成分分析は既発表のものと同相互間に顕著な差は見られない。吸水速度は水分含量如何にかかわらず多少の差が見られる。飯米 pH には差が見られない、此の点は岡村氏の発表と異なるものがある。尚、溶出還元糖、溶出固形物量及澱粉量には相当の差が見られるが之等は品種の組織の違いによるものと思われる。