

大谷女子短大 山田 光江

1. 炊飯条件が変わることによって、炊き上がったご飯の出来栄えがどのように変わるか、しかも何れの場合にも一応普通に炊けていて、かたさや粘りが僅かに異なるという微妙な差異は日常誰もが経験するところであるが、これを官能検査の立場からデータとして明確に把握したいと考えた。

2. i 炊飯条件としては同一品質の米と水を用いて、自動炊飯器使用の場合には電気釜とガス釜の比較、炊飯量の多少による比較そのほか、種々の条件を3種類ずつ取り上げ、3組の対にして各回の検査を行なった。

ii 炊き上がったご飯の食味判定にはパネルの性質や本研究の目的からみて相対的な判定が妥当と考え、約20名のパネルに Scheffé の方法により、かたさ、もちもちした感じ、べちゃついた感じ、うま味の強弱を問い、また、外観及び総合判断として好ましさの程度を比較させた。

3 i ガス釜と電気釜では前者の方が、炊飯量の多少では後者の方が各々かたいご飯を得た。

ii 好ましさの検査では、総合判断では有意差が出たが、外観やうま味の項目では有意差が出なかった。