

出された還元糖，全糖，7)官能テスト。

3.  $\alpha$ -amylase を添加することにより，糖量も増加し，sorbitol により，老化も防止され，電子レンジを用いて，従来の炊飯法とかわらない米飯が得られた。

## A-26 電子レンジによる炊飯法 —タカジャスターゼとソルビトールの 添加—

大阪女大 ○鈴木 綾子  
堀越フサエ  
大阪大産業科研 檜作 進  
二国 二郎

1. 電子レンジによる調理は，加熱の方式が従来のオープンとことなっているため，その用途をいろいろな方面で検討されている。

前報において，炊飯に使用し，短時間で炊飯可能であることを見出したが，もち米の場合とことなっており，うるち米の場合は，その米飯の老化が，普通の炊飯法とくらべて早かった。そこで，その老化性を改善するために， $\alpha$ -amylase, sorbitol などを，米の浸漬時に添加し，良好な炊飯結果を得た。

2. 電子レンジは，シャープ R-12 型（定電圧，定電流装置付）を用いた。普通炊飯法として，ナショナル炊飯器 S R-10 E H を用いておこなった。

米飯の特性を次のような項目についてしらべた。すなわち，

1)重量増加率，容積増加率，2)水分，3)沈降速度，4)  $\alpha$  化度，5)老化性，6)米飯中の80%メタノール液にて抽