

大谷女短大 ○河津 園子
 雑賀 由利
 高岡 研一

1. 米飯の美味い不味いは米のでんぷんが充分糊化されて α -でんぷん化することであり、同時に米飯の最終的含水量も問題になる。古米は新米に比較すると米飯の光沢、軟かさ、吸水量、粘稠性等の諸点で随分劣るようである。又、塩や醤油を加えた味付米飯は芯ができやすく、白飯に比べて一層炊き難い。

そこで我々は新米や古米の程度、塩や醤油の添加等が米のでんぷんの糊化にどう影響してくるかをみるために以下の実験を行なった。

2. 含有水分量は常圧加熱乾燥法によった。又、粘稠性はアミログラムによって比較した。でんぷんの糊化の状態はX線回折とグルコアミラーゼによる α 化度の測定によって検討した。

3. 古米は新米に比べると粘性が低下し、グルコアミラーゼによる α 化率は低下する。又、食塩や醤油を加えた味付米飯が白い米飯と同じ水加減で炊いた場合には最終的含有水分量がやや低く、 α 化率も低下している。