

2. 原料米を、酵素 (Cellulase) 添加液および酵素無添加液に15時間浸漬後蒸煮し、直ちに熱風乾燥ならびに電子レンジ乾燥し、その乾燥米を試料とした。

もどしの条件は、乾燥米 5g を 100ml 容三角フラスコに秤取し、これに 140% 加水して電気釜にて 5 分間加熱した。これを電気冷蔵庫 (5°C) に貯蔵して、もどし直後のものを 0 時間とし、24 時間、48 時間経過後の消化率を測定した。

消化の方法は、人工消化法 (タカジアスターゼの酵素液による方法) で、前記もどし米の三角フラスコを振とう (1 分間 82 回) しながら 1 時間消化する方法である。

この消化液について、ベルトラン法逸見改良法により還元糖をグルコースとして算出し、試料に対する比率を以て消化率とした。

3. もどし後 48 時間にわたる貯蔵期間中、Cellulase 処理したものは、無添加のものに比較し、いずれの貯蔵期間においても蒸熱風乾燥米、電子レンジ乾燥米ともに約 11% 消化性が良好であった。また、貯蔵期間中の消化率は、時間の経過とともに僅かずつ低下し、もどし直後を 100 とした場合、24 時間後では約 94.92%、48 時間後で約 86.63% であった。

## A-2 米の炊飯特性に関する研究 (第 4 報) 酵素処理乾燥米について

甲南女短大 豊島 治男  
○奥田 和子  
堀 千恵子

1. 著者らはすでに、酵素添加炊飯米について、その消化性を検討してきたが、今回は原料米を酵素処理して乾燥米をつくり、その消化性について検討したので報告する。

---

1. 研究目的      2. 方法      3. 結果