

A-4 米飯の食味について

奈良文化女短大	白井 初江
	○高山佐和子
	塚本エミ子
奈良女大家政	橋本 慶子
	長谷川千鶴

1. 米飯の食味について諸種の要素が考えられるが、炊飯中に炊飯水（おねば）に溶出される各種の成分が、米飯の旨味やテクスチャに関連するように思われる。そこで電気炊飯器ならびにガス炊飯器を使用して炊飯し、各々の炊飯途次に米粒と炊飯水とにわけ、その炊飯過程中的の状態の変化を化学的に検討し、官能テストと合わせて炊飯過程中的の変化が米飯の食味に及ぼす影響をみた。

2. 米は奈良県産ふようを用い、炊飯器は 0.6l 炊きの直熱式電気炊飯器および加圧保温式ガス炊飯器を一定電圧および一定ガス圧のもとに使用した。加熱開始後一定時間（温度）に達した時、加熱を中止し、炊飯中の米粒と炊飯水とにわけ、それぞれでんぷんの α 化度、還元糖、総窒素とアミノ態窒素を定量した。炊飯中一定時間に炊飯水を除去した米粒に新らしく採取時と同温同容量の水を加えて加熱し、炊飯を完了したものの食味を官能テストによって検討した。

3. 炊飯中の米粒の吸水率と体積増加率は、電気では 100°C でほぼ一定となり、温度上昇の早いガスでは 100°C に達してから増加した。水溶性成分は低温の間に炊飯水に溶出し、炊飯完了近くなると、米粒に吸着されるようである。