

甲南女短大 豊島 治男
○奥田 和子
堀 千恵子

1. 演者らはすでに、酵素処理、熱風乾燥をおこなった乾燥米において、酵素処理の効果が米粒の部位に与える影響について報告した。本報では、熱風乾燥、ならびに電子レンジ乾燥をおこない乾燥方法の相異による消化性について検討した。また、もどしの方法として、加水量、蒸らし等の相異による消化性について検討したので報告する。

2. 原料米を酵素(Cellulase)添加液に30分、3時間、15時間浸漬後蒸し、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、15時間浸漬乾燥米5gを100ml容三角フラスコに秤取し、これに170%、200%加水して電気釜にて5分間加熱した。その後蒸らし時間を0分、5分とした。電子レンジによるもどしは、230%加水し、2分30秒処理後5分放置した。

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)をおこない、逸見氏改良ベルトラン法により還元糖量をブドウ糖として求め、消化率を算出した。

3. 熱風ならびに電子レンジによる乾燥米の各浸漬時間における消化率は僅かながら電子レンジ乾燥によるものが良好である。

もどしの際の加水量は、200%加水のものは170%加水に比較し、その消化性は良好である。さらに、200%加水した場合の蒸らしの効果は、5分蒸らししたものの方がその消化性においてすぐれていた。また、電子レンジによるもどしは、酵素処理効果が顕著のようである。