

A—40 米の炊飯特性に関する研究(第10報)
—酵素処理乾燥米について(その7)—

甲南女短大 豊島 治男
○奥田 和子

1. 演者らはすでに、酵素処理して熱風乾燥をおこなった乾燥米について、浸漬時間、加水量および蒸らし等のもどし条件の相違による消化性について報告した。

本報では、前報にひき続きもどし米の粘稠性について岡部式粘稠測定器を用いて検討した。

2. 乾燥米は、0.1%の Cellulase 溶液に3時間、15時間浸漬した後、常圧で40分間蒸し、直ちに熱風および電子レンジ乾燥したものである。もどし方法は、乾燥米20gを直径50mm、高さ30mmの円筒に入れ、100%加水して電気釜で5分間加熱したものを5分間蒸らした。このもどし米について岡部式粘稠測定器で粘稠性を測定した。測定方法は、試料に2kg/minの加重速度で2.5kgまで荷重し、その後2kg/minの速度で減重し、記録装置によりその変形量をえた。

3. その結果、浸漬時間および酵素処理の効果は、もどし米の粘弾性に対して良い影響を与えた。