

A—41 調理用クロレラ添加による米の炊飯特性
に関する研究(第2報)
—粳米について—

西南女学院短大 ○井上 正美
大里 克夫
高野 エツ

1. 近年わが国においては米の生産過剰が大きな社会問題となり、余剰米は倉庫にあふれてその品質は日時を経るとともに低下しいわゆる“古米”としてまずく不評をかっております。一方栄養という面から考えても米は蛋白質の含有量も少なく必ずしも最適の食品とはいえません。この様な米に高蛋白のクロレラを添加することにより栄養面の改善がみられ更にまずい米がより美味になるならば、生産者にとっても、又消費者にとっても福音といえるでしょう。われわれはこの様な立場から、米飯の改善を目的として調理用クロレラを用いて調理学的実験を行ないました。

2. 調理用クロレラ溶液を用い1%~10% 溶液に米を浸水して吸水状態を観察した。炊飯実験は米に対して水量1.3倍1.6倍の水量で炊飯したものの組織化学的变化及び味覚調査によって改善をみた。

3. 無添加のコントロールでは1.3倍の水量で炊飯するのが適当ですが尚クロレラ抽出液1% 溶液で炊飯した場合旨味があり、歯あたりのよい米飯を得ることができ炊きぶえも認められます。吸水状態はクロレラ抽出液を加えた場合若干時間がかかる様ですが120分では、ほとんどコントロールと一致します。組織学的にはタンパク質に変化が認められた。脂肪及びデンプンに関しては著明な変化を認めておりませんが今後追求したいと思っております。