

A-68 味付け飯に関する研究 … 酒の影響について …

女子栄養大 池上茂子 ○村田安代 市立大宮西高 渡辺信子  
名古屋女大 鈴木順子

目的 味付け飯の調味には、酒が使われる事が多い。味付け飯は白飯に比べて、芯ができ易く、水ひきが悪い傾向があるが、一般に酒を加えると、ふっくらと美味しくできるといわれる。又、白飯に芯ができた時、酒をふって蒸らすとよいともいわれる。その際、酒が炊き上り具合に及ぼす影響については、未だ科学的に明らかにされていない。そこで我々は主として、しょう油飯と酒入りしょう油飯について、外観やテクスチャーを中心に比較検討し、酒の影響を明らかにしようとした。

方法 しょう油飯と酒入りしょう油飯を電気釜や試験管で炊き、炊飯中の内部温度測定、炊き上り重量、飯の赤外線水分計による脱水速度、官能テスト、顕微鏡観察、砕け性、重湯性、酵素による糖化性等について検討した。

結果 官能テスト及び客観テストを総合すると、酒入りしょう油飯はしょう油飯に比べて、ばらりとして硬いという結果が得られた。しょう油飯の方が脱水速度が速く、砕け性テストの結果からも、細かく砕ける事が推定される。又、酒入りしょう油飯の方が、ばらりと硬く炊ける現象は、主として酒のアルコール溜分以外の部分によるものと推定される。