

A-21 米飯の食味に関する研究(第1報) 湯取り法による米飯について
大妻女大家政 の安田淑子 下村道子 山崎清子

目的 日本における一般的炊飯法では「おねば」が吸着された飯になるが、東南アジア、インドなどでは、米を多量の水とともに煮て、ゆで汁(おねば)を取り除き、蒸す方法(湯取り法)が行われている。この湯取り法によることに何らかの意義があるように思われたので、「おねば」を取った飯の性状を知ることが目的とした。

方法 湯取り法と普通炊きの飯について、米粒の膨潤度および水中落下速度、テクスチュロメーターによるテクスチャーの測定、かびの発生状態の観察、飯粒の観察および官能検査により、その性状を比較検討した。

結果 ①米粒は普通炊きより湯取り法の方が長径がのびて、細長形になり、水中落下速度もおそい。②テクスチャーにおけるかたさは湯取り法の方が温度による差が少なく、付着性が冷めた場合でも低い。③かびの発生は湯取り法の方が少なく、ゆで汁に多く発生した。④顕微鏡によると、普通炊きは、飯粒のまわりに「おねば」がついており、湯取り法では細胞が粒の表面に露出しているのがみられた。⑤官能検査では湯取り法にはつや、ねばりがなく有意差があり、香り、色、味、好みには普通炊きとの有意差が認められなかった。また、いため飯にする場合には、いためやすいことが予想される結果となった。