

目的 従来、炊飯の際には、炊飯器容量の8割炊きが最もおいしいといわれてきた。そこで私達は、家庭用自動ガス炊飯器を用いて、炊き上げ米飯の容量と食味の関係を検討し、なお、1つの釜内における部位間の食味について差があるか否かを検討した。

方法 比較すべき出来上り米飯の容量を5%ずつの5段階に分け、各容量における炊飯の最適条件を、 $L_{16}^{(27)}$ 、 $L_{16}^{(27)}$ 直交配列表に従い、採点法により求めた。次に、決定された炊飯条件で炊いた各容量の米飯を1対比較法により、総合的食味評価を行なった。さらに5%と5%容量の炊飯については、食味評価の確認と共に、釜内の部位的な食味比較をするため、中心部上中下、釜肌部上中下の6ヶ所の米飯について採点法により総合的食味評価を行なった。また、これらの官能検査との関係をみるため、客観テストとして、赤外線水分計による脱水状態の経時的測定、水分含量と米飯粒の生米に対する体積増加比、粘弾性、細胞組織の観察、温度上昇状態等の測定を行なった。

結果 官能検査——①5%～5%容量の炊飯では、食味評価に5%の危険率で有意の差がみられ、区間推定によると、出来上り米飯の容量に対するおいしさの順位としては、5%5%5%容量で、5%と5%の間に有意の差がみられた。②1釜内の部位的食味比較では、両者とも1%の危険率で部位間に有意の差がみられ、区間推定を行なったところ、全般的に中心部より釜肌の方がおいしく、中心部の底が最もまずい傾向がみられた。また、各部位それぞれの食味評価を5%、5%容量炊飯について比較すると、前者の方が後者よりも高い傾向を示した。客観的測定についても、いくつかの相建がみられた。