

# A-23 米飯の保存中における $\alpha$ 化度の低下について

山口大教育

○ 桜井リツ子

中村真紀

目的 炊飯後の米飯は、保存時間の経過によって $\alpha$ 化度がどのように変化するかを、電子ジャー、ご飯ジャー、自然放置、低温保存の4種類について実験を行った。

方法 供試米：市販徳用上米 炊飯器具：SR-200R, 100V-600W, 5.4~6.8L容ナショナル電気炊飯器 保存器具：DFC型-45タイガー印電子ジャー通称「炊きたて」及びKSA-5象印ご飯ジャー通称「幸」と用い、自然放置容器はご飯ジャーの内部容器に布巾を覆った。低温保存は冷蔵庫内温度3°Cで、サランラップを覆ったプラスチックボールを用いた。実験方法：米500gを3回水洗し、1.5倍重量の水道水を加えて30分間水浸後炊飯した。通電時間28分間、15分間むらした後、手早くかるくまぜてそれぞれの保存容器に移し取ったものの中央部を試料とした。実験方法はウィルシュテッター、シューテル氏葉を作りジャスターセ消化法によって行った。

結果 炊飯直後の米飯は $\alpha$ 化度96.67%で、これを電子ジャーにて1時間保存後は86.40%、3時間後は89.47%、5時間後は87.11%、10時間後は72.00%に低下したが、内部温度は何れも75°Cであった。ご飯ジャーでは1時間後93.91%、3時間後89.13%、5時間後82.44%、10時間後70.05%、自然放置では室温20°C±2°Cで1時間後71.34%、5時間後63.32%、10時間後50.50%で、この10時間放置後更に24時間おいたものは41.03%、更にこれを1日おけば32.62%となった。冷蔵庫内での低温保存では、10時間自然放置後3°Cの庫内に24時間入れたものは15.23%で、これを更に1日おいた場合は10.10%に低下した。