

A-92 各種電気炊飯器による米飯の特性について

奈良女子大家政 ○中谷陽子 村上礼子 勝田啓子 丸山悦子

目的 炊飯方法は米飯の食味に関係する重要な要素の一つであり、ガス炊飯と電気炊飯については、すでにその特性が明らかにされている。今回は直接式電気炊飯器(電気釜)と同じ熱源で保温を兼ねた電子ジャー炊飯器(電子ジャー)についてその特性を明らかにするため、これら二種の電気炊飯器を用いて、炊飯中の米の物理化学的変化を調べ、炊飯器の違いが米飯の食味におよぼす影響について検討した。

方法 米は奈良県産秋晴れを用いた。電気釜はN社SR-100型、電子ジャーはN社SR-2100型で、いずれも1人炊きを使用し、米480gに各々炊飯器に最適量の水を加え、いずれも30分浸水、炊飯後、15分間蒸らし炊飯完了とした。水分含有率は赤外線水分計、粘度測定にはVT-01型ビスコテスターを用いた。また、還元糖はソモギー・ネルソン法、ビタミンB₁はチオクローム蛍光法により定量した。

結果 内部温度70~90°C付近において、米飯の水分含有率、体積増加率に、両炊飯器による違いがみられた。炊飯完了時の還元糖量は、電気釜の方が多く、味覚テストの結果も、総合的に電気釜の方が好まれることがわかった。

総ビタミンB₁は、陶洗、浸漬での損失に比べ炊飯中の減少は少く、電気釜、電子ジャー炊飯とも炊飯完了時には、ほとんど差は認められなかった。遊離型ビタミンB₁については、電気釜の方が減少率が大であった。