

A-94 水浸後水洗炊飯による米飯の食味について

福岡女大家政 中野和子 ○中尾光子 光武元子 福岡女学院短大 渡辺智恵

目的 炊飯における加熱前の常識では、まず米の水洗を行うが、或る業者において、まず数時間水浸の後、水洗することが、食味を高めるものとして実施されている。そこで著者らは、その真実性を確かめる為、従来の方法との比較実験を行った。

方法 水浸後水洗炊飯の水浸時間を定め、各水浸時間(1, 3, 6, 10時間)における炊飯条件を $L_9(2^9)$ 直交配列表を用いて求め、従来の水洗後水浸炊飯による米飯の食味と水浸後水洗炊飯によるそれとにつき、採点法・一対比較法・二点嗜好試験法を用いて官能検査による比較を行った。また同様の米飯につき、体積増加比、薄層クロマトグラフ、粘弾性の測定等の客観テストを行い、食味との関係を検討した。

結果 従来の水洗後水浸炊飯による米飯と水浸後水洗炊飯によるものの間に、食味上、総合的な差は認められなかったが、一対比較法における食味特性では、外観、硬さに1%, 匂い・粘り、旨味に5%の危険率で有意差がみられた。二点嗜好試験法による食味特性の好みの傾向と比べると、外観では先水浸が、匂い・粘りでは後水浸がよいという同一の傾向が認められたが、旨味においては傾向が認められなかった。客観テストにおいて、体積増加比は官能検査の結果と一致せず、粘弾性も同様であった。薄層クロマトグラフでは、匂いとの間にやや関係がみられた。