

A-75 炊飯に伴うコメの理化学的変化に関する研究(第5報)

—(どうぶき米搗精による品種別味の格差)—

東京栄養食糧学 森 雅典・相模女大食物 小泉 典子

〔目的〕うまい飯を炊くということは、コメを主食とする民族の重要な生活課題である。生産者は品種改良により食味のすぐれた、耐病性のある、多収穫品種をうみ出し、脱穀・調製・乾燥・もみすり・保管・搗精等につき、種々考案し、品位の高いコメを供給しようとしている。消費者はさきに日本米養食糧学会・日本栄養改善学会において標題の一連の研究を發表してきた。現在一部に暖やかれる食糧危機説に対応するため玄米の利用がすすめられているが、消費者は在来米の搗精を大幅に改めた「どうぶき米」搗精の白米の炊飯時の物性ならびに食味・一般成分の差などを調べ、「どうぶき米」の搗精時間・搗精後の経時的変化、及び、各産地・品種別・等級別別の食味の格差を調べ、いれゆる「良い」コメ「うまい」コメの定性的価値観を見出すため、本研究に入った。

〔方法〕「どうぶき米」として秋田県産キヨニシキ3等米/1時間60kg搗精のものと標準価値米及び玄米を比較した。炊飯方法は東芝炊電気釜、食味検査は、食糧庁通達の標準法により各種類別の味の格差を官能検査により調べた。本実験に入る前の一般成分の値をみると、「どうぶき米」は、標準価値米に比し、タンパク質・脂質とも若干多いことを確認して実験に入った。(タンパク質: どうぶき6.83%・標準6.52%、脂質: どうぶき1.25%・標準0.87%)

〔結果〕「どうぶき米」と市販標準価値米の間には、「におい」「色」「味」「歯ざわり」等、各テスト項目とも、T検定によつて、結果を解析してみると、極めて低い危険率で、有意性のあることを、検査項目のすべてで認められた。本研究では、さらに産地別・品種別で、同一搗精法で搗精したコメの α 化度・デンプン粒子やタンパク質を調べ報告する。