

A-13 米飯の保存、加工における香気の変化について  
大妻女大家政 大森正司 ○安田順子 小幡弥太郎

目的 濃煮りは炊飯時に水溶性画分を除去することにより、風味の向上することを認め、先に報告した。今回は米飯をジャーに保存した時に生成する不快臭、およびゲンマイ茶製造におけるゲンマイの処理等について検討し、若干の知見が得られたので報告する。

方法 ①前報に準じて炊飯し、ネバ、ネバ取り炊飯、普通炊飯を得た。これらをジャーに保存し、その香気の変化を官能検査、GCにて検討した。また保存方法を窒素置換したもの、ガラス容器で保存したもの、添加物を使用したもの等の系を作成し、その香気の変化について検討した。②ゲンマイをβ-カロチンで処理した後ゲンマイ茶を製造しその風味について検討した。

結果 ①ジャーに保存する場合、ネバ取り炊飯の方が風味保存に比べて効果的であった。また窒素置換、還元剤なども効果的であった。②β-カロチンでゲンマイを処理することはその風味向上に有効であることが認められた。