

A-15 福島県産米の食味・炊飯特性に関する研究 第4報 ササニシキの精白米
、どうぶき米、胚芽精米について特に一般成分と食味特性 郡山女大短大
O 石村由美子 角野草子 片岡しのぶ 小林久美子 庄司一郎 倉沢文夫

目的 既報において米飯の食味、炊飯特性について研究した。最近搗精方法の改良によりすぐれたどうぶき米、胚芽精米が得られるようになった。よって本報告においてはどうぶき米、胚芽精米といわゆる精白米について食味特性、物理的性状並びに一般成分（たん白質、脂質など）について研究した。

方法 試料として福島県産米のササニシキを、搗精法により精白米、どうぶき米、胚芽精米に区分して用い、官能検査については本学家政科、男女10名の職員をパネラーとして外観、香味、色、光沢、粘り、硬さ及び総合評価の7項目について実施し統計処理を行なった。一般成分については常法により定量し、飯洗浄液中の固形物量は乾燥法、ヨード反応呈色値については光电比色計を用いそれぞれ定量した。また改良上皿天秤による米飯の粘着度の測定を行ない、ブラベンダービスコグラフにより最高粘性、ブレイクダウン値、セットバック値について測定し比較検討した。

結果 官能検査では粘り、香味などの6項目に試料間に有意差が認められた。総合評価についてみると、どうぶき米＝精白米>胚芽精米の順に良好であった。改良上皿天秤による粘着度は精白米が最も高くついで胚芽精米、どうぶき米の順であった。一般成分ではたん白質、脂質が胚芽精米に多く次にどうぶき米、精白米の順であった。ブラベンダービスコグラフによる最高粘性はどうぶき米、精白米が高く胚芽精米が低い。ブレイクダウン値（デンプン粒の崩解）は精白米、どうぶき米、胚芽精米の順に高く、セットバック値（糊化デンプンの老化度）は胚芽精米、精白米、どうぶき米の順に高かった。