

A-16 炊飯過程における部位的変化について(第4報)

福岡女大家政 中野和子 ○ 四宮純子 天本圭子 服部康子

福岡女商高 宗 順子 佐賀大理工 上原春男

目的 先年行った「炊飯過程における部位的変化について(第1報)」の報告で、一段消火式ガス炊飯器による米飯は、常に側上部が中心底部より美味であり、種々の客観的測定値においても、点火からスイッチオフの間に両者間の差が生じ、この差は炊き上がり時まで続くことをのべた。そこで更に改良された二段消火式ガス炊飯器においても同様の部位差を生ずるものか否か、又、この炊飯器による米飯と一段消火式ガス炊飯器によるものとの間につき、食味差の有無を検討した。

方法 官能検査には採点法、順位法、2点嗜好試験法を用いた。客観的測定では、炊飯過程における5つの主な時点①水浸1hr後(点火直前)②みかけの沸騰時 ③第1回スイッチオフ時④第2回スイッチオフ時⑤炊き上り時の時点別に ④側上部、⑤中心底部、⑥中心部の米飯をとり出して次の様な測定を行った。水分含量：105℃で恒量まで測定、体積増加比：蒸留水3cc中の米飯30粒の体積増加測定、脱水率：ケットの赤外線水分計による米飯5gの脱水速度測定、粘弾性：テンシロンによる圧縮と緩和により測定、 $\alpha$ 化度：グルコアミラーゼ法により測定、組織形態：氷結切片の顕微鏡写真による観察、温度変化：銅-コンスタンタン熱電対温度計及び打点式記録計による測定

結果 官能検査では部位差を生じないことが認められた。また二段消火式による米飯は一段消火式によるものとの間に5%の危険率でおいしいという結果を得た。なお客観的測定では数種の結果において前者は後者に比べ、側上部、中心部、中心底部の部位差が小さく見い出された。特に温度変化において前者は後者より高温を保持した。