

A-24 炊飯過程における部位的变化について(第5報)——かまど炊飯——

福岡女大家政 中野和子 山下純子 恵良よし子 福岡女子短大 ○堀田
三津子 福岡女子商校 宗順子 佐賀大理工 上原春男

目的 先年来、数種の自動炊飯器について、一釜内の部位による食味差の有無を検討し更に、これらの部位につき客観的現象を、炊飯過程の時点別に測定して報告を行って来た。今回は かまど炊飯による米飯について同様の検討を行った。

方法 官能テストによって、炊き上がり米飯における食味部位差の有無を検討した。すなわち、④中心部、⑤中心底部、⑥側上前部、⑦側上後部 4部位の米飯について基準飯と比較する採点法を用いた。なお基準飯には、炊き上り米飯をさっくり混ぜたものを用いた。

ついで、①点火直前(水浸し時間後)、②みかけの沸騰(98℃到達の時点)、③中火終了、④弱火終了 ⑤炊き上りの時点別に上記各部位の水分含量、体積増加比、経時的脱水率、粘弾性、組織形態、 α 化度、温度などの客観的測定を行った。

結果 官能テストでは、4部位に有意な差は認められなかった。客観的測定では、先年来の自動ガス炊飯器に比べ、②において各部位とも高い値を示し、特に、水分含量、体積増加比に著しく認められた。④から⑤にかけては、各測定において、あまり変化が見られず、⑤では部位差が、ほとんどみられなくなっており、特に脱水率に著しくその傾向が認められた。