

# A-72 集団給食における炊飯方法の標準化の検討

女子栄養大 ○殿塚婦美子 笹島道雄 松本伸子 鈴木久乃

目的 大量炊飯には各種の炊飯機器が用いられているが、機器の性能や炊飯量にあわせた品質管理のための作業の標準化が十分になされていないのが現状である。美味しい飯を供食するためにはどのようにすべきか、その標準化を目的として、米の浸水の有無、加熱時間、炊飯後の保温などについて、炊飯の基本に立ちかえって検討した。

方法 浸水の有無については、60分浸水した場合と洗米後水切りし60分放置した場合とを比較した。加熱時間については沸騰までの時間、沸騰後の時間、蒸らし時間の長短を組合せて検討した。保温については、ウォームテーブル(80℃)で1時間保温した。炊飯方法はひと釜米4kgとし、手動の立型ガス炊飯器(三段)を使用した。

試験は官能検査を主体に、炊飯中の釜内温度及びガス消費量、飯の水分含量、脱水速度及びテクスチュロメーターによるテクスチャーの測定を併せて行なった。

結果 米の浸水の有無については、官能検査によると、加熱条件の如何にかかわらず浸水しにものは、浸水しないものに比べてより高い評価が得られた。特に沸騰までの時間が短い加熱条件の場合はその傾向が著しい。米の品種についても劣等なものは、浸水による効果が顕著であった。また浸水した飯の脱水速度は浸水しないものに比べると遅く、官能検査の結果とよく一致した。加熱時間については、沸騰後の加熱時間が短くても、蒸らし時間を十分にとったものは、沸騰後の時間が長いものに比肩することがわかった。

炊飯後保温することにより、飯の外観、香り、硬さなどの評価が低下する傾向が認められた。