

目的 さきに麦飯を構成する麦粒、米粒の粒レベル、および集合体の力学的特性についてテンシロンを用い基礎的な知見を得た。これらの力学的特性が実際に麦飯を食べた時の評価とどのような関係にあるかを知ることは麦飯のおいしさを知る為にも重要であると思われる。そこで今回は麦飯の官能検査を行ない、嗜好および品質評価を明らかにし、力学的特性との関連について検討した。

方法 麦はオーストラリア産(A)、および日本産(B) 2条種大麦を蒸気圧縮した押麦2種類と日本産麦を切断し研磨した麦(C)の合計3種類を用い、麦の割合を10~40%に変えて炊飯した麦飯について、外観、香り、味、硬さ、粘りの評価と嗜好特性を調べた。力学的特性はテンシロンを用いて応力緩和より弾性、粘性、緩和時向も求めた。

結果 官能検査より、麦30%までの混入は嫌われず、麦の種類はA、B押麦混入の麦飯が米飯に近い評価を得た。これに対しC切断麦混入の麦飯は米飯と大きく異なる評価を得た。また官能検査より得られた味および硬さ、粘りのテクスチャの評価と応力緩和曲線より得られた緩和時向、弾性、粘性のパラメータとの間に関連が認められた。味については緩和時向と関連が深く、緩和時向が大きいほど、すなわち弾性が小さく粘性の大きい麦飯ほど、味の良い評価を得た。硬さの官能評価は粒の集合体の飯の弾性よりも粒レベルでの弾性と一致した。