

A 204

洗米後炊飯までの処置条件と米飯食味との関係
福岡女大家政 中野和子⁽⁹⁴⁾・上野千佳子・山下純子
福岡女短大 二木栄子

目的 洗米後炊飯までの処置法として水浸法・ざる上げ法の可否がよく問題にされる。又洗米後、1晩ざる上げ冷蔵し、炊飯した米飯は極めて美味であるとの報道もある。演者らは、以上から方法・時間・温度の違いが食味に及ぼす影響を検討した。

方法 方法として水浸とざる上げを時間として1時間と12時間を温度として5℃と20℃を設け、各種組合せのもとに官能検査及び客観測定を行った。

結果 官能検査…温度間には有意差がなく、方法間、時間間については、各々1%の危険率で有意差があり、前者は水浸が、後者は1時間が食味上位であった。又、その交互作用下である水浸1時間、ざる上げ1時間、水浸12時間の間には有意差がみられず、ざる上げ12時間のみが、上記3者との間に1%の危険率で有意差がみられ食味低位を示した。

客観測定…脱水率・混捏抵抗値・体積増加比・組織形態・炊飯直前の米粒状態のいづれの測定においても、ざる上げ12時間は、他の3者が似かよった値を示しているにもかかわらず、異なる傾向を示した。