

目的 炊飯に関する研究は種々の観点より行なわれているが、いまだすべてが解明しつくされたとはいえない。そこで演者らは炊飯過程中に溶出されるいわゆる“オネバ”の挙動に着目し、その生成過程から消滅までを観察し、オネバが飯の食味に及ぼす影響について考察した。

方法 試料は1983年度産うるち米コシヒカリ(新瀧)を用い、炊飯工程中のオネバの生成量およびその流動的性状を測定した。また飯の表面に付着しているオネバを分離し、同様に測定した。粘度の測定には、主としてコーンプレート式粘度計を用いた。炊飯工程については、加熱条件をかえ、測定した昇温曲線からオネバの採取温度、時間を定めた。飯の良否判定には、官能検査のほか、理化学的試験も併用した。

結果 オネバの生成量および流動的性状は、炊飯工程の進行と共に微妙な変化がみられた。粘性は、沸騰前が最も高く、沸騰持続と共に低下し、また加熱条件によっても左右された。なお粘性の差異は、炊き上りの飯の食味にも影響を与えた。