

目的 米飯のテクスチャーの機器測定については種々検討され、食味の良否を数量化する試みも行われているが、今回我々は、レオメーターを用いて一定条件下で、加熱方法の異なる米飯のテクスチャー特性をしらべ、測定の妥当性の検討および炊飯過程ならびに官能との間について相互の関連を二、三検討したので報告する。

方法 試料米および水洗、浸水条件は一定とし、加熱にはガス釜12炊き（都市ガス13A）を使用した。加熱方法は点火より沸騰までの時間をガス流量により調節し、5方法とした。飯のテクスチャーの測定には3粒法により、プランジャー30mmφ、クリアランス0.2mmなど、一定条件下で試料13回の測定値からM±SDを算出し、各試料値とした。また同時に各炊飯法における昇温状態、米の膨潤量、飯の水分量、糖量、7点評価法による官能検査などよりテクスチャー測定との関連をみた。

結果 テクスチャー測定値である米飯の硬さ、および弾性値は、各試料飯の水分含有量との間に関連は大であり、付着性については、炊飯水と飯粒との間を移行しながら増加する還元糖量、特に飯の表面付着糖量との間に関係のあることが認められた。またそれらは食味評価とも一致した。すなわち飯の食味評価は比較的正確に米飯のレオメーターによるテクスチャー測定によって予測することができ、本機器における米飯のテクスチャー測定の妥当性も認めることができた。